

Sólo si la dirección del propietario es distinta de la del animal.

24. Código postal del animal (5 caracteres máximo).

Sólo si la dirección del propietario es distinta de la del animal.

25. (*) Primer teléfono del propietario (15 caracteres máximo).

26. Segundo teléfono del propietario (15 caracteres máximo).

27. (*) Veterinario identificador (6 caracteres máximo).

Se consignará como las dos primeras letras de la provincia de colegiación y cuatro dígitos para el número de colegiado.

28. Número impreso del Certificado Oficial de Identificación (10 caracteres máximo).

Sólo se admitirán números.

29. ¿Es potencialmente peligroso según el Anexo II del Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo?

0--- No.

1--- Sí.

9. Registro de cierre.

1. (*) Tipo de registro

Siempre F.

2. (*) Número de registro volcados.

Incluido el inicial y el final.

El volcado del fichero se realizará por medios telemáticos en la página web del RAI A (www.raia.org).

CONSEJERIA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

RESOLUCION de 5 de junio de 2006, de la Dirección General de Promoción y Comercialización Turística, por la que se amplía el plazo de resolución y notificación de la convocatoria efectuada por Resolución de 19 de diciembre de 2005, para la concesión de subvenciones a Diputaciones Provinciales de Andalucía en materia de promoción turística y se efectúa su convocatoria para el año 2006.

La Orden de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, de 9 de marzo de 2005, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones a las Diputaciones Provinciales de Andalucía en materia de promoción turística, habilita en su disposición final primera a la Dirección General de Promoción y Comercialización Turística para realizar cuantas actuaciones sean necesarias para la ejecución y aplicación de dicho orden.

El Decreto 240/2004, de 18 de mayo, por el que se aprueba la estructura orgánica de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, atribuye a la Dirección General de Promoción y Comercialización Turística, las competencias en materia de fomento de la actividad económica turística, potenciando su diversificación y el diseño de nuevos productos turísticos en un contexto de colaboración público-privada.

La citada Orden de 9 de marzo de 2005 (BOJA de 21 de marzo), establece en su artículo 10.3 un plazo de resolución y notificación de seis meses contados a partir de la fecha de entrada en vigor de la misma.

En virtud de lo anterior y, de conformidad con lo establecido en el artículo 42.6 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su nueva redacción, dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero,

RESUELVO

Ampliar en tres meses el plazo fijado para resolver y notificar las ayudas derivadas de la convocatoria efectuada por la Resolución de 19 de diciembre de 2005, por la que se establecen las bases reguladoras para concesión de subvenciones a Diputaciones Provinciales en materia de promoción turística y se efectúa su convocatoria para el año 2006.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 42.6 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, la presente Resolución no será susceptible de recurso.

Sevilla, 5 de junio de 2006.- La Directora General, Ana Gómez Gómez.

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 20 de junio de 2006, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil» para los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén.

El Reglamento (CE) núm. 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, dicta en el Capítulo II de su Título V las normas relativas a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos y, en particular, la utilización de indicaciones geográficas.

En el artículo 51 del Reglamento citado se establecen las condiciones a que pueden supeditar los Estados miembros la utilización del nombre de una indicación geográfica para designar un vino de mesa, mientras que en el Anexo VII se determina que la mención «Vino de la Tierra», acompañado del nombre de la unidad geográfica, podrá utilizarse en la designación de un vino de mesa con indicación geográfica.

Posteriormente la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, establece el procedimiento para reconocer un determinado nivel de protección de los vinos. Como desarrollo de esta Ley, el Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, establece las reglas generales de la utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos.

Por otra parte, el artículo 3 del mencionado Real Decreto contempla la competencia de las Comunidades Autónomas para establecer los requisitos necesarios para la utilización de la mención tradicional «vino de la tierra» acompañada de una indicación geográfica, cuando el área geográfica correspondiente a dicha indicación esté incluida íntegramente en su territorio.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de los artículos 18.1.4.º y 13.16 del Estatuto de Autonomía de Andalucía, las cuales son ejercidas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto 11/2004, de 24 de abril, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 204/2004, de 11 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de los Viticultores y Elaboradores de Vinos del área geográfica de Torreperogil para la utilización de la mención «Vino de la Tierra» en los vinos de mesa originarios de dicha zona, y el Pliego de Condiciones elaborado por dichos Viticultores y Elaboradores de Vinos, de acuerdo con el procedimiento para el reconocimiento de un nivel de protección de vino de mesa con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra» establecido en el Título II, Capítulo II, de la referida Ley 24/2003, a propuesta de la Directora General de Industrias y Promoción

Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo 1. Mención «Vino de la Tierra de Torreperogil».

Los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén, que se ajusten y cumplan los requisitos definidos en el Anexo de la presente Orden, podrán utilizar la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil».

Artículo 2. Certificación.

Para poder utilizar la mención «Vino de la Tierra Torreperogil» los vinos deberán estar certificados por un Organismo de Certificación debidamente autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

Disposición Final Unica. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 20 de junio de 2006

ISAIAS PEREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

A N E X O

Artículo 1.º Indicación geográfica.

Podrán utilizar la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Torreperogil» los vinos que, reuniendo las características definidas en este pliego, hayan cumplido en su producción, elaboración y transformación todos los requisitos exigidos en el mismo. Dicho cumplimiento debe ser verificado y certificado por una Entidad de Certificación que cumpla con la Norma UNE-EN 45011 de certificación de producto, estando ésta acreditada por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para el alcance «Vino de la Tierra».

Artículo 2.º Delimitación del área geográfica comprendida.

La zona de producción y elaboración está comprendida por los términos municipales de Torreperogil, Ubeda, Sabiote, Cabra de Santo Cristo, Rus y Canena.

Artículo 3.º Variedades de uva autorizadas.

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las que a continuación se enumeran:

- Uva tinta:
 - Garnacha tinta.
 - Tempranillo.
 - Cabernet Sauvignon.
 - Syrah.

- Uva blanca:

- Baladí-Verdejo (Sinonimia de Jaén Blanco).
- Pedro Ximénez.

Artículo 4.º Tipos o categorías de vinos.

Con todas las variedades descritas se elaboran actualmente los siguientes tipos de vinos:

- Blancos: Vinos jóvenes elaborados con la variedad Baladí-Verdejo y Pedro Ximénez.
- Rosados: Elaborados con uvas de la variedad Tempranillo y Garnacha tinta.
- Tinto: Vinos elaborados con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tinta y Syrah.

Artículo 5.º Características organolépticas.

Los vinos deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, siendo éstas de forma genérica:

• Para blancos:

- Color: Muy pálido, con leve tono hacia amarillo.
- Sabor: Resulta a la boca amplio, sabroso y envolvente.
- Aromas: A la nariz se percibe una rica y abundante variedad de aromas primarios y frutales, resaltando una fina fragancia.

• Para rosados:

- Color: Con tonalidades violáceas.
- Sabor: Afrutado, limpio y elegante.
- Aroma: Completo e intenso, formado por las variedades que lo componen.

• Para tinto:

- Color: Rubí.
- Sabor: Ligerito, con buen equilibrio, cuerpo-acidez, sabroso, amplio y largo con final de boca seco.
- Aromas: Muy potente en nariz, con frutuosidad y matices florales.

Artículo 6.º Características físico-químicas.

6.1. La graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de los vinos designados en aplicación del presente Reglamento será de 10% en volumen para los vinos tintos, rosados y blancos.

6.2. La acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior, independientemente del año, a 0,8 gramos/litros (g/l) expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l), siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a diez grados. Para los vinos con envejecimiento de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase a los diez grados.

6.3. Cuando el nivel en azúcares residuales sea inferior a 5 gramos por litro (g/l), los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total de los vinos con derecho a la mención vino de la tierra serán: 200 miligramos por litro (mg/l), para los vinos blancos y rosados, y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g de azúcares residuales por litro, los límites serán: 250 mg/l, para los vinos blancos y rosados, y 200 mg/l para los vinos tintos.

Artículo 7.º Asesoramiento técnico.

Se contará con un técnico responsable para el asesoramiento de determinadas prácticas de cultivo y al cual dirigirse en cuestiones de relevancia contempladas en el pliego.

Artículo 8.º Labores preparatorias del terreno.

- Se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos anteriores.

- No se permite la desinfección del suelo con agentes químicos salvo que se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, y siempre a criterio del técnico competente.

Artículo 9.º Normas de plantación.

- El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobreinjertadas, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas.

- No se permite la presencia de plantaciones establecidas con más del 25% de incidencia de cepas de virosis.

Artículo 10.º Abonados y enmiendas.

- No se permite superar 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año.
- No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto está próximo a la madurez.
- Se aplicarán los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible.

Artículo 11.º Cuaderno de explotación.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados el cultivo lo largo de cada campaña.

Artículo 12.º Control de plagas y enfermedades.

- No se permiten los tratamientos con un calendario preestablecido.
- En el caso de resultar necesaria una intervención química, las materias activas a utilizar serán exclusivamente las autorizaciones para el cultivo de la vid en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios.

Artículo 13.º Técnicas de poda.

- Las podas se realizarán de forma que se respete el estado fisiológico óptimo de la planta y permitan una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, en función de las distintas zonas de producción.
- No se permite el abandono y/o quema incontrolada de los restos vegetales.

Artículo 14.º Práctica del riego.

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales.

Artículo 15.º Recolección de la uva.

- Se efectuará en las mejores condiciones y con el mayor cuidado para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien las infecciones.
- No se recolectarán los frutos con índices de prodredumbre superiores al 5%.
- Se recogerán racimos sanos, desechando los deteriorados o enfermos, siendo el fin primordial la consecución de vinos de calidad.
- Los frutos se recolectarán en un estado de madurez fisiológica que permite alcanzar los parámetros de calidad exigidos por la bodega en la recepción del fruto, en función de la variedad, zonas de producción y tipos de vinos (normalmente a finales del mes de septiembre).
- La uva deberá ser recepcionada y molturada el mismo día de su recolección, separada por variedades.

Artículo 16.º Recipientes a utilizar en la recolección.

- El transporte de la uva a la bodega se realizará procurando que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

Artículo 17.º Rendimientos máximos del cultivo.

- El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.
- La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, pudiéndose exceder hasta un 20% de dicha cantidad en casos excepcionales y siempre que ello no suponga una bajada de la calidad de los vinos exigidos en este reglamento, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta mención «Vino de la Tierra».

Artículo 18.º Condiciones de elaboración.

- Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, en el control de la fermentación y en el proceso de elaboración y conservación tenderán a obtener productos de máxima calidad.
- Se eliminarán los frutos que presentan síntomas de patógenos causantes de podredumbres superiores al 5% serán rechazados.
- La descarga se realizará en tolvas de recepción de acero inoxidable, material éste del que también estará construido el sinfín encargado de transportar la uva hasta la estrujadora.
- El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarían el mosto de sabores, astringencia y olores herbáceos no deseables.
- Queda prohibida la utilización de prensas continuas.
- Se aplicarán presiones de forma que el rendimiento sea de 70 litros por cada 100 kg de uva.

Artículo 19.º Despalillado.

El despalillado o desrasponado tendrá lugar en las elaboraciones de vinos tintos y blancos, evitando, si se mantuviera el raspón en la fermentación, gran aumento de ácido málico.

Artículo 20.º Remontado.

- En función del tipo de vino que se pretenda elaborar, se realizarán de 1 a 2 remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero para extraer, en todo lo posible, las sustancias causantes del color de los vinos, homogeneizar todo el depósito e impedir que se generen fermentaciones no deseadas en las partes altas del sombrero.
- En la elaboración de vinos blancos y rosados, el mosto será enfriado y pasado a unos depósitos donde se realizará un desfangado por un período de 12 a 48 horas, eliminándose todas las materias en extrañas en suspensión.

Artículo 21.º Maceración.

Los tiempos de maceración serán de 4 a 12 días dependiendo del tipo de vino que se quiera elaborar y en función de determinados parámetros como color, índice de polifenoles totales y características organolépticas.

Artículo 22. Fermentación.

- En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que será:
 - 26° C para vinos tintos.
 - Por debajo de 17° C para vinos blancos.
 - Por debajo de 20° C para vinos rosados.
- Se observará periódicamente la densidad y temperatura.
- La fermentación se dará por finalizada cuando el contenido en azúcares reductores se sitúe por debajo de 2 gramos por litro.

Artículo 23.º Condiciones de almacenamiento.

- Los vinos de envejecimiento deberán de almacenarse en barricas de roble con una capacidad máxima de 250 litros, las cuales deben de ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.
- La zona de almacenamiento de las barricas debe tener una Tª entre 12-18° C y una humedad relativa entre 60-80 %.
- Las barricas deberán de colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los «calados» (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando «rimas» (forma horizontal).
- Las botellas estarán enumeradas por lotes para poder realizar un control de calidad.

- Los corchos de las botellas deben de tener una longitud superior a 44 mm u deben de estar exentos de olores y porosidades.

- El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta identificativa de cada envase.

Artículo 24.º Períodos de envejecimiento.

- Según los períodos de envejecimiento, los vinos se clasificarán en:

- Jóvenes: Vinos que empiezan a comercializarse el mismo año de su elaboración.

- Envejecimiento 12 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 6 meses en bodega y 6 meses de reposo en botella.

- Envejecimiento 24 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 12 meses en bodega y 24 meses de reposo en botella.

- Envejecimiento 60 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en bodega y 36 meses de reposo en botella.

- El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta o contra-etiqueta.

Artículo 25.º Control de residuos de fitosanitarios.

- Se respetarán los Plazos de Seguridad indicados para cada uno de los productos fitosanitarios empleados.

- Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que se van a realizar como la frecuencia de los mismos para determinar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y verificar el cumplimiento de la Legislación Española en relación con los Límites Máximos de Residuos. Se realizará al menos un análisis anual.

Artículo 26.º Embotellado y etiquetado.

- El envasado se realizará en:

- Botella de cristal de 100 cl, 75 cl, 50 cl y 37,5 cl.
- Botella de Pet de 5 ó 2 litros.

- En las etiquetas figurará al menos las siguientes indicaciones:

1. Denominación del producto, que será «Vino de la Tierra de Torreperogil».

2. Volumen Nominal.

3. Grado Alcohólico volumétrico adquirido.

4. Núm. de Lote.

5. Nombre o razón social y Estado Miembro del embotellador.

6. Núm. de Registro del embotellador.

Artículo 27.º Normativa de referencia.

- R(ce) 1493/99, Reglamento (CE) núm. 1493/1999, del Consejo de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

- Orden de 23 de diciembre de 1999 (BOE núm. 16, de 19 de enero de 2000), por la que se actualizan los Anexos de la Orden de 7 de enero de 1998, en relación con la utilización de los nombres geográficos y de la mención «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE núm. 165, de 11 de julio de 2003).

- Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, por el que se establecen las reglas generales de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «vino de la tierra» en la designación de los vinos (BOE núm. 228, de 23 de septiembre de 2003).

UNIVERSIDADES

RESOLUCION de 16 de junio de 2006, de la Universidad de Jaén, por la que se convoca a concurso público una ayuda para la formación de personal investigador, con cargo a créditos de investigación.

La presente convocatoria se registrará tanto por sus normas propias recogidas por las normas específicas que figuran contenidas en esta Resolución, por el RD 63/2006 que aprueba el Estatuto del Personal Investigador en Formación y su normativa de desarrollo, y, en lo no establecido, por el Reglamento para el Nombramiento de Colaboradores con cargo a Créditos de Investigación de la Universidad de Jaén (en adelante Reglamento), siempre que no sea incompatible con la normativa vigente.

1. Objetivos.

Financiar una ayuda dirigida al desarrollo de actividades de formación y especialización en la línea de investigación correspondiente al Proyecto de Investigación «Valoración de la asociación entre la presencia de células tumorales en sangre y de sus características genéticas con marcadores de la carcinogénesis del cáncer de colon y su papel como factor pronóstico en la supervivencia del mismo» de la Fundación de Investigación Médica Mutua Madrileña.

2. Requisitos.

Los requisitos de los/las solicitantes deberán mantenerse durante el período de disfrute del período formativo y sus posibles prórrogas:

2.1. Poseer la nacionalidad española o ser nacional de un país miembro de la Unión Europea, o ser extranjero o extranjera residente en España con permiso de trabajo en el momento de solicitar la ayuda.

2.2. Estar en posesión del título de Licenciado, Ingeniero Superior o Arquitecto. Y no haber transcurrido más de cuatro años en el período comprendido entre la fecha fin de estudios y la finalización del plazo máximo de 24 meses de becario. En caso contrario, no podrá acceder a la formalización de contrato laboral en prácticas.

2.3. Los solicitantes que hayan obtenido sus títulos en el extranjero o en centros españoles no estatales deberán contar con el reconocimiento oficial de los mismos antes de acudir a la convocatoria. A los efectos de la primera fase, de beca, se considerará reconocimiento del título la acreditación por parte del solicitante del hecho de haber sido admitido en los programas de doctorado de la Universidad de Jaén, para pasar a la segunda fase de contratado laboral será necesaria la homologación de los títulos indicados.

2.4. Para optar a estas ayudas la nota mínima del expediente académico del candidato deberá ser igual o superior a 1,60 obtenida con el baremo siguiente: Aprobado-1, Notable-2, Sobresaliente-3, Matrícula de Honor-4.

El cálculo de la nota media se efectuará de la siguiente manera:

1. Para los planes de estudios no renovados (estructurados en asignaturas), la nota media se calcula sumando las calificaciones otorgadas a cada asignatura, de acuerdo con el baremo anterior, y dividiendo la cifra obtenida por el número de asignaturas.

2. Para los planes de estudios renovados (estructurados en créditos), la nota media se calcula multiplicando el número de créditos por las calificaciones obtenidas de acuerdo con el baremo anterior. Posteriormente, la suma de los productos se divide por la suma total de los créditos.