

RESOLUCIÓN de 8 de enero de 2009, del Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León en León, por la que se hace pública la relación de beneficiarios a los que se les ha concedido ayudas a la transformación y comercialización de los productos agrarios, silvícolas y de la alimentación en Castilla y León y efectuado el pago durante el año 2008.

De conformidad con lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 3.º de la Ley 13/1998, de 23 de diciembre, de Medidas Económicas, Fiscales y Administrativas («B.O.C. y L.» n.º 249 de 30 de diciembre), relativo a la publicidad del contenido de las subvenciones concedidas por Órganos de la Administración de Castilla y León

RESUELVO

Publicar la relación de beneficiarios de las ayudas a la Transformación y Comercialización de los productos agrarios, silvícolas y de la alimentación, dentro del Marco Comunitario de Apoyo 2000-2006 que a continuación se relacionan y cuya concesión se ha acordado por Resolución de esta Delegación Territorial, siendo abonado su importe en el año 2008.

León, 8 de enero de 2009.

El Delegado Territorial de León,
Fdo.: EDUARDO FERNÁNDEZ GARCÍA

RELACIÓN DE BENEFICIARIOS

**AYUDAS A LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS Y ALIMENTARIOS
EN CASTILLA Y LEÓN DESCENTRALIZADOS. DELEGACIÓN T. DE LEÓN**

Beneficiario	Objeto	Inversión Aprobada	Subvención Concedida
CASTAÑAS CAMPELO EXPORTACIÓN, S.A.	Calidad Alimentaria	15.000,00	6.750,00
DECINAS NIETO, S.C	Calidad Alimentaria	83.800,00	19.000,00
VILE, S.A.	Calidad Alimentaria	9.964,00	4.483,80
BERGIDUM, SAT.	Calidad Alimentaria	30.391,29	12.690,85
DECINAS NIETO, S.C	Calidad Alimentaria	13.901,00	4.779,22
INDUSTRIAS CARNICAS JULIO, S.L.	Calidad Alimentaria	4.230,00	1.305,00
SLROLAIT, S.A.	Calidad Alimentaria	3.239,00	1.457,55
DULCES LA VALLORQUINA	Calidad Alimentaria	10.330,00	4.261,50

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN

RESOLUCIÓN de 13 de enero de 2009, de la Dirección General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por la que se adopta y hace pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón».

La Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón» se encuentra inscrita en el registro comunitario de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 135/2004 de la Comisión, de 27 de enero de 2004 y con el n.º CE: ES/PGI/0005/0267.

En los estudios previos que sirvieron de base para el reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida, así como en la ficha resumen del pliego de condiciones publicado en el DOUE de fecha 8/05/2003, a efectos de la oposición comunitaria, se establecía que el porcentaje de sal del queso debe ser inferior al 3,5%, sin embargo en el pliego de condiciones se ha reflejado que ese porcentaje de sal debe ser inferior al 3,5% sobre extracto seco.

A instancia de la agrupación de la Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón», facultada para solicitar la modificación del pliego de condiciones y una vez comprobada la veracidad de dicho error, procede subsanar tal circunstancia según el procedimiento previsto en el apartado i, del punto 3 del artículo 9 del Reglamento CE n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en materia de calidad alimentaria por los artículos 2 y 3 de la Ley 7/2002, de 3 de mayo de su creación del Instituto, y artículo 41 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y siendo función de la Dirección General del Instituto de conformidad artículo 12.2.a) del Reglamento del Instituto, aprobado

mediante Decreto 121/2002, de 7 de noviembre, adoptar los acuerdos y resoluciones en el ámbito de sus competencias, esta Dirección General

RESUELVE:

Primero. – Adoptar y hacer pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón», una vez comprobado que cumple los requisitos del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y demás disposiciones adoptadas para su aplicación.

Segundo. – Publicar el Pliego de Condiciones modificado en que se ha basado esta decisión favorable como Anexo a esta Resolución. La consulta y descarga por medios electrónicos de este pliego de condiciones se podrá realizar desde la página <http://hocyl.jcyl.es>.

Tercero. – Contra la presente Resolución se podrá interponer recurso de alzada ante la Consejera de Agricultura y Ganadería en el plazo de un mes, a contar desde el siguiente a su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 13 de enero de 2009.

*El Director General del Instituto
Tecnológico Agrario de Castilla y León,*
Fdo.: JESÚS MARÍA GÓMEZ SANZ

ANEXO I**PLIEGO DE CONDICIONES**

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«QUESO DE VALDEÓN»

N.º CE: ES/PGL/0005/0267

 IGP DOP**Servicio o departamento competente del Estado miembro:**

Nombre: SUB. GRAL. DE CALIDAD DIFERENCIADA Y AGRICULTURA ECOLÓGICA
DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA Y MERCADOS ALIMENTARIOS
SECRETARÍA GENERAL DE MEDIO RURAL
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, MEDIO RURAL Y MARINO

Dirección: Paseo Infanta Isabel, n.º 1. E-28071 MADRID

Teléfono: (34) 913 47 53 94.

Fax: (34) 913 47 54 10.

E-mail: sgcaea@mapa.es

Agrupación:

Nombre: Queserías Picos de Europa, S.L.

Dirección: 24915 - Posada de Valdeón (LE).

Teléfono: (34) 987 74 05 14.

Fax: (34) 987 74 05 68.

E-mail: queso.sp@quesospicosdeeuropa.com

Composición: Productores/transformadores Otros

Tipo de producto:

Clase 1.3.- Quesos

Descripción del producto:

Los quesos afectados por la Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón» son de tipo azul, grasos, elaborados con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra y se presentan enteros o batidos.

1.- Características del queso entero:**• Características morfológicas:**

- Forma cilíndrica, con las caras superior e inferior ligeramente cóncavas.
- Altura máxima de 15 centímetros y Diámetro máximo de 2,5 cm.
- Pesos desde 0,5 a 3 Kg.

• Características físico-químicas:

- Porcentaje de materia grasa igual o superior al 45% sobre el extracto seco.
- Humedad mínima del 30%.
- Porcentaje de sal inferior al 3,5%.

• Características organolépticas:

- Corteza natural, delgada, blanca, de color amarillento y con tonalidades grisáceas.
- Corte de textura lisa, con presencia numerosa de oquedades distribuidas homogéneamente, irregulares y de tamaño variable, con aspecto azul-verdoso.
- Pasta de color blanco marfil que evoluciona hacia color crema, de intensidad brillante, con presencia de aureola débilmente marcada dependiendo del grado de maduración.
- Pasta de baja elasticidad y friabilidad, firmeza débil y mediana deformabilidad, fundente al paladar, buena solubilidad y adhesión reducida.
- Olores ligeramente ácidos o lácticos cuando los quesos son semi-madurados, con olor muy específico a moño.
- A medida que avanza la maduración van desapareciendo los olores lácticos, el olor se hace más persistente e intenso, y aparecen olores y aromas a especias, afrutados e incluso aromáticos aunque se mantiene el olor a moño.

- El sabor es intenso, salado y picante, ligeramente ardiente, más acusado cuando el tiempo de maduración es mayor, aumenta asimismo con la presencia de leches de cabra u oveja.
- Buena persistencia de sabores, especialmente en los quesos más madurados.

El queso entero podrá comercializarse también en porciones obtenidas por sección transversal en la dirección de los radios del cilindro, conservarán la corteza natural y tendrán un peso mínimo de 250 gramos.

2.- Características del queso batido:**• Características morfológicas:**

- Se presenta en envases con contenido neto entre 20 gramos y 1,5 kilogramos.
- El batido es perfectamente homogéneo con ausencia total de corteza.

• Características físico-químicas:

- Porcentaje de materia grasa igual o superior al 45% sobre el extracto seco.
- Humedad mínima del 30%.
- Porcentaje de sal inferior al 3,5%.

• Características organolépticas:

- Las crema es de color blanco marfil con tonalidades azul verdosas y poco brillante.
- Crema untuosa, mayor a medida que aumenta la temperatura del producto, de consistencia media, acercándose a mantecosa.
- Olor ligeramente ácido o láctico, a moño, persistente e intenso.
- Crema que funde bien al paladar, con buena solubilidad y adhesión media.
- Sabor intenso y picante que aumenta con la presencia de leches de cabra u oveja.
- Sabor salado intenso, sensación ligeramente ardiente.
- Buena persistencia de sabores.

Delimitación de la zona geográfica:

La zona de elaboración de queso protegido por la Indicación Geográfica Protegida es la constituida por el término municipal de Posada de Valdeón (León).

Se encuentra en el Valle de Valdeón, situado en el extremo Noreste de la provincia de León, en el Parque Natural de los Picos de Europa. Limita al Norte y Oeste con el Parque Nacional de la Montaña de Covadonga, en la Comunidad Autónoma de Asturias; al Este con la Comunidad Autónoma de Cantabria, y al Sur con la Reserva Nacional de Riaño.

Tiene una extensión de 166 kilómetros cuadrados.

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona:

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son los procedimientos de control y certificación.

Aspectos que se tendrán en cuenta:

- Los quesos deberán proceder exclusivamente de queserías y locales de maduración inscritos en los registros del Consejo Regulador.
- Las queserías y locales de maduración deberán someterse a Evaluación Inicial, de cura a su inscripción, y a Evaluaciones periódicas, de cura a su mantenimiento, en los registros del Consejo Regulador.
- Los quesos deberán obtenerse según el método descrito en este pliego.
- Sólo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por la marca de conformidad del Consejo Regulador los quesos que hayan superado todos los controles del proceso.
- El número de contractiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria quesera irá en función de las cantidades de leche elaboradas y tipos de queso elaborado en cuanto a peso.
- Los controles y evaluaciones periódicas se basarán en análisis de la leche a su entrada en la cuba de cuajado, inspección del método

de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

- Sobre las desconformidades detectadas el Consejo Regulador aplicará, si procediere, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.
- El Consejo Regulador dispondrá de un registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones emitidas.

Método de Obtención:

El queso de Valdeón se elaborará con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra y tendrá una composición equilibrada entre grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales de las especies de procedencia.

El método de obtención obedece a las siguientes fases y en el siguiente orden:

- La leche recibida en las queserías será filtrada y posteriormente introducida en los depósitos de recepción, manteniéndola a 4°C hasta su traslado a la cuba de cuajado.
- Los niveles analíticos mínimos en la cuba de cuajado, una vez mezclada la leche de las diferentes especies, serán los siguientes:
 - Materia grasa (%): 3,5.
 - Proteína (%): 3,1.
 - Extracto seco (%): 12,0.
- La cuajada será ácido-láctica utilizando se la dosis de cuajo precisa para que la coagulación se realice en un tiempo comprendido entre 60 y 120 minutos. En la cuba de cuajado se realiza la inoculación del hongo *Penicillium*. La temperatura de la leche en el momento de la coagulación, y durante este proceso, oscilará entre 28 y 32°C.
- El corte de la cuajada deberá hacerse de forma que se obtenga un grano de aproximadamente un centímetro cúbico, dejándose en reposo entre 14 y 17 minutos. Posteriormente se agitará y se desuerará.
- El moldeado se realizará en moldes cilíndricos, dejando el grano suelto. Al cabo de dos o tres horas se dará un volteo, permaneciendo en reposo veinticuatro horas.
- El salado se realizará con sal seca, el primer día por una de las caras y el segundo día por la otra.
- Posteriormente, los quesos se someterán al proceso de pinchado con el fin de airearlos internamente.
- Maduración: La temperatura de los locales de maduración estará entre los 5 y 10°C y la humedad será mayor del 85 por 100. Salvo en lo que sea estrictamente necesario para mantener estas condiciones ambientales, la maduración se realizará en condiciones naturales.

El período de maduración tendrá una duración mínima de dos meses para los quesos elaborados con leche cruda, y de un mes y medio para los elaborados con leche pasteurizada.

Durante el período de maduración se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares.

- El queso cuando se presente batido se obtendrá a partir de queso elaborado y madurado mediante el procedimiento descrito anteriormente y cumplirá las características morfológicas, físicas y organolépticas descritas en este pliego de condiciones. Para su elaboración se aplicarán exclusivamente los siguientes procesos:
 - Eliminación de la corteza del queso entero.
 - Troceado de la pasta.
 - Batido de la misma hasta adoptar consistencia de pasta homogénea.
 - Envasado.
- En el último momento, previo a la expedición al mercado, se procede al etiquetado y contraetiquetado de los quesos y de los envases de queso batido.

Se considerarán prácticas prohibidas en la elaboración de «Queso de Valdeón»:

- a) La adición en cualquiera de las fases de obtención de producto de cualquier clase de colorantes, sustancias aromáticas o condimentos.
- b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza y, en particular, el recubrimiento con ceras, parafinas, sustancias plásticas o colorantes.

Vínculo:

Histórico.

La producción de queso en el valle de Valdeón se remonta a la época prerromana, utilizándose en esta época como materia prima la leche de cabra.

Las primeras referencias escritas a la elaboración de queso en el valle de Valdeón se remontan a mediados del siglo XIX. Pascual Muñoz, en su «Diccionario» (1845-1859) hace referencia a la producción de quesos y a la importancia del ganado cabrío en los pueblos del Valle de Valdeón.

En la segunda mitad del siglo XIX la producción de queso en el valle de Valdeón era una ocupación importante. Cuando el ganado pastaba en las majadas de alta montaña durante el verano, la leche se transformaba en queso en las propias cabañas o se transportaba al valle. El Conde de Saint-Sauvada fe de ello en 1892: «Las fuertes mozas de Valdeón suben allí mañana y tarde, con sus albarcas de tres tanguos en la base –las madreñas–, cargando a la base un zurrón de piel de cabra en el que a la ida llevan la comida y al regreso traen los odres con la leche ordeñada en la majada».

Existen diversos testimonios que reflejan que la elaboración de queso azul en el Valle de Valdeón para su comercialización en mercados regionales constituyó una actividad importante a partir de principios del siglo XX. Entre todos ellos es especialmente relevante el de Doña Marmeta Pérez Marcos: «Mi familia es toda de Cuín y yo nací también allí en el año 1922; mis padres heredaron la fórmula de sus antepasados y así fue como lo hice yo hasta hace bien poco. Echábamos «cuaju» de cabritán, cuajábamos entre 50 y 60 litros de leche al día, se hacía queso de poco más de a kilo. Les íbamos a vender con un burro hasta Puentealmuey, que está a más de 50 kilómetros de distancia. Nada más terminar la guerra los vendía a 36 pesetas el kilo. A Arenas de Cabrales se empezó a ir a vender quesos después de la guerra, no antes. Los quesos se hacían de leche de cabra y oveja y un poquito de vaca, y echábamos el cuajo. Cuando estaba cuajado lo echabas en el «arño», luego los ponías en una «cuerna» y allí iba soltando el suero durante un par de días. Los sacábamos y los poníamos sobre las tablas en las chozas de las majadas a secar. A los quince días estaban listos. Pero para que se pusieran azules y buenos los llevábamos a las cuevas. Después de un mes el queso estaba buenísimo».

Actualmente, en el valle de Valdeón coexisten procesos de elaboración similares a los utilizados hace varios siglos, con otros a los que se han incorporado nuevas tecnologías. No obstante, siguen plenamente vigentes los principios básicos del proceso de elaboración que se mencionan en el testimonio anteriormente transcrito.

Natural.

La zona delimitada está inmersa entre importantes barreras naturales que la convierten en una zona perfectamente definida, siendo estas barreras el Puerto de Panderaueles (1.450 metros), el Puerto del Pontón (1.311 metros) y el Puerto de Pandetrave (1.562 metros).

Entre las altas montañas se encuentra una profunda depresión con una altitud media de 650 metros.

La climatología de la zona delimitada puede calificarse como de alta montaña. Los inviernos son fríos y largos, con heladas frecuentes (más de 100 días entre noviembre y abril), y abundantes precipitaciones, frecuentemente en forma de nieve.

Los veranos son cortos y frescos (temperatura media de las mínimas del orden de 5-6°C y de las máximas de 18°C), con precipitaciones abundantes, aunque éstas se acortan con respecto al resto del año; la humedad relativa en verano sigue siendo alta debido a las brumas y nieblas.

La precipitación media anual es de 1.100 mm. en el valle y 1.800 mm. en las cumbres de las montañas.

Este microclima peculiar junto con las prácticas de elaboración, son las propicias para el desarrollo de la flora microbiana inoculada que caracteriza a estos quesos.

Estructura de Control:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón».

Dirección: C/ El Cantón s/n. 24915-Posada de Valdeón (León).

Teléfono: (34) 987 74 05 14.

Fax: (34) 987 74 05 68.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón» estará en disposición de cumplir con la norma EN-45011 «Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos».

Etiquetado:

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, figurará obligatoriamente la mención «Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón», así como el logotipo del Consejo Regulador. Deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador.

Asimismo irán acompañadas de la marca de conformidad de la Indicación Geográfica Protegida que será la contietiqueta numerada emitida por el Consejo Regulador. Esta marca de conformidad permitirá asegurar la trazabilidad del producto.

La contietiqueta numerada deberá colocarse de modo que no pueda ser reutilizable. En ella figurará obligatoriamente la mención «Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón» y el logotipo de la misma.

El Consejo Regulador establecerá en su Manual de Calidad las normas complementarias sobre el uso de la marca de conformidad de la Indicación Geográfica Protegida, en cuanto a tamaño y ubicación en el producto.

CONSEJERÍA DE FAMILIA E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

ORDEN FAM/37/2009, de 8 de enero, por la que se acreditan Centros y Servicios de Atención a Toxicómanos.

Mediante Decreto 78/2003, de 17 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades, corresponde a dicha Consejería promover, proyectar, dirigir, coordinar, ejecutar e inspeccionar la política de atención a drogodependientes en la Comunidad y en concreto, a través del Comisionado Regional para la Droga, la acreditación de los centros de atención a drogodependientes.

En aplicación a lo dispuesto en la Orden 30 de mayo de 1988, de la extinta Consejería de Cultura y Bienestar Social de la Junta de Castilla y León, por la que se regula la acreditación de Centros y Servicios de Atención a Toxicómanos, y previa solicitud de la Entidad e informe de la Comisionada Regional para la Droga,

DISPONGO:

Acreditar por un período de 3 años como Centros de Atención a Toxicómanos, los que a continuación se relacionan:

Entidad: CRUZ ROJA.

N.º de Orden: 6.1.003.

Centro o servicio: CENTRO AMBULATORIO DE ATENCIÓN A DROGODEPENDIENTES
C/ Camino de la Piedad, 10
40002 SEGOVIA

Entidad: CRUZ ROJA.

N.º de Orden: 2.1.001.

Centro o Servicio: CENTRO AMBULATORIO DE ATENCIÓN A DROGODEPENDIENTES
C/ Cruz Roja, s/n
09006 BURGOS

Entidad: ATRA

N.º De Orden: 8.1.007.

CENTRO AMBULATORIO DE TRATAMIENTO Y REHABILITACIÓN DEL ALCOHOLISMO
Avda. del Valle Esquivela, 8
47011 VALLADOLID

Contra la presente Orden, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición, ante la Consejera de Familia e Igualdad de Oportunidades en el plazo de un mes, o recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, ante la Sala del mismo nombre del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León; ambos plazos se contarán a partir del día siguiente a la publicación de la presente Orden.

Valladolid, 8 de enero de 2009.

El Consejero de Familia e Igualdad de Oportunidades,
Fdo.: CESAR ANTÓN BELTRÁN

RESOLUCIÓN de 13 de enero de 2009, del Instituto de la Juventud, por la que se convoca la Campaña «Semana Santa Joven 2009».

La Ley 11/2002, de 10 de julio, de Juventud de Castilla y León, ordena el tratamiento de las acciones de intervención sobre la Juventud en todas sus áreas y campos, teniendo especial consideración las medidas que favorezcan la movilidad geográfica de los jóvenes, desarrollando y potenciando el turismo interno dentro de la Comunidad Autónoma así como en otras Comunidades Autónomas.

Mediante la Ley 3/2006, de 25 de mayo, se crea el Instituto de la Juventud de Castilla León, como organismo autónomo adscrito a la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades y se le atribuyen las competencias en materia de juventud.

El Decreto 44/2008, de 12 de junio, por el que se aprueba el reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto de la Juventud de Castilla y León, establece como uno de sus fines, en el artículo 1.2.a) «la promoción de los valores democráticos entre la juventud y su participación en la vida social, política, económica, y cultural de la Comunidad, favoreciendo la autonomía personal y la inserción social de la juventud».

El Instituto de la Juventud mediante el programa «Semana Santa Joven 2009» trata de promocionar el turismo, la formación y el intercambio juvenil, mediante acciones que favorezcan una utilización activa y creativa del ocio y el tiempo libre de los jóvenes con el objeto de incentivar y favorecer la movilidad geográfica, ofrecer nuevas posibilidades de ocio alternativo y activo.

En consecuencia y en virtud de las atribuciones conferidas por la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, el Decreto 78/2003, de 17 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades, así como la Ley 3/2006, de 25 de mayo por la que se crea el Instituto de la Juventud, se acuerda efectuar convocatoria pública de la campaña «Semana Santa Joven 2009» con arreglo a la siguientes,

BASES*Primera.- Objeto.*

1.1. La presente Resolución tiene por objeto efectuar la convocatoria del proceso selectivo y el establecimiento de las condiciones de participación en la campaña «Semana Santa Joven 2009», que comprende las actividades que figuran en el Anexo I de la presente Resolución.

Segunda.- Aplicación presupuestaria.

La campaña «Semana Santa Joven 2009» se realizará con cargo a la aplicación presupuestaria 09.22.232.A02.64100.0 del estado de gastos de