

Núm. expediente: AS.06.AN/95.
Beneficiario: Fecoaga.
Municipio y provincia: Sevilla.
Subvención: 4.560.000 ptas.

Núm. expediente: AS.07.AN/95.
Beneficiario: Faca.
Municipio y provincia: Sevilla.
Subvención: 4.560.000 ptas.

Sevilla, 17 de enero de 1996.- El Director General,
Fernando Toscano Sánchez.

RESOLUCION de 17 de enero de 1996, de la Dirección General de Cooperativas, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 21.5 de la Ley 9/1993, de 30 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994, esta Dirección General ha resuelto dar publicidad a la relación de expedientes subvencionados al amparo de la Orden de 5 de mayo de 1995 sobre desarrollo de las medidas de Promoción Cooperativa, del Decreto 148/1994 de 2 de agosto y del Decreto 153/1994 de 10 de agosto.

Programa: Subvención Específica.

Beneficiario: Cepes-Andalucía.
Municipio y provincia: Sevilla.
Subvención: 30.000.000 ptas.

Sevilla, 17 de enero de 1996.- El Director General,
Fernando Toscano Sánchez.

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 5 de febrero de 1996, conjunta de las Consejerías de Agricultura y Pesca y de Salud, por la que se establecen las condiciones de recogida y transformación de determinados moluscos bivalvos con niveles de toxina paralizante superiores a los fijados para el consumo humano directo.

La Directiva 91/492/CEE del Consejo de 15 de julio de 1991, establece las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano directo o a la transformación antes del consumo. El Real Decreto 308/1993, de 26 de febrero y el Real Decreto 345/1993, de 5 de marzo, transponen esta Directiva a nuestro ordenamiento jurídico, estableciendo por un lado las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y aprobando por otro la Reglamentación Técnico-Sanitaria aplicable a la comercialización de moluscos bivalvos vivos.

En los Anexos de la mencionada normativa y con el fin de proteger la salud pública, se dispone que el porcentaje de toxina paralizante («Paralytic Shellfish Poison» -PSP-) presente en las partes comestibles de los moluscos destinados al consumo humano, no debe sobrepasar los 80 microgramos por 100 gramos.

Dado que el Comité Científico Veterinario ha emitido su opinión favorable sobre un tratamiento térmico adecuado, capaz de garantizar que el tipo de toxina PSP se reduce a un nivel no detectable cuando la concentración inicial de la contaminación no sobrepasa 300 µg/100 g de parte comestible.

El 18 de enero de 1996, la Comisión de las Comunidades Europeas dictó y notificó la Decisión 96/77/CE, por la que se establecen las condiciones de recogida y transformación de algunos moluscos bivalvos procedentes de zonas donde los niveles de toxina paralizantes superen los límites fijados por la Directiva 91/492/CEE del Consejo.

Al amparo de la habilitación dada por la Decisión para autorizar la recogida de estos moluscos, para la mejor aplicación de dicha normativa, se considera necesario mediante la presente disposición, regular el procedimiento de autorización de los establecimientos que efectúan el tratamiento de estos moluscos bivalvos.

En su virtud, a propuesta de las Direcciones Generales de Pesca y de Salud Pública, y de conformidad con el artículo 44 de la Ley 6/1983, de 21 de julio, del Gobierno y la Administración de la Comunidad Autónoma, se ha dispuesto lo siguiente.

Artículo 1.º

Se autoriza la captura del molusco bivalvo *Acanthocardia tuberculatum*, comúnmente conocido como corruco, en las zonas de producción del litoral andaluz declaradas y clasificadas mediante la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, de 15 de julio de 1993, modificada por la Orden de 21 de noviembre de 1995, siempre que los niveles de biotoxina paralizante PSP detectada en la parte comestible de los mismos sea inferior a 300 µg/100 g de molusco.

Artículo 2.º

Los moluscos contemplados en el artículo 1.º que presenten niveles de biotoxina PSP superiores a 80 µg/100 g e inferiores a 300 µg/100 g de la parte comestible del molusco, no podrán ser destinados al consumo humano en fresco, pudiendo comercializarse únicamente tras su transformación.

Artículo 3.º

De acuerdo con el artículo 2, apartado 1 de la Decisión de 18 de enero de 1996, de la Comisión de las Comunidades Europeas, a fin de garantizar en todo momento el destino a la industria transformadora, los moluscos capturados deberán cumplir las siguientes condiciones:

1. Los moluscos recolectados deberán ser transportados, desde el puerto de desembarque hasta el centro de destino, en vehículos precintados en origen por personal autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.
2. Durante su transporte, los moluscos irán acompañados por el documento de registro emitido por la Consejería de Agricultura y Pesca, debidamente cumplimentado.

Artículo 4.º

1. Las empresas o industrias transformadoras que pretendan envasar los moluscos bivalvos a que hace referencia la Decisión Comunitaria deberán solicitar a la Dirección General de Salud Pública la autorización correspondiente, cumplimentando el modelo que figura como Anexo I.
2. Dichas solicitudes se presentarán preferentemente en las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud, sin perjuicio de lo establecido en el art. 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
3. Si por la Delegación Provincial de la Consejería de Salud se observara que la solicitud no reúne los requisitos exigidos, requerirá al interesado para que en el plazo de diez días, subsane las deficiencias, procediendo a archivar el expediente si en dicho plazo el requerimiento no fuese atendido.

4. Dentro de los diez días siguientes a la recepción de la solicitud, o en su caso, a la fecha en que se hayan subsanado los defectos, la Delegación Provincial emitirá informe y remitirá las actuaciones a la Dirección General de Salud Pública.

5. Corresponde a la Dirección General de Salud Pública dictar la resolución de autorización.

6. El plazo máximo para dictar la resolución de autorización será de un mes. El silencio administrativo, caso de producirse, tendrá efecto desestimatorio.

Artículo 5.º

1. Las empresas serán responsables del análisis de cada lote, representativo y aleatorio, sobre los productos terminados y sometidos al tratamiento térmico definido en el Anexo de la Decisión, no debiendo contener toxina PSP en un nivel detectable por el método del bioensayo del ratón. Todo ello, sin perjuicio de que la autoridad sanitaria pueda ejercer en cualquier momento las competencias asignadas sobre control oficial.

2. Transcurridos 6 meses de la aplicación de esta normativa, la Dirección General de Salud Pública emitirá un informe sobre los resultados obtenidos, con arreglo a lo preceptuado en el art. 2.2 de la Decisión Comunitaria.

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

Sevilla, 5 de febrero de 1996

PAULINO PLATA CANOVAS
Consejero de Agricultura y Pesca

JOSE LUIS GARCIA DE ARBOLEYA
TORNERO
Consejero de Salud

ANEXO II

1. Lavado preliminar en agua dulce durante un tiempo mínimo de 2 minutos a una temperatura entre 18º y 22.º C.

2. Precocción en agua dulce durante un tiempo mínimo de 3 minutos a una temperatura entre 90º y 100º C.

3. Separación de las conchas.

4. Lavado en corriente de agua dulce durante un tiempo mínimo de 30 segundos a una temperatura entre 18º y 22.º C.

5. Cocción en agua dulce durante un tiempo mínimo de 9 minutos a una temperatura entre 95º y 101º C.

6. Enfriamiento en corriente de agua fría durante 90 segundos.

7. Separación de la parte comestible con método mecánico y agua a presión.

8. Envasado en recipientes cerrados herméticamente con un líquido de cobertura no acidificado.

9. Esterilización en autoclave a una temperatura mínima de 116º C durante un tiempo mínimo de 51 minutos.

CONSEJERIA DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES

ORDEN de 22 de enero de 1996, por la que se regula la oferta de utilización de las Residencias de Tiempo Libre a favor de los pensionistas y minusválidos residentes en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Las instalaciones del extinguido Instituto de Tiempo Libre ubicadas en Andalucía fueron transferidas del Estado a la Comunidad Autónoma mediante el Real Decreto 4163/1982, de 29 de diciembre, y asignada su gestión a la Consejería de Trabajo por el Real Decreto 77/1983, de 23 de marzo.

La función social que cumplen dichas instalaciones ofertando a los trabajadores turnos de vacaciones a un precio moderado y la obligación de rentabilizar el gran esfuerzo inversor para ampliar y mejorar las mismas, determinan la oportunidad de programas como el que se desarrolla en la presente Orden.

Desde 1991, esta Consejería de Trabajo y Asuntos Sociales viene ofertando el uso y disfrute de dichas instalaciones a determinados colectivos sociales, tales como pensionistas y minusválidos residentes en nuestra Comunidad con un alto grado de aceptación por su parte. En 1996, se inicia el sexto año de existencia de dicho programa, volviendo a ofrecerles las plazas de las Residencias de Tiempo Libre por el tiempo y período que se indican.

En su virtud y en uso de las facultades que me están conferidas, a propuesta de la Dirección General de Trabajo y Seguridad Social.

DISPONGO

Artículo 1. La presente Orden tiene por objeto ofertar turnos de vacaciones de hasta siete días, en los períodos del año 1996, comprendidos entre el 20 de febrero al 1 de abril, del 9 de abril al 3 de junio y del 1 de octubre al 2 de diciembre en las Residencias de Aguadulce (Almería), Cádiz, La Línea de la Concepción (Cádiz), Marbella (Málaga) y Punta Umbría (Huelva).

Artículo 2. Esta oferta tiene como destinatarios a los Ayuntamientos de la Comunidad Autónoma Andaluza, y se realiza a favor de los colectivos compuestos por personas



ANEXO I

SOLICITUD DE AUTORIZACION PARA ENVASAR MOLUSCOS BIVALVOS DE LA ESPECIE *Acanthocardia tuberculatum* SOLICITUD

1 DATOS DEL REPRESENTANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	DIRECCION	TELEFONO/FAX
2 DATOS DE LA EMPRESA			
NOMBRE DE LA EMPRESA		Nº REG. SANITARIO	
		12.	
Nº CIF	DOMICILIO CALLE, PLAZA O AVENIDA Y NÚMERO		CODIGO POSTAL
MUNICIPIO	PROVINCIA	TELEFONO	FAX
3 EXPOSICIÓN, SOLICITUD, LUGAR, FECHA Y FIRMA			
EXPONE.			
Que estando autorizado para la elaboración de conservas de productos de la pesca, y cumpliendo las condiciones exigibles para la transformación de la especie <i>Acanthocardia tuberculatum</i> con niveles de toxina paralizante superiores a los fijados para el consumo humano directo, relacionadas en el Anexo II de la Orden de.....de.....de 1996, de las Consejerías de Agricultura y Pesca y de Salud			
SOLICITA:			
Le sea concedida la AUTORIZACIÓN para la transformación y envasado de los moluscos antes citados, quedando obligado al control analítico de los lotes de producto terminado.			
EEL.....de.....de 1996...			
Firma del solicitante			
Fds:.....			