

## La CHD investiga el vertido en San Román de 500 litros de gasóleo al río Hornija

►El crudo procedente de una bodega no afectó al abastecimiento de ningún municipio ► Seprona analizará la previsible mortandad de peces

VALLADOLID.- Un vertido de 500 litros de gasóleo procedente de un depósito de una bodega de San Román de Hornija, afectó ayer al río Hornija, aunque la mancha contaminante no llegó a afectar al abastecimiento de ninguna población.

La Confederación Hidrográfica del Duero (CHD), que investiga con Seprona el suceso, afirmó que el vertido de gasóleo agrícola, procedente de una fuga producida en una bodega de la zona, no ha llegado hasta el río Duero gracias a la densidad de la vegetación en el cauce del río, que ha retenido la mancha, y al alto caudal que lleva el Hornija, informa Ical.

Según las investigaciones iniciales y los datos ofrecidos por la propia bodega, en total han llegado al río a través del sistema de desagüe de la bodega unos 500 litros de gasóleo de los 2.000 que había en el depósito en el que se ha producido la fuga, que ya ha sido contenida.

El vertido no ha afectado al abastecimiento de la población, ya que aguas abajo no existe ningún punto de toma de agua. Las muestras de agua que recogieron esta mañana los técnicos se han remitido

a los laboratorios de la CHD, que se encargaran de realizar los análisis pertinentes. Además la Confederación ha abierto las investigaciones oportunas para dirimir responsabilidades sobre lo sucedido.

Un equipo de trabajadores de la CHD se desplazó ayer por la mañana a San Román de Hornija, asistido por el Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil (Seprona), para investigar la aparición de unas manchas de gasóleo en el río Hornija.

La mancha fue detectada el sábado, sobre las 18 horas, por agentes de la Guardia Civil, momento en el que comenzaron a investigar el origen del «líquido rojo oleoso», que flotaba sobre las aguas del río y que, finalmente, se detectó que era gasóleo agrícola, según indicaron fuentes de la Delegación del Gobierno, que alertaron del hecho a los servicios de Medio Ambiente de la Junta y a Aguas del Duero. La CHD ha abierto un expediente que podría desembocar en una sanción, en tanto que Seprona analizará la previsible mortandad de peces pasadas más de 30 horas desde el vertido.

## Arracan las catas de los 'Zarcillo' con récord de 2.189 muestras

VALLADOLID.- Las catas de la V edición internacional y el XIII concurso nacional de los Premios Zarcillo, arrancan hoy en el Museo del Vino de Peñafiel con récord de participación al recibir 2.189 muestras a concurso, un 10% más que el año anterior, cuando sumaron 1.990 muestras.

En esta ocasión, tras el cierre del plazo de recepción de vinos el 21 de abril en la Estación Enológica, competirán vinos de 17 países, entre los que se encuentran grandes productores europeos. Como viene siendo habitual, el jurado de catadores internacionales enviará sus puntuaciones de manera automática, a través de una PDA, «contando con el mejor sistema informático del mundo», según indicó el director técnico del concurso, Pascual Herrera.

Las catas se prolongarán hasta el 3 de mayo. Las muestras proceden de países como Alemania, Argentina, Brasil, Chile, España, Estados Unidos, Francia, Hungría, Italia, México, Portugal, Rumania y Uruguay, a los que se unirá la presencia de Israel, Montenegro, Australia y Perú, informa Ical.

Los Premios Zarcillo, organizados por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, gozan del reconocimiento y el patrocinio de la Oficina In-

ternacional de la Viña y el Vino (O.I.V.), de la Unión Internacional de Organizaciones de Enólogos y de la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos.

El objetivo del certamen es la promoción y el conocimiento de los vinos de calidad de todo el mundo, así como facilitar que los mejores expertos del panorama internacional valoren los caldos castellanos y leoneses.

Entre las novedades, «destaca el envío de un informe de los resultados a las bodegas participantes, que permitirá a las bodegas reorientar su forma de elaboración y la posibilidad de seguir desarrollando las catas y la entrega de los premios en tiempo real a través de la página web del concurso», según indicó el consejero de Agricultura, José Valín, a través de un comunicado de la organización.

Un jurado internacional dirimirá hasta el 3 de mayo los caldos susceptibles de ser ganadores con los galardones de Zarcillo de Plata, Zarcillo de Oro y Gran Zarcillo de Oro. Los primeros tienen un porcentaje de premios del 6% y una puntuación entre 83 y 87; los segundos, con 5% de cuota, deberán llevarse entre 88 y 95 puntos, y los últimos, tienen un 2% de porcentaje y una valoración entre 96 y 100 puntos.

## El programa de prevención de accidentes llegará a once institutos

VALLADOLID.- Once institutos de la provincia de Valladolid acogen a lo largo del presente mes de abril y en mayo el programa de prevención de accidente de tráfico derivado del consumo de alcohol y drogas 'Que no te pase a ti'.

El programa, impulsado por la Diputación de Valladolid en colaboración con Aspaym, se compone de once charlas en los distintos centros de la provincia, cuyo coste asciende a 1.650 euros aportados por la Junta de Castilla y León y la edición de un total de 500 folletos en los que se distribuye el lema 'Alcohol y conducción: una mezcla peligrosa', lo que supone un gasto de 500 euros aportados por el Plan Provincial sobre Drogas de la Diputación de Valladolid.

Los centros de Educación Secundaria que se han acogido a este programa son el IES Santo Tomás de Aquino de Iscar; el IES Campos y Torozos de Medina de Rioseco; IES Alfonso VI de Olmedo; el IES Conde Lucanor de Peñafiel; el IES Pio del Río Ortega de Portillo; los centros Peñalba y Pinoalbar de Simancas; los IES Juana I de Castilla y Tordesillas II de Tordesillas; el IES Río Duero de Tudela de Duero y el IES Jorge Guillén de Villalón de Campos.

De este modo, según informaron fuentes de la Institución provincial, los estudiantes de segundo de Bachillerato podrán conocer las graves secuelas que pueden sobrevenir de una imprudencia al volante contado por jóvenes de Aspaym que haya sufrido algún siniestro. Además se darán pautas preventivas y alternativas para evitar riesgos.



# Cámaras

Fundación INCYDE

Dispondrás de asesoramiento individualizado. Cada participante contará con su **propio consultor** que le ayudará a elaborar el Proyecto y Plan Estratégico de su negocio. Todo ello compatibilizado con la transmisión de conocimientos teóricos y prácticos en la **Gestión de Empresas**.

## PROGRAMA DE CONSOLIDACIÓN DE EMPRESAS DEL SECTOR HOSTELERO

¿Eres empresario y quieres hacer crecer tu negocio?

Nosotros te ayudamos.

Te ofrecemos un Programa de Formación Empresarial que a través de la tutorización activa y personalizada te hará conocer las posibilidades del sector Hostelerero.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES  
 Cámara de Comercio de Valladolid  
 Avda. Ramón Pradera, s/n  
 Tel.: 983 37 04 00  
 comercio@camaravalladolid.com



UNIÓN EUROPEA  
 Fondo Social Europeo



Este Programa de Formación Empresarial está subvencionado por los organismos patrocinadores y es gratuito para los participantes Programa Operativo de Iniciativa Empresarial y Formación Continua cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Ayuntamiento de Valladolid  
 Concejalía de Comercio y Turismo

Cámara  
 Valladolid