

misión de Valoración, el listado definitivo de personas candidatas de Enfermera y Enfermera de Áreas Específicas (Cuidados Críticos y Urgencias, Diálisis, Neonatología, Quirófano y Salud Mental) de la Bolsa de Empleo Temporal, correspondientes a los períodos de valoración de méritos de 31 de octubre de 2010.

De conformidad con lo previsto en el art. 48.4 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, remítase al Juzgado copia precedida de un índice de los documentos que lo integran.

Emplácese a cuantos aparecen como interesados en dicho expediente para que puedan personarse ante el órgano jurisdiccional como demandados. Sevilla, a 29 de febrero de 2012. El Director General de Personal y Desarrollo Profesional. Fdo.: Antonio José Valverde Asencio».

Por dicho Órgano Judicial, se señala para la celebración de la vista el día 22.4.14, a las 11,40 horas.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el Órgano Jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo, P.A. núm. 470/11.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía para que, de conformidad con el artículo 78, en relación con el 49.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve días ante dicho Juzgado en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte sin que por ello deba retrotraerse ni interrumpirse el curso del procedimiento y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 29 de febrero de 2012.- El Director General, Antonio José Valverde Asencio.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 2 de marzo de 2012, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez».

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura y Pesca, y en base a los siguientes

A N T E C E D E N T E S

Primero. Con fecha 7 de diciembre de 2011, se publica en el Boletín Oficial del Estado Anuncio de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» estableciendo un plazo de dos meses para presentar oposición a la modificación del pliego de condiciones, de conformidad con lo previsto en el artículo 10 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Segundo. Los artículos 5 y 9 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de los productos agrícolas y alimenticios, exige la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla las previsiones del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado.

Tercero. Transcurridos dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» sin haberse presentado oposición a su modificación, y considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, en ejercicio de la previsión contenida en el párrafo tercero, del artículo 5.5 del citado Reglamento, se procede a la tramitación del expediente, y una vez realizadas todas las comprobaciones pertinentes por la Dirección General, se eleva la correspondiente propuesta de resolución favorable.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. En virtud de los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a esta Comunidad Autónoma, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, cuyas zonas geográficas no excedan del ámbito territorial andaluz. Asimismo, la Consejería de Agricultura y Pesca es competente para resolver, de acuerdo con el Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, según el cual corresponden a esta Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, y en el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre.

Tercero. La solicitud de modificación es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede dar traslado a la Comisión Europea para que ésta proceda a examinar la solicitud, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo.

Vistas las disposiciones citadas, la propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

D I S P O N G O

Emitir decisión favorable para que la modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» sea aprobada por la Comisión Europea y publicar, como Anexo a la presente Orden, el pliego de condiciones modificado que deben cumplir los jamones de la citada Indicación.

Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15.2 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen

protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, esta decisión favorable deberá ser publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y se comunicará al Ministerio competente en materia de Agricultura, a efectos de la transmisión de la solicitud de modificación del pliego de condiciones a la Comisión Europea.

Contra la presente Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la notificación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 2 de marzo de 2012

CLARA E. AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

A N E X O

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «JAMÓN DE TREVÉLEZ»

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

«Jamón de Trevélez».

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El tipo de ganado apto para la producción de perniles con destino a la elaboración del jamón protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» Obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey.

Las características de los jamones amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» serán las siguientes:

- Forma redondeada, conservando corteza y pata.
- Curación mínima de 14, 17 o 20 meses establecidas según el peso del jamón en fresco.
- Color rojo y aspecto brillante al corte y con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- Carne de sabor delicado, poco salado.
- Salinidad en muestra natural (SMN) expresada en % de cloruro sódico: ≤ 5 (analizada sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm. de la cabeza del fémur y desprovista de corteza).

- Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanco amarillenta y de sabor agradable.

El Consejo Regulador fijará mermas, humedad y aquellos otros parámetros que considere necesarios para definir las condiciones mínimas que deban cumplir los jamones amparados.

C. ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» se encuentra en la provincia de Granada, en la cara sur-oeste de Sierra Nevada, en la parte más alta de la comarca, conocida como la Alpujarra. Está constituida por el área natural en la que los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, dan al producto unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Comprende las partes de altitud superior a 1.200 metros de los términos municipales siguientes: Trevélez, Juviles, Busquistar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules de la provincia de Granada.

Todos los municipios se encuentran dentro del Parque Nacional de Sierra Nevada, incluyéndose dentro de las denominadas Alpujarras granadina.

El jamón de Trevélez constituye, junto con el turismo rural, la principal fuente de actividad de la comarca. Así, los 11 secaderos incluidos actualmente en la zona geográfica producen unas 600.000 piezas, alcanzando los 18 millones de euros en ventas ocupando de manera directa a 120 personas. Es de destacar el atractivo turístico y gastronómico que la producción de Jamón de Trevélez aporta a los pueblos de la Alpujarra alta.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ELABORADO EN LA ZONA

Sólo los jamones elaborados en empresas ubicadas en la zona delimitada e inscritas en los registros del Consejo Regulador, pueden elaborar, «Jamones de Trevélez» debiéndose ajustar además al Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

Todas las empresas inscritas en los registros, disponen de instalaciones precisas para la curación y maduración de las piezas. Cuentan con un sistema de ventilación adecuado, que evitando las corrientes de aire, aseguren en todo momento la renovación del mismo y deben reunir las condiciones que aseguren la correcta maduración del producto en ambiente natural.

Estas empresas y el producto amparado son sometidos a los siguientes controles:

Controles a la recepción de los perniles donde se registra la raza, la procedencia y condiciones de transporte y las características cualitativas e higiénico sanitarias del producto (T.^a, pH, cantidad de grasa, peso y apariencia). Cada pieza considerada apta es identificada con un precinto numerado que es registrado por el Consejo Regulador.

Todas las piezas aptas, procedentes de un mismo proveedor y recepcionadas en un mismo día, son transportadas de manera conjunta y marcadas con una inscripción alfanumérica. Esta inscripción perdura a lo largo de todo el proceso e indica procedencia y fecha de recepción.

Los precintos enumerados colocados a las piezas son registrados y asignados a la empresa registrada y al lote registrado.

Los lotes registrados como aptos son controlados a lo largo del proceso productivo. Estos controles verifican tanto las condiciones higiénico-sanitarias como cualitativas del proceso de curación.

La calificación definitiva de los jamones se realiza tras un control y verificación final, en la que se comprueba la merma, tiempo de curación del jamón y sus características cualitativas, debiendo cada pieza ir acompañada de un precinto numerado colocado durante el proceso de elaboración.

Los números de los precintos de los lotes certificados, son registrados por el Consejo Regulador.

Este precinto numerado y único, junto con la identificación del lote de la partida, constituyen la prueba de genuinidad del producto.

El Consejo Regulador determina el tipo, la forma y tamaño del precinto y establece para su colocación, a fin de que permanezca visible y legible a lo largo de las manipulaciones a que será sometido en el proceso de elaboración.

Existen tres tipos de precintos que identificarán a cada perril con relación a su peso en fresco de acuerdo a las siguientes categorías:

- Perniles cuyo peso esté comprendido entre 11,3 a 12,3 kg.
- Perniles cuyo peso esté comprendido entre 12,3 a 13,5 kg.
- Perniles cuyo peso sea superior a 13,5 kg.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

1. Descripción de las piezas.

Para la elaboración de los jamones protegidos, sólo podrán emplearse los perniles cuyo espesor de tocino subcutáneo sea:

- Mínimo 1 cm con grasa infiltrada para pesos inferiores a 12,3 kg.
- Mínimo 1,5 cm con grasa infiltrada para pesos de 12,3 a 13,5 kg.
- Mínimo 2 cm para pesos superiores a 13,5 kg.

Los perniles serán procedentes de machos castrados o hembras.

Sólo pueden destinarse a la elaboración de jamones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez», aquellos perniles que tengan un pH entre 5,5 y 6,4 a nivel del músculo semimembranoso. El pH se determinará transcurrido un tiempo mínimo de 24 h, después del sacrificio del animal.

El peso en fresco de los perniles es superior a 11,3 kg.

El transporte de los perniles desde el matadero a los locales de curación y maduración se realiza siempre en vehículos que cumplan la normativa vigente y de forma que entren en la nave de salado de 1 a 3 °C en profundidad de la pieza y menor de 4 °C a 1 cm de la superficie.

2. Identificación de los perniles.

En todos los perniles destinados a la elaboración de jamones protegidos, la empresa fijará un precinto que garantice que el mismo puede optar a ser protegido por la Indicación Geográfica Protegida.

La colocación del dicho precinto se realiza de forma que no permita una segunda utilización.

Dicho precinto será controlado por el Consejo Regulador e irá numerado, anulándose y retirándose en el caso de que en cualquiera de las fases que componen el proceso de elaboración la pieza sea descalificada.

3. Fases de elaboración.

3.1. Salazón:

La salazón tiene por finalidad incorporar sal a la masa muscular, favoreciendo la posterior deshidratación del jamón y su perfecta conservación. Se realiza apilando los perniles e intercalando entre ellos capas de sal marina, sin aditivos, dentro de las cámaras frigoríficas de salazón y la duración orientativa de la operación es de un día por kilo de peso de pernil.

3.2. Lavado:

Terminada la salazón, se lavan las piezas con agua potable para eliminar la sal adherida a la superficie del jamón.

3.3. Postsalado:

Las piezas pasan a continuación a la fase de postsalado la cual se realiza en ambiente natural, teniendo como finalidad la deshidratación lenta y progresiva del jamón, favoreciendo así la distribución uniforme de la sal dentro de la masa muscular de la pieza.

Este proceso se realice a temperatura y humedad relativas controladas entre 3 y 7 °C de temperatura y entre 75 y 85% de humedad relativa, estas condiciones de temperatura y de humedad irán, progresivamente adaptándose, conforme el proceso se vaya desarrollando, a las condiciones que existan en el secadero natural, en función de la época del año. El tiempo de proceso será como máximo de 90 días.

3.4. Secado-Maduración:

La fase de secado-maduración se efectúa en ambiente natural. Las piezas, clasificadas según peso, se trasladan a los secaderos, donde se almacenan colgadas bajo condiciones naturales de temperatura y humedad.

En esta fase continúa la deshidratación paulatina por desecación que confiere al producto la estabilidad deseada y permite fenómenos proteolíticos responsables de su aroma y sabor.

Cuando las condiciones climatológicas fueran totalmente adversas, el Consejo Regulador podrá autorizar que se mo-

difiquen, por tiempo limitado, las condiciones de humedad y temperatura.

El periodo total de elaboración tendrá como mínimo 14 meses para los jamones procedentes de perniles con pesos comprendidos, a la recepción entre 11,3 a 12,30 kg, 17 meses para los jamones procedentes de perniles con pesos comprendidos a la recepción entre 12,3 a 13,5 kg y 20 meses para los jamones procedentes de perniles con pesos a la recepción superiores a 13,5 kg.

Los jamones habrán debido mermar a lo largo de todo el proceso, un mínimo de 35% o en su defecto recibir un periodo de curación superior a 3 meses al mínimo establecido para cada una de las categorías de pesos indicadas a la recepción de los perniles.

F. VÍNCULO EN EL MEDIO

a) Histórico.

El jamón de Trevélez es reconocido y vinculado al medio de la Alpujarra Alta desde hace más de 200 años.

Tanto la Reina Victoria de Inglaterra como la Emperatriz de Francia Eugenia de Montijo y la Reina Isabel II de España contribuyeron a este reconocimiento.

Además de esta consideración del Jamón de Trevélez por parte de la Reina Victoria y la Emperatriz Eugenia de Montijo existen muchas referencias bibliográficas procedentes del siglo XIX.

El reconocimiento, por parte de la Reina Isabel II de España el día 12 de octubre de 1862, se consolidó mediante un sello real isabelino cuya leyenda dice: «Premiado por S.M. la Reina Isabel II en 1862. Trevélez».

En la actualidad existen en la comarca empresas dedicadas a la elaboración de este tipo de jamón con más de 50 años de historia.

b) Natural.

El Jamón de Trevélez debe sus particulares características organolépticas al medio natural (zona media del Parque Natural de Sierra Nevada) en que se produce, siendo este medio, clima y vegetación, el que condiciona el desarrollo de una flora microbiana específica. Así, por encima de los 1.200 y los 1.900 m, ámbito donde se producen los jamones de Trevélez, se sitúan los encinares de Sierra Nevada y elevado número de las especies vegetales endémicas que se pueden encontrar en Sierra Nevada.

Con respecto al clima en la comarca, y entre los 1.200 metros y las cumbres de Sierra Nevada, se encuentra la zona fría, con abundante nieve en invierno y temperaturas frescas en verano.

G. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112, e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.

H. ETIQUETADO

En la etiqueta figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez».

I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

Disposiciones comunitarias:

- Reglamento (CE) núm. 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.

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Disposiciones nacionales:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

- Real Decreto 1079/2008, de 27 de junio, por el que se regula el marcado de los jamones y paletas y los periodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado.

- Corrección de errores del Real Decreto 1079/2008, de 27 de junio, por el que se regula el marcado de los jamones y paletas y los periodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado.

CONSEJERÍA DE CULTURA

ORDEN de 22 de febrero de 2012, por la que se acepta la donación de un conjunto de bienes muebles integrantes del Patrimonio Histórico de Andalucía.

Doña Candelaria Pastrana Felipe ofrece, con fecha 20 de enero de 2011, la donación de dos bienes muebles del Patrimonio Histórico que se relacionan en el Anexo. Los bienes que se donan a la Comunidad Autónoma de Andalucía para su destino en el Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla resultan de especial interés para las colecciones de este Museo por su excepcionalidad en la colección, ya que el Museo no poseía, a pesar de ser habitual en la época, ninguna

funda de camisión, cubriendo, ambas piezas algunas lagunas existentes entre los fondos del citado Museo. El Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla informa sobre el interés de los bienes ofrecidos, siendo informada favorablemente la idoneidad de los mencionados bienes para el Museo por la Comisión Andaluza de Bienes Muebles en su sesión de 15 de abril de 2011.

La Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, faculta en su artículo 87.1 a la Consejería de Cultura para aceptar las donaciones y legados de bienes muebles integrantes del Patrimonio Histórico Andaluz. Dicha aceptación queda exceptuada del requisito de previa aceptación por Decreto del Consejo de Gobierno previsto en el artículo 80 de la Ley 4/1986, de 5 de mayo, del Patrimonio de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Los efectos del artículo 87.1 de la citada Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, deben considerarse extendidos a todos los bienes integrantes del Patrimonio Histórico de nuestra Comunidad Autónoma, y no exclusivamente a los declarados de interés cultural, o inscritos en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz.

Por lo expuesto, y vistos los informes mencionados, y a propuesta de la Dirección General de Museos y Promoción del Arte,

RESUELVO

Primero. Aceptar la donación de los bienes muebles del Patrimonio Histórico que se incluyen en el Anexo, dispuesta por doña Candelaria Pastrana Felipe, a favor de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y de los que se toma posesión en este acto por la Consejería de Cultura.

Segundo. Adscribir y depositar los citados bienes en el Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla, cuya Directora levantará acta de recepción definitiva, en la que se mencionará la presente Orden de aceptación de la donación. Consecuentemente, los bienes ingresarán en el Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla en concepto de depósito de la Junta de Andalucía, que lo acuerda en calidad de Administración gestora y en virtud de lo dispuesto en el artículo 9.1.c) del Real Decreto 620/1987, de 10 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de Museos de titularidad estatal y del Sistema Español de Museos.

Contra esta Orden, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante el mismo órgano que la dicta, en el plazo de un mes, contado desde el día siguiente a su notificación, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o interponer directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo con sede en Sevilla del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el plazo de dos meses, conforme a lo dispuesto en los artículos 10 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 22 de febrero de 2012

PAULINO PLATA CÁNOVAS
Consejero de Cultura

ANEXO

Autor	Pieza donada	Cronología	Técnica	Dimensiones
Anónimo	Colcha de tafetán de lino con decoración de bordado en blanco y negro	1926	Confección manual y bordado plano al pasado	361,5 x 253 cm
Anónimo	Funda para camisión en tafetán de lino con bordados en blanco y negro	1926	Confección manual y bordado plano al pasado	37,7 x 50,5 cm