

RESUELVO

Primero. Convocar para el ejercicio 2006 la concesión de subvenciones según el procedimiento general regulado en la citada Orden de 25 de febrero de 2005, de conformidad con las siguientes determinaciones:

1. El plazo de presentación de solicitudes será de un mes a partir de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

2. En lo referente al procedimiento, documentación y criterios para la concesión, se estará a lo dispuesto en la Orden de 25 de febrero de 2005, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones para Asociaciones Turísticas de ámbito regional o supraprovincial que contribuyan al fortalecimiento del tejido empresarial turístico andaluz y demás normativa de aplicación.

3. La concesión de subvenciones a la que se refiere la presente convocatoria estará limitada a las disponibilidades presupuestarias para el ejercicio 2006.

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

Sevilla, 17 de octubre de 2005.- La Directora General, Ana Gómez Gómez.

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 8 de noviembre de 2005, por la que se modifica el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para industrias de elaboración y obtención de vinos, aprobado por Orden que se cita.

De acuerdo con lo establecido el artículo 2 de la Orden de 13 de diciembre de 2004, por el que se desarrolla el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios

y sus transformados, la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos de Producción Integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción, transformación o elaboración.

Mediante Orden de 24 de octubre de 2003 se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de vinos, en el que se recogen los procesos de elaboración y vinificación de los tipos generales de vinos y determinadas vinificaciones especiales. Pese a que las técnicas de vinos se encuentran suficientemente desarrolladas, se hace preciso contemplar otras vinificaciones especiales que también se aplican en los procesos de elaboración y obtención de vinos.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sectores afectados y en uso de las competencias que tengo atribuidas y de la facultad que me confiere la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre,

DISPONGO

Artículo único. Modificación del Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de vinos, aprobado por Orden de 24 de octubre de 2003.

Se modifica el punto 5 del Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de vinos, que queda sustituido por el que figura como Anexo a la presente Orden.

Disposición final. 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, 8 de noviembre de 2005

ISAIAS PEREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO.

REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA LAS INDUSTRIAS DE OBTENCION Y ELABORACION DE VINOS

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

5. OTRAS FERMENTACIONES Y VINIFICACIONES ESPECIALES

5.1 VINOS FINOS, MANZANILLAS O CONDADOS PALIDOS

<p>5.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vinificación y fermentación en blanco de mostos obtenidos de uva de variedad Palomino fino, Palomino de Jerez, Pedro Ximénez, Zalema o Garrido fino. - Obtención de mosto con un rendimiento máximo de 65 % (relación peso mosto/vendimia). - La temperatura de fermentación se mantendrá entre 20 º a 30º C. 		<ul style="list-style-type: none"> - Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol de 12-13%. - Temperatura de fermentación de 22 a 24 ºC. - Utilización de depósitos de acero inoxidable en la fermentación alcohólica.
------------------------------------	---	--	---

<p>5.1.2 Clasificación y envejecimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Clasificar el vino base destinado a crianza biológica según su grado alcohólico, acidez, azúcares reductores y cualidades organolépticas. - Mantenimiento de las condiciones ambientales de º ambiente de la bodega inferior a 25º C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria. - La crianza se realizara en barricas de roble americano dejando una sexta parte de aire y sin cerrar en firme. - Mantenimiento de un sistema de crianza biológica mediante soleras y criaderas durante 2 años como mínimo. 		<ul style="list-style-type: none"> - Características de vinos base para crianza biológica: <ul style="list-style-type: none"> a) Contenido en etanol aproximadamente de 15,5 % (se podrá encabezar con aguardiente de vino). b) Acidez expresada en ácido tartárico de 4 a 5 g/l. c) Contenido en azúcares reductores de 1 a 2 g/l. d) Cualidades organolépticas adecuadas. - Mantenimiento de la º ambiente de la bodega entre 15 a 18 ºC, humedad relativa alta con suficiente ventilación. - Capacidad de las barricas de roble americano utilizadas en la crianza de aproximadamente 500 l.
---	--	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

5.2 VINOS OLOROSOS O CONDADOS VIEJOS (tipo de elaboración 1)

<p>5.2.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vinificación y fermentación en blanco de mostos obtenidos de uva de variedad Palomino fino, Palomino de Jerez, Pedro Ximenez o Zalema. - Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol mínimo de 10,5 %. - La temperatura de fermentación se mantendrá entre 20 ° a 30° C. 		<ul style="list-style-type: none"> - Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol superior a 12,5 %. - Utilización de depósitos de acero inoxidable en la fermentación alcohólica.
---	--	--	---

<p>5.2.2 Clasificación y envejecimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La crianza se realizara en barricas de roble, sin cerrar éstas en firme. - Mantenimiento de un sistema de crianza oxidativa mediante soleras y criaderas durante 2 años como mínimo para la homogeneización del vino. - Mantenimiento de las condiciones ambientales de 1º ambiente de la bodega inferior a 25° C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria. 		<ul style="list-style-type: none"> - Características de vinos base para crianza oxidativa: <ul style="list-style-type: none"> a) Contenido en etanol aproximadamente de 17 % (se podrá encabezar con aguardiente de vino). b) Acidez expresada en ácido tartárico de 4 a 5 g/l. c) Contenido en azúcares reductores de 1 a 2 g/l. d) Cualidades organolépticas adecuadas. - Utilización de barricas de roble en la crianza, con una capacidad de aproximada de 500 l.
--	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

5.3 VINOS AMONTILLADOS			
<p>5.3.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vinificación y fermentación en blanco de mostos obtenidos de uva de variedad Palomino Fino, Palomino de Jerez, Pedro Ximenez o Zalema. - Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol mínimo de 10,5 %. - La temperatura de fermentación se mantendrá entre 20 ° a 30° C. 		<ul style="list-style-type: none"> - Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol de 15-16%. - Temperatura de fermentación de 22 a 26 °C. - Utilización de depósitos de acero inoxidable en la fermentación alcohólica.

<p>5.3.2 Clasificación y envejecimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La crianza se realizara en barricas de roble, sin cerrar éstas en firme. - Mantenimiento de un sistema de crianza biológica durante 2 años como mínimo y crianza oxidativa hasta la terminación del vino, mediante soleras y criaderas. - Mantenimiento de las condiciones ambientales de tº ambiente de la bodega inferior a 25° C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria. 		<ul style="list-style-type: none"> - Características de vinos base para crianza biológica y oxidativa: <ul style="list-style-type: none"> a) Contenido en etanol aproximadamente de 15 % (se podrá encabezar con aguardiente de vino, fundamentalmente para la fermentación oxidativa final hasta 17%). b) Acidez expresada en ácido tartárico de 4 a 5 g/l. c) Contenido en azúcares reductores de 1 a 2 g/l. d) Cualidades organolépticas adecuadas. - Utilización de barricas de roble en la crianza, con una capacidad de aproximada de 500 l.
--	--	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

5.4 VINOS PALOS CORTADOS			
5.4.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Vinificación y fermentación en blanco de uva de variedad Palomino fino, Palomino de Jerez o Pedro Ximénez. - Recolección de uva con un contenido potencial de alcohol mínimo de 10.5 %. 		<ul style="list-style-type: none"> - Recolección de uva con contenido potencial de alcohol superior a 12.5 %. - Temperatura de fermentación en torno a los 25°. - Utilización de depósitos de acero inoxidable. - Favorecimiento de la fermentación maloláctica.

5.4.2 Clasificación y envejecimiento	<ul style="list-style-type: none"> - Crianza en barricas de roble, sin cerrar en firme. 		<ul style="list-style-type: none"> - Humedad relativa de las bodegas superior a 70%. - Utilización de barricas de roble con capacidad aproximada de 500 l. - Mantenimiento de un sistema de crianza biológica mediante soleras y criaderas.
--------------------------------------	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
5.5 VINOS DULCES NATURALES O PEDRO XIMENEZ			
5.5.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Sobremaduración hasta conseguir una concentración de azúcar en la uva con un contenido potencial de alcohol mínimo de 16%. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alcoholar antes del inicio de fermentación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar sistemas de soleo que aseguren la pérdida de humedad y sanidad adecuada en la vendimia. - Utilizar recipientes de acero inoxidable. - Control de micotoxinas en todas las fases del proceso de fermentación y vinificación.

5.6 VINOS DE LICOR DULCES O CONDADOS VIEJOS (tipo de elaboración 2)			
5.6.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - El mosto inicial obtenido de forma natural, tendrá un contenido potencial de alcohol mínimo de 10,5 %. - Utilización de mosto de uva parcialmente fermentado, de vino o de mezcla de ambos. - El contenido final de alcohol en el vino obtenido será entre 15 y 22 %, incluido el utilizado para encabezar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alcoholar antes de inicio de fermentación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de acero inoxidable en todo el proceso de elaboración. - Empleo de sistema de filtración amicróbico. - No utilizar o uso en dosis mínimas de productos para la paralización de la fermentación.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
5.7 VINOS NATURALMENTE DULCES U OTROS VINOS DULCES			
5.6.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Asoleo de la uva que permita obtener mostos con una concentración mínima de azúcar de 300 gr/l. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alcoholizar en cualquier fase de la obtención o elaboración del vino. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar sistemas de soleo que aseguren la pérdida de humedad y sanidad adecuada en la vendimia. - Utilizar recipientes de acero inoxidable. - Control de micotoxinas en todas las fases del proceso de fermentación y vinificación.

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones y concursos

CONSEJERIA DE JUSTICIA Y ADMINISTRACION PUBLICA

ORDEN de 7 de noviembre de 2005, por la que se corrigen errores de las Ordenes de 20 de marzo de 2005, por la que se convocan pruebas selectivas por el sistema de promoción interna para ingreso en los Cuerpos General de Administrativos y Cuerpo de Ayudantes Técnicos, opción Informática.

Advertido errores en el Anexo 1, de las Ordenes de 20 de octubre de 2005, BOJA núm. 215, de 4 de noviembre, Baremo aplicable. Se procede a su corrección en los términos siguientes:

Páginas 16 y 39:

Apartado d), donde dice: Titulación superior o del mismo nivel relacionada con el temario de acceso al Cuerpo, pero diferente, a la exigida para el acceso al Grupo, hasta un máximo de 1,9 puntos.

Debe decir: Titulación superior o del mismo nivel relacionada con el temario de acceso al Cuerpo, pero diferente, a la exigida para el acceso al Grupo, hasta un máximo de 0,9 puntos.

Sevilla, 7 de noviembre de 2005

MARIA JOSE LOPEZ GONZALEZ
Consejera de Justicia y Administración Pública

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

RESOLUCION de 7 de noviembre de 2005, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación en la Consejería.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y el Decreto 56/1994, de 1 de marzo, de atribución de competencias en materia de personal (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 50, de 15 de abril), esta Viceconsejería en virtud de las competencias que tiene delegadas por Orden de 3 de noviembre de 1995 (BOJA núm. 146, de 17 de noviembre de 1995), anuncia la provisión de un puesto de trabajo de libre designación en la Consejería de Agricultura y Pesca, con sujeción a las siguientes bases:

Primera. Se convoca la provisión del puesto de trabajo de libre designación que se detalla en el Anexo de la presente Resolución.

Segunda. Podrá participar en la presente convocatoria el personal funcionario que reúna los requisitos señalados para el desempeño del mismo en el Anexo que se acompaña y aquellos otros de carácter general exigidos por la legislación vigente.