

Inicio feria: 9.8.2000.

Fin feria: 13.8.2000.

Nombre feria: Veractiva-Feria de Muestras del Mediterráneo.

Localidad: Vera (Almería).

Se sustituye por:

Inicio feria: 2.8.2000.

Fin feria: 6.8.2000.

Nombre feria: Veractiva-Feria de Muestras del Mediterráneo.

Localidad: Vera (Almería).

Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo en Sevilla del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en el plazo de dos meses, contados a partir del día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo establecido en el art. 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa; o potestativo de reposición ante el Excmo. Sr. Consejero de Trabajo e Industria en el plazo de un mes, de conformidad con lo dispuesto en el art. 117.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sevilla, 7 de febrero de 2000.- El Viceconsejero, Antonio Fernández García.

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 22 de febrero de 2000, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez.

Mediante Orden de 20 de febrero de 1995 se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y de su Consejo Regulador (BOJA núm. 38, de 9 de marzo), que viene a proteger a los vinagres tradicionalmente designados bajo esa denominación geográfica.

Por otra parte, y referida a esa zona geográfica existe, asimismo, una protección conferida a los vinos generosos tradicionalmente designados bajo las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», si bien su organización y control se ha estructurado mediante un Consejo Regulador que tutela a ambas. El Reglamento actualmente vigente de las dos Denominaciones se aprobó mediante la Orden del Ministerio de Agricultura de 2 de mayo de 1977 (BOE núm. 113, de 12 de mayo).

El tiempo transcurrido desde la aprobación de la reglamentación de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», así como la experiencia derivada de su funcionamiento, ha evidenciado la estrecha relación existente entre los vinos y vinagres protegidos por las citadas Denominaciones, y su vinculación en aspectos como el medio geográfico, zona y condiciones de producción, así como en lo que a los propios inscritos en los registros se refiere. Todo ello ha llevado al sector vitivinícola afectado a plantear la conveniencia de que el control de las tres Denominaciones sea llevada por un único Consejo Regulador encargado de tutelar a todas ellas, facilitándose de esa forma el ejercicio de las funciones derivadas del ámbito de competencia territorial, objetivo y personal, inherentes a todo Consejo de este tipo.

Es por ello que se considera conveniente proceder a efectuar las modificaciones normativas correspondientes, de forma que mediante la presente Orden se aprueba un nuevo regla-

mento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», y se realizan modificaciones en el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», en el sentido indicado.

No obstante, al establecerse un sólo Consejo Regulador para las tres Denominaciones, sería deseable el que su regulación respectiva se contuviese en un único texto reglamentario. Dado que en la situación actual el Reglamento aprobado por Orden de 2 de mayo de 1977 se encuentra en fase de revisión, se ha elaborado el Reglamento que se aprueba mediante la presente Orden y que se complementa con el anteriormente citado, de forma que, cuando sea revisado, incluirá las normas de éste de lo que resultará un sólo texto normativo.

Visto el proyecto de Reglamento consensuado entre el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y las organizaciones profesionales del sector, de acuerdo con lo establecido en el artículo 13.16 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (BOE núm. 292, de 5 de octubre de 1970) y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo (BOE núm. 87, de 11 de abril de 1972), el Real Decreto 1573/1988, de 22 de febrero (BOE núm. 47, de 24 de febrero) por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen y las Denominaciones de Origen calificadas de vinos y sus respectivos Reglamentos y su modificación R.D. 1906/1995, de 24 de noviembre (BOE núm. 302, de 19 de diciembre).

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, y en ejercicio de las facultades que tengo conferidas,

DISPONGO

Artículo Unico. Aprobación.

Queda aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», cuyo texto articulado aparece como Anexo a la presente Orden.

Disposición Adicional Primera. Extinción.

Se declara extinguido el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», cuyo patrimonio y funciones se traspasan al de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez». Por el mencionado Consejo Regulador se adoptarán las modificaciones presupuestarias necesarias para la efectividad de la presente disposición.

Disposición Adicional Segunda. Consejo Regulador.

La Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» estará regida por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», que pasa a serlo de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez».

Disposición Adicional Tercera. Representación.

En la próxima renovación del Consejo Regulador se determinará la representación que, en su caso, pudiera corresponder a los nuevos Registros que se crean en el artículo 11 del Reglamento que se aprueba mediante la presente Orden.

Disposición Transitoria. Registros.

Los Registros G y H que se establecen en el artículo 11 del Reglamento que se aprueba mediante la presente Orden estarán formados inicialmente por el Registro de bodegas de producción y el Registro de bodegas de envejecimiento llevados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», no siendo necesaria nueva inscripción de

las firmas ya inscritas en la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez».

Disposición Derogatoria. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y, expresamente, la Orden de 20 de febrero de 1995 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y de su Consejo Regulador.

Disposición Final Primera. Modificación.

1. Se modifica el artículo 54 del Reglamento de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», aprobado por Orden Ministerial de 2 de mayo de 1977 en los siguientes términos:

a) Se añade un número 3 bis) al apartado 1.B) del siguiente tenor: «3 bis) Emplear en la elaboración de vinagres protegidos vinos distintos de los autorizados».

b) Las referencias a «vinos» contenidas en los apartados B) 4 y C) 1, 2, 4, 9, 10, 11 y 13, se entenderán realizadas a «vinos y vinagres».

c) El apartado 1.A), 3 queda redactado en los siguientes términos: «3. El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en relación con las declaraciones de cosecha y de movimiento de las existencias de productos».

d) El apartado 1.C) 7 queda redactado en los siguientes términos: «7. Extralimitación de los cupos de ventas de mostos, vinos y vinagres en el caso de ser establecidos y vulneraciones de los límites relativos a las existencias».

2. Asimismo, quedan modificadas todas las referencias al nombre del Reglamento que en adelante adoptará el siguiente: Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez».

Disposición Final Segunda. 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, 22 de febrero de 2000

PAULINO PLATA CANOVAS
Consejero de Agricultura y Pesca

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «VINAGRE DE JEREZ»

CAPITULO I

GENERALIDADES

Artículo 1. Productos protegidos.

Quedan protegidos con la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, los vinagres tradicionales designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan con lo dispuesto en el mismo y en la legislación vigente sobre la materia.

Artículo 2. Extensión de la protección.

1. La protección de la Denominación se extiende al nombre de la Denominación de Origen, al nombre geográfico de Jerez aplicado a vinagres, así como a los nombres indicados en el punto 1 del artículo 2 del Reglamento de las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», aplicado a vinagres.

2. El nombre de la Denominación de Origen se empleará en su integridad, es decir, las tres palabras que lo componen en el mismo orden y con idénticos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros vinagres de nombres, marcas, términos, expresiones, menciones o signos,

cualquiera que sea el idioma en que se expresen que, por su similitud con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este Reglamento, aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipos»; «estilo»; «envasado en»; «con bodega en»; u otros análogos.

Artículo 3. Organos competentes.

La defensa de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, la aplicación de su Reglamento, así como el fomento y control de la calidad de los vinagres amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez», a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

DE LA PRODUCCION Y ENVEJECIMIENTO

Artículo 4. Zona de producción.

La zona de producción de los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» es la establecida para las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» en el artículo 4 de su Reglamento.

La zona de envejecimiento del «Vinagre de Jerez» es la establecida para las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» en el artículo 13 de su Reglamento.

Artículo 5. Vinos adecuados.

1. «Vinagre de Jerez» es el vinagre obtenido exclusivamente de vinos adecuados por fermentación acética, producido y envejecido en las condiciones y lugares previstos en este Reglamento, bajo unas prácticas tradicionales y que reúne las características organolépticas y analíticas que le son propias.

2. Se consideran vinos adecuados todos los vinos procedentes de uvas obtenidas en las viñas inscritas en la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda».

Artículo 6. Prácticas permitidas.

1. Serán prácticas permitidas en la Denominación de Origen las siguientes:

a) El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas.

b) Para favorecer el proceso de acetificación, se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.

c) El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.

d) Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.

e) La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos.

f) La oxidación forzada por medio de aire y oxígeno puro, para facilitar la acetificación.

g) La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonita, taninos y la arcilla activada.

h) El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferiores a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufres o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.

i) El empleo de ácido cítrico cristalizado con pureza mínima del 99% y en dosis tal que la riqueza no exceda de un gramo por litro.

2. Se permite como práctica condicionada el empleo del ácido fítico y sus sales desferrizantes, así como otras prácticas similares permitidas.

Artículo 7. Prácticas prohibidas.

Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

a) La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación.

b) La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en este Reglamento, así como cualquier ácido mineral u orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.

c) La mezcla de vinagres de la Denominación con otros no pertenecientes a ella.

d) La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.

e) La adición de alcohol.

Artículo 8. Envejecimiento.

1. El método de envejecimiento característico del «Vinagre de Jerez», que dota al producto de su peculiar personalidad, es el tradicional de «Criaderas y Soleras» en virtud del cual, la extracción o «saca» del vinagre envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escala determinada y la reposición o «rocío» se realiza con vinagre de otra escala.

2. El Consejo Regulador contempla igualmente el sistema de envejecimiento por «añadas», siendo éste aquél en el que el vinagre permanece en su vasija de envejecimiento de forma estática.

3. Se denomina «cabeceo», al conjunto de operaciones bodegueras de combinaciones de vinagres, procedentes o no del mismo sistema de envejecimiento, en virtud de las cuales se obtiene la tipicidad del «Vinagre de Jerez».

4. El envejecimiento habrá de realizarse necesariamente en recipientes de madera de roble o castaño, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros.

CAPITULO III

C A R A C T E R I S T I C A S

Artículo 9. Características de los vinagres.

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

- Contenido del alcohol residual no superior al 3% en volumen.
- Acidez total mínima en acético de 70 g/l.
- Contenido de carbono 14 que corresponda a su origen biológico.
- Extracto seco mínimo de 1,30 g/l/ grado acético.
- Cenizas entre 2 y 7 g/l.

Y los siguientes componentes en las cantidades máximas que se indican a continuación:

- Metanol: 250 mg/l.
- Mercurio: 0,05 ppm.
- Arsénico: 500 µg/l.
- Plomo: 500 µg/l.
- Sulfato: 3,5 g/l.
- Cloruros: 1 g/l.

Además, los vinagres protegidos reunirán las condiciones de salubridad y presentación tradicionales del producto y recogidos en este Reglamento.

Artículo 10. Tipos de vinagre.

Según los períodos de envejecimiento, se distinguirán los siguientes tipos de «Vinagre de Jerez»:

- Vinagre de Jerez: Es el vinagre acogido a esta Denominación sometido a un tiempo de envejecimiento superior a 6 meses.

- Vinagre de Jerez Reserva: Es el vinagre acogido a esta Denominación sometido a un tiempo de envejecimiento superior a 2 años.

CAPITULO IV

REGISTROS E INSTALACIONES

Artículo 11. Registros.

1. El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez», además de los registros que se regulan en el Capítulo VI del Reglamento aprobado por Orden Ministerial de 2 de mayo de 1977 (BOE núm. 113, de 12 de mayo), llevará los siguientes:

G) Registro de bodegas de producción de vinagre.

H) Registro de bodegas de envejecimiento de vinagre.

2. En el Registro G se inscribirán las bodegas situadas en la correspondiente zona descrita en el artículo 4 de este Reglamento que se dediquen a la producción de vinagre apto para la obtención de «Vinagre de Jerez».

3. En el Registro H se inscribirán aquellas bodegas dedicadas al envejecimiento de vinagre, ubicadas en el área determinada en el antedicho artículo del presente Reglamento. El envasado se realizará en las bodegas inscritas en este Registro.

4. En los Registros de bodegas de producción y envejecimiento podrá simultáneamente estar inscrita una misma firma, siempre y cuando cumpla los requisitos predeterminados para su inscripción en ambos Registros.

Artículo 12. De las bodegas de producción y envejecimiento.

1. La producción y envejecimiento del «Vinagre de Jerez» deberá realizarse en locales separados de cualquier otro en que no se elaboren productos susceptibles de ser amparados por la Denominación de Origen.

2. El envasado de vinagre por una bodega inscrita, en cualquier planta distinta de la declarada, requerirá la autorización expresa del Consejo Regulador, previa petición justificada en este sentido. El Consejo determinará, en su caso, las medidas de control necesarias.

3. Las bodegas de envejecimiento habrán de tener unas existencias mínimas de 100 hl tanto al comienzo de su actividad en la Denominación como al inicio de la campaña.

4. Las existencias totales de vinagre sometidas a envejecimiento deberán estar contenidas en las vasijas de madera contempladas en el artículo 8 del presente Reglamento.

5. Queda totalmente prohibido el uso, introducción o mero almacenamiento en las bodegas inscritas de cualquier otro vinagre o materia prima para su elaboración, distintos de los contemplados en este Reglamento.

CAPITULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 13. Titulares de los derechos.

1. Sólo podrá aplicarse la Denominación «Vinagre de Jerez» a los vinagres procedentes de las bodegas inscritas que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas en el Reglamento y que reúnan las condiciones que deben caracterizarlos.

2. El derecho al uso de la Denominación en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros correspondientes al Consejo Regulador.

3. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, de las que resulten de aplicación del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de los acuerdos que, dentro de sus respectivas competencias, dicten el Consejo Regulador y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, así como a satisfacer las tasas que les correspondan.

Artículo 14. Normas particulares de etiquetado y envasado.

1. En las etiquetas figurará la expresión «Vinagre de Jerez» en español y de tamaño al menos doble del que se pudiera utilizar en otro idioma. Dicha expresión no podrá, a diferente altura ni en línea, estar precedida o seguida de ninguna otra que la califique o complementemente descriptivamente, pudiendo ser estas expresiones complementarias, utilizadas de manera publicitaria en la contraetiqueta, pero siempre teniendo en cuenta que las indicaciones sobre la vejez del producto habrán de ajustarse estrictamente a lo preceptuado en este Reglamento.

2. Los vinagres destinados al consumidor final deberán comercializarse obligatoriamente envasados.

3. Los envases en que se expidan los vinagres para el consumo deberán ir provistos del correspondiente distintivo de garantía, controlado por el Consejo Regulador, y de acuerdo con las normas que el mismo determine.

Artículo 15. Símbolo de la Denominación.

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen.

2. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas de producción y envejecimiento, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 16. Condiciones técnicas de las bodegas y de las instalaciones industriales.

1. Las bodegas de vinagre cumplirán las siguientes exigencias:

a) Todos los locales destinados a elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, de productos intermedios o finales estarán debidamente acondicionados para su contenido específico.

b) Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o con el producto en cualquier fase de su elaboración serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas o originar en contacto con él reacciones químicas.

Asimismo, todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

c) Dispondrán de laboratorio para análisis químico y microbiológico, dotado con los elementos suficientes para contrastar calidades y características de las materias primas, productos elaborados y en curso de elaboración. Este servicio de análisis puede ser contratado con un laboratorio que no pertenezca a la bodega.

d) La operación de envasado será automática o semiautomática y garantizará su perfecta higiene.

2. Las instalaciones industriales a que se refiere este Reglamento habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

a) Los locales de producción y/o envejecimiento y sus anexos deberán ser adecuados para el uso a que se destinan,

con emplazamientos adecuados, accesos amplios y fáciles, situados a conveniente distancia de cualquier causa de contaminación o insalubridad y separados de otros locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona.

b) En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos, y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos estarán dotados de sistemas de desagües precisos. Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfecto estado de limpieza. Los desagües tendrán cierres hidráulicos cuando viertan en colectores de aguas contaminadas y estarán provistos de rejillas o placas perforadas de material resistente.

c) La ventanilla e iluminación, naturales y artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destinen.

d) Para la elaboración, manipulación y preparación de los productos, así como para la limpieza de instalaciones y elementos industriales y el aseo del personal, dispondrán en todo momento, en cantidad suficiente, de agua corriente que cumpla con las características del Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público. Podrán utilizar agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.

e) Tendrán servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios, en número y características acomodadas a lo que se prevea en cada legislación vigente.

f) Todos los locales deberán mantenerse en estado de pulcritud y limpieza, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones.

g) Contarán con servicios, utillajes e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en buenas condiciones de higiene y limpieza, y no contaminación por la proximidad de contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves u otros animales.

h) Deberán poder mantenerse las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambios en sus características iniciales.

Artículo 17. Declaraciones.

A efectos de las declaraciones periódicas de producción, elaboración, existencias, vasijería y salidas, las firmas inscritas en los Registros previstos en el artículo 11 de este Reglamento se equiparán a las bodegas de Elaboración, Producción, Crianza y Almacenado, y Crianza y Expedición, inscritas en los Registros de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

Artículo 18. Financiación.

1. Las tasas que deberán satisfacer al Consejo las entidades inscritas en los registros de bodegas de vinagre serán las siguientes:

a) Tasas sobre productos amparados.

b) Tasas por derecho de expedición de cada certificado de origen, visado, compulsas, venta de precintas y contraetiquetas.

2. Las bases de las tasas a cobrar por el Consejo Regulador serán las siguientes:

a) El valor del número de hectolitros de vinagre protegido.

b) El valor documentado.

3. Los tipos a aplicar sobre la base de la tasa serán respectivamente:

a) El 1,5%.

b) Trescientas pesetas por cada documento y hasta el doble del precio de coste de las precintas o contraetiquetas para su comercialización.

4. Estos tipos podrán variarse por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía a propuesta del Consejo Regulador cuando las necesidades presupuestarias así lo exijan, estándose a los límites establecidos en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, mediante la modificación del presente Reglamento.

5. El sujeto pasivo de cada exacción será la persona física o jurídica, titular de la inscripción correspondiente, la solicitante de cualquier acto administrativo y la adquirente de cualquier documento o precinta.

Disposición Adicional Unica. Adaptación.

Para todo lo no regulado expresamente en este Reglamento será de aplicación el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», con las debidas adaptaciones en función de los diferentes productos protegidos en cada Denominación de Origen, en particular las relativas a las infracciones, sanciones, descalificación y circulación de vinagres.

UNIVERSIDADES

RESOLUCION de 15 de febrero de 2000, de la Universidad de Almería, por la que se convoca a concurso público siete becas financiadas con los fondos del convenio suscrito con la Plataforma Solar de Almería.

RESOLUCION DEL RECTORADO

La Universidad de Almería convoca a concurso público siete becas financiadas con los fondos del convenio suscrito con la Plataforma Solar de Almería.

Solicitantes: Poseer la nacionalidad española, ser nacional de un país miembro de la Unión Europea, o extranjero residente en España en el momento de solicitar la beca. El resto de requisitos se contemplan en el Anexo I.

Dotación de la beca: La beca comprende una asignación mensual de 90.000 ptas., y un seguro combinado de accidentes individuales y asistencia sanitaria. Serán incompatibles con la percepción de cualquier otra retribución, beca o ayuda no autorizadas expresamente por el Vicerrectorado de Investigación y Desarrollo Tecnológico, en el caso de becas a tiempo completo.

Duración de la beca: Ver Anexo I.

Carácter de las becas: La concesión de estas becas no supone ningún tipo de vinculación laboral entre el beneficiario y la Universidad de Almería o cualquier otra de las instituciones firmantes del convenio, y su disfrute exige dedicación exclusiva.

Solicitudes: Las solicitudes se formalizarán en el impreso normalizado cuyo modelo se encuentra en la Unidad Gestión de Investigación de la Universidad de Almería. Se presentará original y una copia de la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI, pasaporte o tarjeta de residente del solicitante.
- Título o resguardo de haberlo solicitado y certificación académica oficial, en original o fotocopia compulsada, en la que figuren, de forma detallada, las calificaciones obtenidas,

fechas de las mismas y constancia expresa de que las materias constituyen el programa completo de la titulación correspondiente.

- Curriculum vitae. Se deberá acreditar que se posee la experiencia y/o el conocimiento requerido en el perfil de la beca. (No se valorará aquello que no esté debidamente acreditado).

Las solicitudes dirigidas al Vicerrector de Investigación y Desarrollo Tecnológico podrán presentarse en el Registro General de la Universidad, o por cualquiera de los medios establecidos en el art. 38 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Plazo de presentación de solicitudes: Diez días, contados a partir del día siguiente de la publicación de esta Resolución en el BOJA. Si el último día de presentación de solicitudes coincidiera con el sábado, el plazo se prorrogaría automáticamente al siguiente día hábil.

Criterios de selección: La resolución de la presente convocatoria la realizará la Comisión Evaluadora de Solicitudes que estará compuesta por:

- Excmo. Sr. Vicerrector de Investigación y Desarrollo Tecnológico, que actuará como Presidente.
- Dos representantes de la UAL.
- Dos miembros del CIEMAT.
- Dos miembros del DLR.
- La Jefa de la Unidad Gestión de Investigación, que actuará como Secretaria.

La Comisión seleccionará y valorará prioritariamente la preparación académica y experiencia de los candidatos, siguiendo el baremo que figura como Anexo II a esta convocatoria, pudiendo citar a los candidatos a una entrevista personal. La Resolución de las becas se publicará en el citado tablón de anuncios.

Las plazas podrán quedar desiertas si, a juicio de la Comisión Evaluadora de Solicitudes, los admitidos no reúnen los requisitos mínimos.

Si en un plazo de tiempo inferior a partir de cuatro meses de la resolución de la presente convocatoria se produjera la vacante o renuncia de una beca, se sustituirá por el correspondiente suplente según el orden de prelación establecido en la Comisión Evaluadora de Becas.

Obligaciones del becario/a:

1. La aceptación de la beca por parte del beneficiario/a implica la de las normas fijadas en esta convocatoria y las determinadas por el tutor/a de la beca, quien fijará el horario, el lugar de desarrollo de su formación y demás circunstancias de su trabajo, dentro de la normativa vigente en la Universidad de Almería y en la Plataforma Solar de Almería y Resoluciones emanadas de los órganos de gobierno de éstas y del Convenio establecido entre las instituciones firmantes.

2. Será obligación del becario/a solicitar autorización del Vicerrector de Investigación y Desarrollo Tecnológico para cualquier cambio de centro, director, proyecto de investigación o interrupción razonada de la beca, previo informe del tutor/a, así como informar de la renuncia de la misma.

3. La no observancia de estas normas supondrá la anulación de la beca concedida.

Almería, 15 de febrero de 2000.- El Rector, Alfredo Martínez Almécija.

ANEXO I

Referencia 1: Beca de empresa.

Título del trabajo: Desarrollo de procedimientos de control presupuestario y realización de estudios de viabilidad económica.