



S U M A R I O

I. Disposiciones Generales

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

Registro de Explotaciones Agrarias.— Orden de 19 de enero de 2004, por la que se regula el procedimiento para la solicitud de declaración de los datos en el Registro de Explotaciones Agrarias 608

Consejería de Economía y Trabajo

Aceite de oliva. Producción integrada.— Orden de 23 de diciembre de 2003, por la que se aprueba la Norma Técnica Específica de Producción Integrada de Olivar para Elaboración de Aceite de Oliva en la Comunidad Autónoma de Extremadura 615

Consejería de Sanidad y Consumo

Control Sanitario.— Orden de 14 de enero de 2004, por la que se crea la Comisión Asesora para la definición del Conjunto Mínimo Básico de Datos al alta hospitalaria y cirugía mayor ambulatoria 661

II. Autoridades y Personal

I.— NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

Universidad de Extremadura

Nombramientos.— Resolución de 26 de diciembre de 2003, de la Universidad de Extremadura, por la que se nombra a D^a Amparo Sánchez Segura, Profesora Titular de Universidad 663

Nombramientos.— Resolución de 26 de diciembre de 2003, de la Universidad de Extremadura, por la que se nombra a D^a María Luisa Timón Andrada, Profesora Titular de Escuela Universitaria 663

Ceses.— Resolución de 19 de enero de 2004, del Rectorado de la Universidad de Extremadura, por la que se cesa a D. Manuel Jiménez García como Gerente de la Universidad de Extremadura 663

Nombramientos.— Resolución de 20 de enero de 2004, del Rectorado de la Universidad de Extremadura, por el que se nombra a D. Francisco Javier Blanco Nevado como Gerente de la Universidad de Extremadura 664

III. Otras Resoluciones

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

Explotaciones porcinas.— Resolución de 26 de noviembre de 2003, de la Dirección General de Explotaciones Agrarias, por la que se concede el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la explotación porcina “Las Cañadas”, del término municipal de Medina de las Torres .. 664

Sentencias. Ejecución.— Resolución de 12 de enero de 2004, del Consejero de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dispone la ejecución de la sentencia nº 1544, de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el recurso contencioso-administrativo nº 495 de 2001 664

Consejería de Economía y Trabajo

Prevención de Riesgos Laborales.— Resolución de 16 de enero de 2004, de la Dirección General de Trabajo, por la que se da publicidad a las subvenciones concedidas a diferentes entidades y organizaciones para la realización de actividades de fomento de la prevención de riesgos laborales 665

Consejería de Desarrollo Rural

Vías pecuarias.— Orden de 26 de diciembre de 2003, por la que se aprueba el deslinde de la Vereda de Jerez de los Caballeros a Bodonal de la Sierra. Tramo: En todo el término municipal. Término municipal de Fregenal de la Sierra 666

Vías pecuarias.— Orden de 26 de diciembre de 2003, por la que se aprueba el deslinde de la Vereda de Jerez de los Caballeros. Tramo: En todo el término municipal. Término municipal de Bodonal de la Sierra 668

Funcionarios de Administración Local.— Orden de 7 de enero de 2004, por la que se da publicidad a las bases para proveer, mediante libre designación, el puesto de Viceintervención de la Diputación Provincial de Cáceres 669

Funcionarios de Administración Local.— Resolución de 5 de enero de 2004, de la Dirección General de Administración Local por la que se clasifican puestos de trabajo reservados a funcionarios con habilitación de carácter nacional 670

IV. Administración de Justicia

Juzgado de 1ª Instancia e Instrucción Nº 2 de Mérida

Quiebras.— Edicto de 16 de enero de 2004, sobre convocatoria de Junta General de Acreedores 671

V. Anuncios

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

Notificaciones.— Anuncio de 13 de enero de 2004, sobre notificación de la Resolución de la Dirección General de Explotaciones Agrarias de 2 de octubre de 2003, por la que se procede a la baja de la explotación porcina “Huerta la Parra”, cuya titularidad ostenta D. Antonio Prieto Esquivel 671

Consejería de Fomento

Expropiaciones. Información pública.— Resolución de 13 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se somete a información pública la relación de bienes y derechos, así como sus propietarios afectados por la obra “EX-309 de la N-432 a Valverde de Llerena” 672

Consejería de Cultura

Adjudicación.— Resolución de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de mobiliario del Albergue de la Vía de la Plata en Oliva de Plasencia”. Expte.: 17.02.VP05.AI/03 695

Adjudicación.— Resolución de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de mobiliario del Albergue de la Vía de la Plata en Torremejía”. Expte.: 17.02.VP20.AI/03 696

Adjudicación.— Resolución de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de maquinaria del Albergue de la Vía de la Plata en Oliva de Plasencia”. Expte.: 17.02.VP05.A3/03 696

Adjudicación.— Resolución de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de maquinaria del Albergue de la Vía de la Plata en el embalse de Alcántara en el término municipal de Garrovillas de Alconétar”. Expte.: 17.02.VP09.A3/03

697

Adjudicación.— Resolución de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de maquinaria del Albergue de la Vía de la Plata en Torremejía”. Expte.: 17.02.VP20.A3/03

697

Adjudicación.— Resolución de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro de “Ejecución del montaje museográfico del Centro de Interpretación del Ferrocarril en Extremadura en Hervás”. Expte.: 17.02.VP02.C1/03

698

Concurso.— Resolución de 19 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se anuncia licitación por vía de urgencia, del proyecto y las obras de “Acondicionamiento interior acústico, sonoro y lumínico, zonas específicas de auditorio y salas auxiliares del Palacio de Congresos de Mérida”. Expte.: OB033PR17026

698

Consejería de Sanidad y Consumo

Notificaciones.— Anuncio de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Acuerdo de Iniciación y Pliego de Cargos del expediente sancionador seguido a D. Jorge Guisado Ferrer

699

Notificaciones.— Anuncio de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Propuesta de Resolución del expediente sancionador seguido a D. Miguel Ruiz Corcho .

699

Notificaciones.— Anuncio de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador seguido a D. Mohamed Badouli

700

Notificaciones.— Anuncio de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador seguido a D. Manuel García Soto

700

Notificaciones.— Anuncio de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador seguido a D. José Ángel Gómez Estrada

701

Notificaciones.— Anuncio de 12 de enero de 2004, sobre notificación de Propuesta de Resolución del expediente sancionador incoado a Estación de Servicio Yipe, C.B.

701

Notificaciones.— Anuncio de 12 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador incoado a Grupo El Árbol, Distribución y Supermercados, S.A.U.

702

Notificaciones.— Anuncio de 12 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador incoado a D. Juan Carlos Juárez Robles (bar La Gorda Lucía)

702

Notificaciones.— Anuncio de 12 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador incoado a Urviexsa (Urbanización y Viviendas Extremadura, S.A.)

703

Servicio Extremeño de Salud

Adjudicación.— Resolución de 9 de enero de 2004, de la Gerencia del Área de Salud de Plasencia, por la que se hace pública la adjudicación de la contratación del suministro de víveres de almacenamiento. Expte.: CS/08/03/03/CA

703

Adjudicación.— Resolución de 9 de enero de 2004, de la Gerencia del Área de Salud de Plasencia, por la que se hace pública la adjudicación de “Diverso aparataje médico y mobiliario en las nuevas zonas y para el suministro de maquinaria de lavandería del Hospital Virgen del Puerto de Plasencia”. Exptes.: CS/08/13/03/CA y CS/08/14/03/CA

704

Adjudicación.— Resolución de 13 de enero de 2004, de la Gerencia del Área de Salud de Coria, por el que se hace pública la adjudicación definitiva del concurso abierto de servicio de “Mantenimiento integral de edificios e instalaciones del Hospital Ciudad de Coria”. Expte.: CSE/03/01/03/CA

704

Adjudicación.— Resolución de 14 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del procedimiento negociado sin publicidad “Adquisición de un autoanalizador de aminoácidos para el programa de prevención de minusvalías”. Expte.: CS/00/02/03/PNSP

705

Ayuntamiento de Badajoz

Planeamiento.— Anuncio de 5 de enero de 2004, sobre modificación del Plan General de Ordenación Urbana

705

I. Disposiciones Generales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 19 de enero de 2004, por la que se regula el procedimiento para la solicitud de declaración de los datos en el Registro de Explotaciones Agrarias.

La Ley 5/1992, de 26 de noviembre (D.O.E. nº 99, de 22 de diciembre de 1992), sobre Ordenación de las Producciones Agrarias crea el Registro de Explotaciones Agrarias en su artículo 3º, cuyo funcionamiento se regula en el Decreto 3/1993, de 26 de enero (D.O.E. nº 15, de 4 de febrero de 1993). Según establece dicho Decreto en su artículo 2º, los titulares de las explotaciones agrarias de Extremadura están obligados a presentar una declaración, con los datos que la Administración regional les solicite, durante el primer trimestre de cada año. Asimismo autoriza a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente a fijar los modelos para la actualización de los datos a través de una Orden.

Para todo ello y para su mejor aplicación:

DISPONGO

Artículo 1.- Objeto

Los titulares de las explotaciones agrarias, ubicadas en Extremadura, solicitarán su inscripción, o realizarán su actualización en el Registro de Explotaciones Agrarias, rellenando los formularios normalizados y actualizados, que se acompañan como Anexos, que estarán disponibles en las Oficinas Comarcales Agrarias, y deberán ir acompañados de una fotocopia compulsada del D.N.I., N.I.F., N.I.E. o del C.I.F. del titular.

Cuando el solicitante actúe en representación de otra persona deberá acreditar su representación por cualquier medio válido en derecho y acompañar a la misma fotocopia compulsada del D.N.I., N.I.F. o N.I.E. del titular y del representante.

En el caso de solicitud a nombre de Sociedades Mercantiles, Sociedades Civiles y Comunidades de Bienes, así como cualquier otra entidad, el representante legal deberá acreditar poder suficiente para actuar y acompañar certificado con la relación nominal de integrantes y su participación. Igualmente, deberá acompañar fotocopia compulsada de su D.N.I., N.I.F. o N.I.E.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

1. Todas las explotaciones agrarias de Extremadura deberán inscribirse en el Registro de Explotaciones Agrarias, sean o no perceptoras de subvenciones por las mismas.

2. Para ser beneficiario de cualquiera de las ayudas contempladas en la Ley de Financiación Agraria, de 26 de noviembre de 1992, será necesario estar inscrita y actualizada la explotación en el correspondiente Registro de Explotaciones de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente o, en su defecto, tener solicitada dicha inscripción o actualización con antelación a dicha solicitud.

Artículo 3.- Procedimiento de inscripción

En el Registro de Explotaciones Agrarias se tendrán en cuenta las siguientes salvedades:

a) Cuando los titulares realicen la “Solicitud de ayudas superficies” campaña 2004/2005 (campaña 2004) ante la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, quedarán inscritos o actualizados con la referida solicitud (excepto los cultivos indicados en los apartados b, c, d, e y f del presente artículo) siempre y cuando no hubiera contradicción con los cultivos validados con anterioridad por el Registro de Explotaciones Agrarias.

b) En el caso de los titulares de explotaciones con cultivo de tabaco, la inscripción o actualización de los datos referentes a dicho cultivo, se realizará de oficio a partir de los datos contenidos en la “Declaración de cultivos para la contratación del tabaco” que deberán presentar ante la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, a través del Servicio de Ayudas y Regulación de Mercados.

c) En cuanto a los titulares de explotaciones con cultivo de tomate para transformación, la inscripción o actualización de los datos referentes a este cultivo, se realizará de oficio a partir de los datos contenidos en la “Declaración de cultivo para contratación conforme al Reglamento (CE) nº 449/01” que deberán presentar las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) en el Servicio de Ayudas y Regulación de Mercados de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria.

d) A las explotaciones con viñas, se les realizará de oficio la inscripción o la actualización de los datos referentes a dicho cultivo, a partir de la información contenida en los correspondientes

formularios de “Solicitud de Actualización del Registro Vitícola”, dirigidos al Registro Vitícola perteneciente al Servicio de Registro de Explotaciones y Organismo Pagador de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria.

e) A las explotaciones con olivar, se les realizará de oficio la inscripción o la actualización de los datos referentes a dicho cultivo a partir de la información contenida en los correspondientes formularios para la “Declaración del Cultivo del Olivar” dirigidos al Servicio de Ayudas Sectoriales de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria.

f) Los titulares de explotaciones con cultivos arbóreos, arbustivos y forestales realizarán la inscripción de los datos solicitados mediante los correspondientes formularios al Registro de Explotaciones Agrarias. La actualización de los datos se realizará únicamente cuando se hayan producido modificaciones en relación a la última declaración (altas, bajas, cambio de titularidad, cambio de cultivo, etc.) pudiendo la Administración hacerlo de oficio, previa audiencia al interesado.

g) Cualquier otro cultivo que no esté recogido en los apartados anteriores, deberá declararse directamente al Registro de Explotaciones Agrarias en los impresos dispuestos para ello.

h) El número de animales, y su tipos, que componen las explotaciones ganaderas se obtendrá de oficio de los datos reflejados en las “Cartillas Ganaderas”, válidos para el Registro de Explotaciones Agrarias durante un año desde la última actualización de aquéllos. A excepción de los relativos al sector apícola que se obtendrán de los datos reflejados en el “Libro de Registro Apícola”.

i) En lo concerniente a los datos de las explotaciones de acuicultura, autorizadas como centro de producción, se tomarán de oficio a partir del correspondiente Registro de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, regulado en el Decreto nº 34/1987, de 5 de mayo (D.O.E. nº 37, de 12 de mayo de 1981).

Artículo 4.- Compatibilidad con el Organismo Autónomo de Gestión Catastral

a) Los datos (clase de cultivo, superficie, secano o regadío) que consiernen deben coincidir con los facilitados por el Organismo Autónomo de Gestión Catastral, utilizando siempre las cédulas catastrales en vigor a la fecha de la solicitud.

b) Cuando se produzcan renovaciones catastrales el titular de la explotación agraria deberá comunicarlo inmediatamente al Registro de Explotaciones Agrarias una vez que sean aprobadas

definitivamente las cédulas por el Organismo Autónomo de Gestión Catastral.

c) No se admitirán cambios de cultivo que no hayan sido validados por el Organismo Autónomo de Gestión Catastral.

d) El Registro de Explotaciones Agrarias procederá, previa audiencia del interesado, a dar de baja las parcelas inscritas y que no concuerden con exactitud con lo vigente en el Organismo Autónomo de Gestión Catastral.

Artículo 5.- Inscripción de segundas cosechas

a) Las segundas cosechas se inscribirán en el Registro de Explotaciones Agrarias en el plazo de un mes, siendo determinante para el inicio del citado plazo de inscripción el del final de las labores de siembra o plantación y siempre que sean agrónomicamente compatibles.

b) Asimismo si respecto de la segunda cosecha fuera un cultivador diferente del anterior titular, deberá justificarse dicho cambio mediante fotocopia compulsada del correspondiente contrato de arrendamiento o mediante cualquier otro documento válido en derecho que acredite fehacientemente la citada situación.

c) Para la inscripción de las segundas cosechas es imprescindible, con anterioridad a la inscripción, dar de baja a las parcelas afectadas en los diferentes organismos donde presentó su inscripción o actualización. Sin embargo en causas de fuerza mayor el Registro de Explotaciones Agrarias podrá recabar información tanto de la Administración como de los titulares afectados para proceder al cambio solicitado.

Artículo 6.- Transmisión de parcelas

Respecto aquellos cultivos que por normativa legal tengan establecido un plazo determinado para su inscripción y validación, caso de producirse transmisión total o parcial de la explotación, el nuevo titular podrá inscribirla a su nombre siempre y cuando se acrediten los siguientes extremos:

1. La titularidad de las parcelas del cultivo con fotocopia compulsada de la escritura de compraventa, contrato de arrendamiento o cualquier otro documento válido en derecho que acredite fehacientemente esta situación.

2. La solicitud de baja del anterior titular en el organismo en que efectuó la inscripción.

3. Declaración jurada de no solicitar ayudas incompatibles para dichas parcelas.

Artículo 7.- Diferentes derechos o aprovechamientos

En el supuesto de inscripción de parcelas en las que se distinga una pluralidad de titulares a los que les corresponda diferentes derechos o aprovechamientos, se deberá aportar por éstos la documentación acreditativa de los referidos derechos.

Artículo 8.- Obligaciones de inscripción de las variaciones

Las variaciones que tengan lugar a lo largo del año respecto del Registro de Explotaciones (baja total, baja/s, alta/s, etc.) tendrán que ser solicitadas en el momento que se produzcan siguiendo el mismo procedimiento establecido para su inscripción o actualización (según el artículo 1), acreditando documentalmente ante el Registro de Explotaciones Agrarias dicha variación.

Los diferentes Servicios o Registros comunicarán las variaciones o modificaciones al Registro de Explotaciones Agrarias, siempre que dichas variaciones o modificaciones sean aceptadas y validadas por los mismos.

Artículo 9.- Comunicación a otros servicios o registros

Cuando se reciban en el Registro de Explotaciones Agrarias solicitudes de declaración o actualización que, conforme a lo dispuesto en esta Orden, deban presentarse en otros Servicios o Registros, se dará traslado inmediato de las mismas a los Servicios o Registros que sean competentes para conocer de dichos documentos, comunicándolo al interesado.

Artículo 10.- Vigencia de los datos

La vigencia de los cultivos en el Registro de Explotaciones Agrarias será hasta el 31 de diciembre del presente año; excepto lo indicado para el olivar, la viña y los cultivos arbóreos, arbustivos y forestales.

La vigencia de los datos de la ganadería y los relativos al sector apícola será de un año a partir de la fecha de la última actualización de la cartilla ganadera y del libro registro apícola, respectivamente.

Artículo 11.- Presentación de solicitudes

Tanto las solicitudes como las demás modificaciones o comunicaciones que se dirijan al Registro de Explotaciones Agrarias se realizarán preferentemente a través de las Oficinas Comarcales Agrarias de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, sin

perjuicio de lo dispuesto en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 12.- Inscripción de oficio

Cualquier declaración que un titular realice sobre su explotación agraria a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, podrá ser incluida de oficio en el Registro de Explotaciones Agrarias y obligará a su titular a facilitar la realización de los controles e inspecciones necesarios a fin de verificar la exactitud de los datos declarados.

Artículo 13.- Plazo de presentación

El plazo máximo para resolver y notificar será de seis meses, contado desde la fecha de entrada de la solicitud en el registro del órgano competente para su tramitación, plazo durante el cual el Director General de Política Agraria Comunitaria dictará Resolución de inscripción o denegación.

Disposición Adicional única.- Superficie para ICM

Para conseguir una simplificación y una mayor eficacia dentro del sistema de gestión y control de determinadas ayudas comunitarias, y cumplir con lo preceptuado en el artículo 58 del Reglamento (CEE) nº 445/2002 de la Comisión, de 26 de febrero de 2002, se entenderá como superficie solicitada para la Indemnización Compensatoria en determinadas Zonas Desfavorecidas, para aquéllos que no hayan solicitado las ayudas a determinados cultivos herbáceos, declaración de superficies de algodón, superficies forrajeras y tierras de pastoreo, girasol agroambiental, correspondiente a la Campaña 2004/2005 (cosecha 2004), prima de productores de ovino y caprino, primas en el sector vacuno para el año 2004, la declarada en el Registro de Explotaciones Agrarias de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura, detallada de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2419/2001 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2001.

Disposición final.- Entrada en vigor

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida a 19 de enero de 2004.

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente,
JOSÉ LUIS QUINTANA ÁLVAREZ

Consejería de
Agricultura y Medio Ambiente

Dirección General de Política Agraria Comunitaria

ANEXO I



JUNTA DE EXTREMADURA

DECLARACIÓN AL REGISTRO DE
EXPLOTACIONES AGRARIAS

DILIGENCIA DE REGISTRO	
Dependencia:	
Nº Registro Entrada:	
Fecha:	
Hora:	Min:

El TITULAR DE LA EXPLOTACIÓN, cuyos datos identificativos personales se reseñan a continuación,

Espacio reservado para la etiqueta identificativa. Cumplimentar los datos personales en caso de que se observen errores en la misma o carecer de ella.
--

NÚMERO DE EXPEDIENTE

--	--	--

Apellidos y nombre o Razón Social		N.I.F. ó C.I.F.	
Domicilio		Teléfono	
Localidad	Municipio	Código Postal	Provincia
Apellidos y nombre del cónyuge o representante legal:		N.I.F.	

EXPONE:

Que acompaña a esta declaración los siguientes documentos:

- Nº de ejemplares del formulario 2 "Relación de parcelas agrícolas de secano" _____
- Nº de ejemplares del formulario 3 "Relación de parcelas agrícolas de regadío" _____
- Nº de ejemplares del Anexo II "Cultivos arbóreos, arbustivos y forestales" _____

DECLARA:

1. Que todos los datos reseñados y contenidos en la presente declaración y formularios anexos son verdaderos.
2. Autoriza el tratamiento informático de los datos, según las advertencias contenidas en el apartado I del artículo 5 de la ley Orgánica 5/1992 de Regulación de Tratamiento Automatizado de los Datos de Carácter Personal y el Real Decreto 1332/1994.
3. Se compromete a facilitar la realización de los controles administrativos y sobre el terreno que la autoridad competente considere necesarios para verificar la presente declaración.

SOLICITA:

- A LA INSCRIPCIÓN DE LA EXPLOTACION B BAJA/S DE PARCELA/S C ALTA/S DE PARCELA/S
- D ACTUALIZACIÓN

En _____, a _____ de _____ de 200_____

Fdo. _____

Impime: Secretaría General- BDA/OZ

(Ver instrucciones al dorso)

AMARILLO: ADMINISTRACIÓN
VERDE: OFICINA RECEPTORA
AZUL: INTERESADO

ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE POLÍTICA AGRARIA COMUNITARIA

ANEXO I

INSTRUCCIONES PARA LA DECLARACIÓN AL REGISTRO DE EXPLOTACIONES AGRARIAS

Todos los titulares de explotación cuyas fincas estén situadas en todo o en parte en la Comunidad Autónoma Extremeña, deberán tener inscrita y actualizada la misma en el Registro de Explotaciones Agrarias, para poder acceder a las ayudas gestionadas por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

Las explotaciones se actualizarán hasta el 31 de marzo de cada año. Si después de dicha fecha se produce modificación en la explotación, deberá hacerse una nueva actualización lo antes posible.

1.- Para la actualización de los diferentes cultivos y usos se utilizarán las normas siguientes:

- A) Los cultivos herbáceos y forrajeros se actualizarán anualmente, según corresponda, por alguno de los siguientes trámites:
 - a) En los formularios correspondientes ante el Servicio de Ayudas Sectoriales, cuando el titular de la explotación solicite alguna de las ayudas del sistema integrado de la PAC, siguiendo la normativa específica al efecto.
 - b) En los formularios correspondientes ante el Servicio de Registro de Explotaciones, cuando el titular NO solicite las ayudas del sistema integrado de la PAC. En este caso, deberá utilizar los siguientes formularios, según corresponda:
 - Anexo I: Declaración al Registro de Explotaciones Agrarias, en su caso.
 - Formulario 2: Relación de Parcelas Agrícolas de Secano.
 - Formulario 3: Relación de Parcelas Agrícolas de Regadío.
- B) Los cultivos arbóreos, arbustivos y forestales se actualizarán únicamente cuando se produzcan variaciones respecto a los últimos datos declarados, según corresponda por alguno de los siguientes trámites:
 - a) Declaración de Olivar ante el Servicio de Ayudas Sectoriales, para todas las superficies de olivar.
 - b) Actualización de datos del Registro Vitícola, ante el Servicio de Registro de Explotaciones, para todas las superficies de viña.
 - c) En el formulario correspondiente de la Declaración al Registro de Explotaciones Agrarias, para el resto de cultivos arbóreos, arbustivos y forestales, según se especifica en el mismo.

2.- Los datos relativos a las explotaciones apícolas, se actualizarán según la normativa específica en el Registro Apícola de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, ante el Servicio de Ayudas Sectoriales.

3.- Los datos ganaderos serán actualizados de oficio, es decir por iniciativa de la administración, tomando los datos consignados por el titular de la explotación en la cartilla ganadera. En este caso, el titular deberá actualizar los datos según la normativa específica.

4.- Los datos relativos a las explotaciones acuícolas autorizadas como centro de producción serán actualizados de oficio, tomando los datos del correspondiente Registro de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

5.- En el caso de cultivo de tabaco se actualizará mediante la declaración del mismo para su contratación en la campaña actual.

INSTRUCCIONES PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DEL FORMULARIO

- 1) Se cumplimentará a máquina o con bolígrafo sobre superficie dura, con letras mayúsculas y claras.
- 2) No se rellenarán los espacios sombreados.
- 3) Si se dispone de etiqueta identificativa se debe colocar en el espacio reservado al efecto, anotando un teléfono de contacto. Asimismo se rellenarán los datos personales en el caso en que NO estén correctos en dicha etiqueta. Si no se dispone de etiqueta, acompañar fotocopia de D.N.I. y N.I.F./C.I.F./N.I.E. (Número de Identificación de Extranjeros).
- 4) Cada solicitante utilizará un solo Anexo I al que deberá acompañar tantos formularios de: secano, regadío y cultivos arbóreos, arbustivos y forestales, como sean necesarios.
- 5) Poner una X en el casillero al efecto de la solicitud de:
 - A.- Inscripción: Cuando el titular hace por primera vez la declaración al Registro de Explotaciones Agrarias.
 - B.- Baja/s de parcela/s. Cuando el titular ya está inscrito en el Registro de Explotaciones Agrarias y quiere dar de baja parcelas que están inscritas en su explotación agraria. En los formularios que acompañen la BAJA de las parcelas se escribirá la palabra BAJA en la primera línea y en las siguientes se detallarán las parcelas.
 - C.- Alta/s de parcela/s. Cuando el titular ya está inscrito en el Registro de Explotaciones Agrarias y quiere dar de alta parcelas que no estaban inscritas en su explotación agraria. En los formularios que se acompañen al ALTA de las parcelas se escribirá la palabra ALTA en la primera línea y en las siguientes se detallarán las parcelas.
 - D.- Actualización: La presente declaración (anexo II) sustituye las anteriores declaraciones de cultivos arbóreos, arbustivos y forestales efectuada al R.ExA.
- 6) No olvide firmar la declaración.

Consejería de
Agricultura y Medio Ambiente

Dirección General de Política Agraria Comunitaria

ANEXO II



CULTIVOS ARBÓREOS,
ARBUSTIVOS Y FORESTALES

JUNTA DE EXTREMADURA

DILIGENCIA DE REGISTRO	
Dependencia:	
Nº Registro Entrada:	
Fecha:	
Hora:	Min:

(Antes de empezar a rellenar este impreso lea las instrucciones al dorso)

Nº EXPEDIENTE

--	--	--

Apellidos y nombre o Razón Social del titular de la explotación:					N.I.F. ó C.I.F.					
Referencias Catastrales				Datos Agrícolas o Forestales						
Provincia	Término Municipal	Polígono	Parcela	Cultivo	Variedad	Superficie en parcela catastral (has)	Secano o Regadío	Densidad pies/ha o árboles/parcela	R.T.	

En _____, a _____ de _____ de 200__

Fdo. _____

Impreso: Secretaría General. BA04A0Z

AMARILLO: ADMINISTRACIÓN
VERDE: OFICINA RECEPTORA
AZUL: INTERESADO

ANEXO II

INSTRUCCIONES PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DEL FORMULARIO

- 1) Se indicarán las referencias catastrales vigentes en la Gerencia Territorial de Catastro indicando la provincia: Cáceres (CC) o Badajoz (BA), el término municipal, polígono y parcela catastral. Cuando no se disponga de datos catastrales por estar situada la parcela en zona de Concentración Parcelaria (CP), en Zona Regable (ZR), o en Zona Urbana (o Urbanizable) (ZU), se consignará en el epígrafe POLÍGONO con las siglas correspondientes (ejemplo: si una parcela está situada en zona regable se anotarán en las referencias catastrales, la provincia y el término municipal y ZR en el espacio para polígono, dejando el espacio de parcela en blanco).
- 2) Se consignarán todos los cultivos arbóreos, arbustivos y forestales, **en ningún caso los pastos, el olivar y la viña**, conforme a la lista adjunta, teniendo en cuenta que en caso de coexistir más de una especie en la misma parcela agrícola se indicará la superficie que ocupa cada cultivo en la parcela: Albaricoquero, alcornoque, almendro, avellano, castaño, cerezo, ciruelo, chopo, encina, eucalipto, frambueso, guindo, higuera, kiwi, limonero, mandarino, manzano, matorral, melocotonero, membrillero, monte abierto, monte bajo, monte leñoso, monte maderable, naranjo, nectarina, níspero, nogal, peral, pino, pistachero, roble, otros cultivos arbustivos, otros cultivos arbóreos, debiendo coincidir con la calificación asignada por la Gerencia Territorial de Catastro en las parcelas catastrales declaradas.
- 3) Se consignará el nombre de la variedad principal.
- 4) Se indicará la superficie que ocupa el cultivo dentro de cada parcela catastral.
- 5) Se indicará seco (S) o regadío (R) según esté certificado por la Gerencia Territorial de Catastro.
- 6) Se consignará de la forma más ajustada a la realidad la densidad de plantación en número medio de árboles por hectárea o bien, número de árboles en la parcela.
- 7) R.T. Se especificará el régimen de tenencia según sea: Propiedad (P), Arrendamiento (AR), Aparcería (AP), Comunales (C), Otros (O) y Desconocido (D).
- 8) No olvide firmar el formulario.

DEFINICIONES:

Monte abierto: Terreno con arbolado adulto cuyas copas cubren del 5 al 20% de la superficie y que se utiliza principalmente como superficie forrajera. Según las especies se realizan aprovechamientos de montanera. Puede labrarse en alternativas generalmente largas, con la doble finalidad de obtener una cosecha de cultivos herbáceos y mantener el suelo limpio de matorral. Comprende las dehesas de pastos y arbolado con encinas, alcornoces, quejigo, rebollo y otros árboles. Por lo tanto se incluirá toda la superficie de dehesa independientemente de que esté o no cultivada.

Monte leñoso: Terreno con árboles de porte achaparrado procedentes de brote de cepa o de raíz, o con matorral o maleza formado por especies inferiores que cubren más del 20% de la superficie, y cuyo aprovechamiento es para leña o pastoreo.

Monte maderable: Todo terreno con una "cubierta forestal", es decir, con árboles cuyas copas cubren más del 20% de la superficie del suelo, y que se utiliza para producción de madera o mejora del medio ambiente, estando el pastoreo más o menos limitado. Se incluyen también las superficies temporalmente rasas por corta o quema, así como las zonas repobladas para fines forestales aunque la densidad de las copas sea inferior al 20%. Se incluirá la superficie de repoblación de alcornoque siempre y cuando no sea aprovechado por el ganado y no se realice ninguna labor de cultivo en ella..

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y TRABAJO

ORDEN de 23 de diciembre de 2003, por la que se aprueba la Norma Técnica Específica de Producción Integrada de Olivar para Elaboración de Aceite de Oliva en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

El Decreto 87/2000, de 14 de abril, por el que se regula la Producción Integrada en productos agrarios en la Comunidad Autónoma de Extremadura, establece las normas generales de Producción Integrada, entendida como aquel sistema agrario de producción, transformación y comercialización que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y asegura a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos, químicos y otras técnicas que compatibilicen la protección del medio ambiente y la productividad agrícola.

De acuerdo con el artículo 2 del citado Decreto, corresponde a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, en lo que se refiere a la producción y a la Consejería de Economía y Trabajo, en lo que se refiere a transformación y comercialización posteriores, la elaboración de una Norma Técnica Específica para el producto de que se trate, que será aprobada mediante Orden conjunta de ambas Consejerías.

En virtud de lo expuesto,

DISPONGO:

Artículo 1.- Objeto

Por la presente Orden se aprueba la Norma Técnica de Producción Integrada de Olivar para Elaboración de Aceite de Oliva en la Comunidad Autónoma de Extremadura, que figura como Anexo a la presente Disposición.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

La presente Orden es de aplicación al olivar para elaboración de aceite de oliva producido en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura bajo el sistema de Producción Integrada, y contiene todas aquellas prácticas que resultan de obligado cumplimiento para los operadores, incluso en el supuesto de que opten por no utilizar la identificación de garantía para la práctica del etiquetado del producto envasado.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Se faculta a la Dirección General de Explotaciones Agrarias y a la Dirección General de Comercio, en el ámbito de sus respectivas competencias, para dictar cuantas resoluciones y actos resulten necesarios para la aplicación y ejecución de la presente Orden.

Segunda.- La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

En Mérida a 23 de diciembre de 2003.

El Consejero de Economía y Trabajo,
MANUEL AMIGO MATEOS

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente,
JOSÉ LUIS QUINTANA ÁLVAREZ

ANEXO

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA DEL OLIVAR PARA ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA

Las Agrupaciones de Producción Integrada (PI) en Olivo contarán con un responsable que deberá ser técnico titulado oficial con experiencia en PI, el cual podrá contar con el personal auxiliar necesario para el adecuado control del programa de PI.

La Dirección General de Explotaciones Agrarias nombrará un Director Técnico que será el responsable en todo lo referente a la gestión y actualización en la fase de producción de la presente Norma Técnica

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
PREPARACION DEL TERRENO	<ul style="list-style-type: none"> Eliminación de malas hierbas, patógenos y plagas mediante técnicas culturales. La utilización de productos fitosanitarios para la eliminación de malas hierbas se hará siempre con expresa autorización del técnico competente Antes de la plantación se examinará el perfil del suelo y se realizará un análisis del mismo para asegurar la viabilidad de la plantación. 	<ul style="list-style-type: none"> Desinfección del suelo por métodos químicos. 	<ul style="list-style-type: none"> Mantenimiento de muros de terrazas y bancales para la lucha contra la erosión. En zonas de encharcamiento corrección mediante drenajes. Desinfección mediante la técnica de solarización
NUEVAS PLANTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> El material vegetal deberá proceder de productores oficiales autorizados. El material vegetal deberá cumplir los requisitos de uniformidad y sanidad, así como también de autenticidad de la variedad. La densidad de plantación deberá estar adaptada al potencial productivo del terreno y nunca superior a 400 pies / ha., las explotaciones superintensivas no superaran los 2000 pies / ha. 	<ul style="list-style-type: none"> Cultivos asociados de otras especies distintas al olivar, excepto los cultivos herbáceos utilizados como cubierta vegetal. Mezclas de variedades en parcelas homogéneas. 	<ul style="list-style-type: none"> Empleo de variedades resistentes o tolerantes a las enfermedades más importantes. En función de los tipos de suelos, utilizar las variedades más adecuadas. Empleo de árboles de un solo tronco. La fecha de plantación deberá evitar época de heladas.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PODA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener siempre una alta relación hoja/madera y en base a las disponibilidades de agua en el suelo, mantener un adecuado volumen de copa de la plantación. • Mantener la tendencia natural de la variedad. • Realizar podas racionales en función del destino de la producción. • Realizar la poda durante la parada invernal y haciendo el mínimo de heridas posibles. • Quemar o destruir restos de poda, según normativa vigente de la Comunidad Autónoma 	<ul style="list-style-type: none"> • En olivar de almazara, podas severas que eliminen mucha hoja y poca madera • Hacer adoptar al árbol formas no naturales de la especie. • Podas que abran excesivamente el árbol, dejando las maderas al sol desprovistas de vegetación. 	<ul style="list-style-type: none"> • En árboles jóvenes utilizar un mastic para favorecer la cicatrización de las heridas y evitar la entrada de enfermedades y los ataques de Euzophera pingüis, que prospera en zonas con reducida afluencia de savia. • Desinfección de utensilios de poda para evitar la aparición de determinadas enfermedades. • Reciclaje de los podadores en cursos de especialización. • Quitar madera hasta equilibrar la relación hoja/madera. • En olivar de almazara, reequilibrar el árbol dejándolo dos años sin podar. • En olivar de mesa, podas ligeras anuales. • Permitir que las brotaciones naturales cubran de nuevo la madera y la protejan.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
ENMIENDAS Y FERTILIZACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de suelo a su incorporación al programa de Producción Integrada (tendrán validez los realizados 1-2 años antes) y que se repetirá con una frecuencia mínima de 5 años. Análisis foliares anuales por zonas homogéneas y siguiendo las prescripciones técnicas. • La toma de muestra para los análisis se realizarán en el mes de julio y siguiendo las prescripciones técnicas. • Se elaborará un programa de abonado en base a las determinaciones realizadas (suelo, foliares, agua, etc.). • Enmiendas calizas anuales en suelos con pH inferior a 5.5. Enmiendas orgánicas en suelos con niveles de materia orgánica inferiores al 1%. • Las Unidades Fertilizantes máximas serán de 100 de N, 60 de P₂O₅ y 140 de K₂O por hectárea y año; sin embargo, excepcionalmente se admitirán aportaciones suplementarias de estos elementos así como de microelementos ante situaciones de necesidades puntuales y justificadas técnicamente. • Las aportaciones de fertilizantes deberán registrarse en el Cuaderno de Explotación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de fertilizantes sin análisis previo. • Realizar aplicaciones de N nítrico en las márgenes de las parcelas lindantes a corrientes de agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Las enmiendas orgánicas en suelos con niveles inferiores al 1.5 % en secano y 2 % en regadío y enmiendas cálcico-magnésicas anuales en suelos con pH inferior a 6. Las enmiendas se incorporarán durante el otoño- invierno. • La dosis y época de aportación del abono se realizará siguiendo las recomendaciones del técnico correspondiente, fraccionándose las aportaciones de N lo máximo posible. • Las aplicaciones foliares tendrán una base justificada. A estos efectos, se tendrán en cuenta los niveles establecidos, con carácter orientativo, en el Cuadro nº 3.
OPERACIONES CULTURALES	<ul style="list-style-type: none"> • Para evitar ciertos fenómenos erosivos, se adoptarán medidas de conservación de suelos, reduciendo el laboreo al mínimo posible. • Cuando se utilicen productos para el control de malas hierbas, su aplicación se realizará en el momento de máxima sensibilidad de las hierbas (Cuadro nº 2). 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de vertederos o gradas de discos y, en general, de aquellos aperos que destruyen la estructura del suelo y propicia la formación de "suela de labor". 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de técnicas de laboreo de conservación y, especialmente, el cultivo con cubierta vegetal. • Los tratamientos para el control de malas hierbas se realizarán en los ruedos o bandas de cultivo

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RIEGO (Se admite el cultivo tanto en secano como en regadío)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar un programa de riego para aquellas parcelas que hagan aportaciones continuadas de agua a lo largo de todo el ciclo del cultivo, quedando excluidas las que realicen aportaciones puntuales. Realizar análisis del agua de riego a su incorporación al programa de Producción Integrada y repetirlo cuando existan indicios de que no cumpla las condiciones requeridas. El NAP (nivel de agotamiento permisible) del agua disponible se fija en un 70% para que la producción no se vea afectada. El déficit de agua en el suelo (DASP) no superará el siguiente umbral: $DASP = 0,7 \times (CC - PMP) \times Zr$ Donde: CC= Capacidad de Campo, PMP= Punto de Marchitez Permanente y Zr= profundidad del sistema radicular en mm. (normalmente se toma $Zr=1$). Los niveles máximos de los parámetros de Calidad del agua de riego se fijan en los siguientes límites: CE a 25°C = 4 dS/m; RAS = 9; B = 3 mg/l; HCO_3^- = 8,5 meq/l; Cl⁻ = 10 meq/l. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización de aguas cuya calidad no cumpla lo establecido para suelo, cultivo y salud pública. Aplicar dosis de riego excesivas que produzcan pérdidas por percolación y escorrentía, incrementado el riesgo de erosión. Utilización de aguas residuales sin la previa depuración. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización de métodos de riego localizado (goteo y microaspersión de alta frecuencia) y de técnicas de fertirrigación. En el caso de goteo utilizar goteros autocompensantes con un coeficiente de variación del gasto inferior al 5%. Utilizar la reserva de agua en el suelo en la programación del riego. En el olivar para producción de aceite, cortar el riego en la fase de maduración del fruto. En condiciones de baja disponibilidad de agua, aplicar el riego en los momentos críticos de sensibilidad al déficit hídrico, es decir, durante la floración, endurecimiento del hueso y maduración.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el riego localizado y a efectos de diseño, se deberá aportar un valor de CU (Coeficiente de Uniformidad) no inferior al 90%. • La elección del sistema de riego se hará de acuerdo con las características del suelo y de la orografía de la parcela. • Los volúmenes máximos de agua se establecerán en función del sistema de riego, de la edad de la plantación y de las características físicas del suelo. • La estimación del riesgo en cada parcela se hará mediante seguimientos, al menos semanales, de los niveles poblacionales o de incidencia de cada plaga o enfermedad de acuerdo con la Estrategia de Control Integrado (Cuadro nº 4). • La aplicación de medidas directas de control sólo se efectuará cuando los niveles poblacionales superen los umbrales de intervención establecidos y, siempre, de acuerdo con la decisión del técnico competente. • Los productos y dosis a emplear serán los expresamente autorizados en el cuadro nº 4 respetando las dosis, condiciones de aplicación y plazos de seguridad. • Los productos fitosanitarios que aparezcan a partir de la publicación de la presente Norma Técnica en los anejos correspondientes, serán actualizados por la 	<ul style="list-style-type: none"> • La aplicación del tratamiento químico sin justificación técnica. • La utilización de materias activas no recomendadas en el Cuadro 4, que han sido seleccionadas en base a criterios de mayor eficacia, menor clasificación toxicológica y menores efectos sobre fauna auxiliar, problemas de residuos e impacto ambiental, salvo las puntualmente autorizadas por la Comisión Técnica. • El vertido a las aguas corrientes de productos agroquímicos sobrantes y de los líquidos procedentes de la limpieza de la maquinaria de tratamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empleo de métodos de control ecológicamente más respetuosos (métodos culturales, físicos, biológicos y biotecnológicos). • La utilización de la dosis mínima recomendada. • Reducción del área tratada cuando sea posible. • Alternativa de materias activas para evitar fenómenos de resistencia. • Cursos de formación sobre revisión en campo de maquinaria de tratamientos. • Respetar las dosis recomendadas de los productos químicos y procurar la 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RECOLECCIÓN</p>	<p>Dirección Técnica del cultivo periódicamente y estarán a disposición de la Página Oficial de la Junta de Extremadura (www.juntaex.es).</p> <ul style="list-style-type: none"> • La maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios se someterá a revisión y calibrado periódico. La revisión se efectuará de conformidad con las disposiciones vigentes en la materia, al menos una vez cada cuatro años en un centro oficial o reconocido y todos los años por el productor. • En el caso de aplicaciones químicas el aplicador deberá estar cualificado específicamente. • Se realizará la recolección en el momento en que cada variedad muestre su óptimo de madurez en función del destino comercial del fruto. • Las aceitunas amparadas por la Denominación de Origen cumplirá las normas específicas de dicha denominación. • Separar los frutos recolectados del árbol de los caídos al suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los envoltorios, envases y recipientes de productos de uso agrícola no serán abandonados y se eliminarán a través de los cauces establecidos. • Recolecciones tardías que, además de no permitir producir aceite de calidad, puedan afectar negativamente a la cosecha del año siguiente. • En olivar de almazara, vareos que rompan ramas y derriben un exceso de brotes, que no deberían ser superiores al 10-15% en peso de la cosecha de frutos. En olivar de mesa, el vareo bajo ninguna circunstancia. • Atrojado que empeore la calidad del fruto, en especial si están afectadas de mosca y/o proceden del suelo. 	<p>alternancia de familias con distinto modo de acción para evitar resistencias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proteger la fauna auxiliar en general. • Se ampliará el Plazo de Seguridad para minimizar la presencia de residuos en el momento de la cosecha. • No realizar tratamientos cuando la velocidad del viento supere los 15 km/h. • En olivar de almazara empezar la recolección con un índice de madurez 3, para que la mayoría de las aceitunas se recojan en índice 4. • Recolectar los frutos caídos al suelo inmediatamente después de producirse su caída. • Empleo de vibrador y ordeño de la recolección.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ANÁLISIS DE RESIDUOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Se tomarán muestras en el periodo de recolección y/o elaboración, para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las materias activas seleccionadas en la estrategia de protección integrada, y que se cumple con lo establecido en la legislación española en relación con los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios. <p>CUADERNO DE EXPLOTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Los agricultores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán proveerse del Cuaderno de Explotación, según el modelo aprobado por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. En este cuaderno se anotarán con suficiente detalle todas las labores e incidencias del cultivo y las fechas en que se han realizado o producido. Dicho Cuaderno debe ser actualizado periódicamente. 		<ul style="list-style-type: none"> Efectuar la recolección cuando los productos vegetales estén mojados, salvo autorización expresa de la autoridad competente fundamentada en condiciones climatológicas adversas. Abandonar el destrío en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades para el cultivo 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PROGRAMA DE PRODUCCIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El agricultor y el técnico responsable de la explotación en régimen de Producción Integrada se responsabilizarán, con su firma, de la veracidad de las operaciones registradas en el cuaderno. • Este cuaderno estará siempre disponible para su inspección por los Servicios Oficiales competentes. A tal efecto podrá reclamarse en cualquier momento y sin aviso previo. • Al cuaderno de explotación deberá adjuntarse la documentación que acredite las prácticas de cultivo (facturas, etc.), así como los resultados de los análisis exigidos. • El Organismo de Control y los Servicios Oficiales competentes tendrán libre acceso a las parcelas de Producción Integrada para efectuar las comprobaciones oportunas. • Presentar antes de la fecha que determine la Dirección Técnica, un programa de producción, donde se incluyan todas las actuaciones que se vayan a realizar, en base al Reglamento Técnico. • Asimismo, se mandará como ANEXO un informe abreviado de la campaña anterior de Producción Integrada, en el que se reflejen las incidencias, especificando especialmente el volumen de producciones obtenidas y comercializadas. 		

DESCRIPCIÓN DE PRACTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA:

De acuerdo con lo previsto en el Anexo II del R.D. 1201/2002, de 20 de noviembre, cualquier operador que lleve a cabo la manipulación, elaboración, envasado, etiquetado, almacenamiento o comercialización de productos procedentes de producción integrada tiene la obligación de disponer de técnico/s competente/s que presten servicios de asistencia para controlar y dirigir el cumplimiento de las Normas de Producción Integrada.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>TRANSPORTE DE CAMPO A INDUSTRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La aceituna recolectada en el campo tiene que estar lo más limpia posible, libre de plagas y enfermedades y de excelente calidad. Además debe tener un óptimo grado de maduración y haber alcanzado de forma uniforme su color característico, manteniendo su forma y consistencia, en función de la variedad. • El transporte de la aceituna a la almazara se realizará el mismo día de su recolección, en el menor tiempo posible, en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para que el proceso de transformación comience lo antes posible, con el fin de preservar su calidad. • Las partidas de aceitunas se transportarán por separado en función de su calidad, frutos procedentes de vuelo, de suelo, etc. • La limpieza es necesaria tanto en vehículos de transporte como cualquier envase o receptáculo utilizado en esta fase, evitando que se produzca cualquier tipo de contaminación en los frutos. Estarán en buen estado y libres de sustancias foráneas (productos químicos, infestación de insectos o roedores, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de envases cuyo material no esté autorizado en la Normativa vigente en esta materia pudiendo conferir a la aceituna olores o sabores extraños. • Envases cerrados que impidan que pueda haber contacto del oxígeno con la materia prima. • Utilizar sacos para llevar a cabo la recogida y transporte de los frutos. • Sobrepresión en el transporte de aceitunas a granel en los remolques. • No mezclar las aceitunas de producción integrada de diferentes calidades. • Transporte de cualquier material distinto a la aceituna (personal, maquinaria, herramientas). 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de cajas de plástico con paredes porosas de capacidad reducida (15-30 Kg.) para superponibles para permitir una buena circulación del aire. • En el caso que el transporte se realice con los frutos a granel utilizar remolques basculantes y evitar cargas de gran altura para que no se produzca presión entre las aceitunas. • Receptáculos de uso exclusivo para aceituna de producción integrada. • Limpieza de envases, cajas o recipientes al iniciar y al finalizar la recolección. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RECEPCIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se llevará a cabo al menos una vez al año. Se realizará una limpieza eficaz de las cajas, envases o receptáculos utilizadas para el transporte de distintas producciones de aceitunas (integrada, convencional, etc.). Se llevará a cabo mediante lavados con abundante agua sin provocar alteración en el material de los envases y con una <u>calidad sanitaria</u> del agua de acuerdo a la normativa vigente para que no incida en la calidad del fruto, evitando el riesgo de contaminación. Los productos de limpieza a utilizar deben estar autorizados para la industria agroalimentaria. Los envases, receptáculos o cajas con la aceituna que se utilicen para el transporte deben ser identificados de forma clara e inequívoca para que a la entrada de la industria no haya confusión de la materia prima procedente de producción integrada. Notificar por escrito a la Dirección General de Comercio el inicio de la campaña en la industria ya sea para realizar la elaboración del aceite y/o envasado destinado a consumidor final. La comunicación se debe realizar con un mínimo de 7 días de antelación. Existe la obligatoriedad por parte de la industria de solicitar la DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD a todos los operadores que entreguen aceitunas de producción integrada. En esta declaración deberá aparecer cumplimentados como mínimo los siguientes datos (día de entrega, nombre productor o nº identificación del productor, polígono, parcela, especie, cantidad recolectada expresada en Kg y firma de la persona que hace la entrega). Estos documentos serán remitidos por la industria a la Dirección General de Comercio semanalmente. Las industrias mixtas, independientemente del destino del producto, deberán llevar a cabo la separación física cuando coincida la recepción de frutos de distintas producciones como convencional, integrada, ecológica, denominación de origen, etc. O bien separación en el tiempo, fijando los días o intervalos concretos que serán conocidos por todo el personal implicado en el proceso, en los que se recogerá solamente aceituna de producción integrada. La zona de recepción debe tener amplitud suficiente para facilitar la descarga, así como la entrada y salida de vehículos. 	<ul style="list-style-type: none"> Recepción de producto que no haya obtenido en la campaña en curso, el certificado de inscripción- renovación en el registro de operadores productores. Almacenar productos químicos, residuos o desechos en la zona de recepción. Tratamientos con productos fitosanitarios en cualquier momento del proceso de manipulación y/o elaboración de la aceituna. 	<ul style="list-style-type: none"> Disponer de un túnel de lavado y desinfección de cajas de campo ubicado en un local que esté separado de la zona de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento de producto terminado. Identificar los receptáculos con los siguientes datos: <ul style="list-style-type: none"> -Nombre o nº del productor. -Especie y variedad. -Fecha de recolección. -Nº asignado al productor en el Registro de Operadores-Productores. Para aquellas zonas de producción en las que existan partidas con

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>DESCARGA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La separación de los aceitunas de producción integrada debe ser real, definida y perfectamente señalizada. Además se exigirá que exista como mínimo dos zonas distintas de descarga según calidades de las aceitunas procedentes de este sistema de producción (aceitunas sanas cogidas de árbol y aquellas que proceden del suelo o con algún deterioro físico, etc.). • Debe existir una pulcritud permanente en las zonas de recepción. • La industria debe implantar un sistema de identificación y trazabilidad de los productos para garantizar la separación desde la recepción del aceituna hasta la entrega del producto elaborado al cliente. Se remitirá a la Dirección General de Comercio, el protocolo o documentos que describan claramente este sistema que deberá ser conforme a las normas nacionales y/o autonómicas sobre producción integrada. • Ajustar la entrada de aceitunas a la capacidad de elaboración diaria evitando el almacenamiento del fruto y solo en caso de ser necesario almacenar en lugares adecuados, con pequeñas alturas de aceitunas, buena ventilación y no encontrándose en este estado más de 48 horas. • En las industrias donde se realice el trasvase de aceituna de los envases, receptáculos o elementos destinados al transporte a recipientes, envases, etc. de la industria, deberán reunir todos los requisitos descritos en la fase de recepción en cuanto a limpieza y buen estado se refiere. • Las descargas en tolvas, cintas provistas de bandas alimentarias u otros elementos de recepción deberán ser de material inerte que no transfieran olores, contaminantes, ni sabores extraños a la aceituna ya que pueden incidir negativamente sobre su calidad. Se limpiarán exhaustivamente antes de ser utilizados para el aceituna de producción integrada. • Se limpiará de forma periódica las tolvas utilizadas en las fases de recepción, descarga o almacenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de ingredientes, aditivos o coadyuvantes de cualquier tipo o procedencia desde la recepción del aceituna hasta la comercialización y expedición del producto terminado. Se exceptúan aquellos que autorice la Dirección General de Comercio para las fases que expresamente queden establecidas. • Aceptar frutos procedentes de suelo o que presenten algún tipo deterioro que pueda ir en detrimento de la calidad del aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Descarga de aceituna en la almazara 24 horas después de la recolección. • Tolvas con recubrimiento interior de pintura (excepto pintura alimentaria) • Utilización de cualquier mecanismo de alimentación, almacenamiento u elementos que no preserven la integridad del fruto. 	<p>cantidades importantes de diferentes variedades se recomienda la separación de las aceitunas por variedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de tolvas (recepción, descarga o almacenamiento) con material de fabricación de acero inoxidable. • Elementos utilizados para la recepción y descarga exclusivos para el aceituna procedente de producción integrada.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIMPIEZA Y LAVADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Esta práctica se divide en distintas fases, existiendo la obligatoriedad de llevar a cabo unas u otras fases según el grado de suciedad que contengan. Se realizará por medios mecánicos. Las fases son: Limpieza: Mediante la utilización de corrientes de aire que eliminen hojas, tallos, piedras pequeñas, aceitunas de menor tamaño, etc. Esta fase es obligatoria para toda la aceituna que se recepcione. Lavado: Mediante lavados del fruto, utilizando para esta práctica exclusivamente agua que cumpla con los criterios sanitarios de calidad exigidos en la normativa vigente. Esta fase se llevará a cabo en productos que tengan suciedad adherida o que no haya sido eliminado completamente por la fase de limpieza. Las aceitunas una vez lavadas se escurrirán y secarán correctamente para evitar que provoquen emulsiones. 	<ul style="list-style-type: none"> Uso de productos químicos, desinfectantes o de otra naturaleza incorporado al agua de lavado. 	
<p>CONTROL DE CALIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> Una vez limpios los frutos se procederá al pesaje de la partida para saber la cantidad de aceituna que entra en la almazara. Al realizar esta operación después de la fase de limpieza y lavado se consiga ahorro de tiempo, reducción de la zona de recepción y simplifica el movimiento de los vehículos. Se realizará una inspección visual de todas las partidas que se recepcionen, estableciendo un sistema para verificar la calidad e índice de madurez del aceituna que entra en la industria. Se controlará con personal que tenga conocimientos en esta materia. Se procederá a la toma de muestra sistematizada por cada partida entregada y productor para el control de los siguientes parámetros: - % Rendimiento. - % Humedad. Además se controlará la acidez por lotes de entrada. Deberán tener registrados todos los datos y anotar todos los resultados de los parámetros indicados anteriormente. Los aparatos con los que se realice el control de calidad deberán estar calibrados. 	<ul style="list-style-type: none"> Mezclar aceituna de distintas producciones. Llevar a cabo el proceso de transformación de aceitunas que no alcancen los parámetros de calidad definidos según la normativa vigente. El porcentaje de materias extrañas y otros defectos no será superior a lo que establezca la normativa vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> Superar las características mínimas impuestas a las aceitunas para obtener un producto de la máxima calidad posible. Análisis de acidez por partida y productor. Implantar un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • Tomar muestras suficientes para comprobar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios, garantizando que se han utilizado exclusivamente materias activas incluidas en el Control Integrado y que cumple con lo establecido en la Legislación Comunitaria Europea, en la Legislación Estatal y Autonómica, siendo el contenido en residuos igual o inferior al Límite Máximo de Residuos (LMR). Se realizará al menos una toma de muestras en industria por cada 1.000 Tm de aceituna que se procese. Aquellas industrias que su capacidad productiva sea inferior tienen la obligación de llevar a cabo un mínimo de dos tomas de muestras por campaña. • Los resultados de los análisis practicados a las muestras indicadas anteriormente tienen que ir adjuntos al "documento de tomas de muestras" que será firmado por la persona que se responsabilice de la veracidad de los datos y en el que se especifique: <ul style="list-style-type: none"> - Día de la toma de muestra. - Especie y variedad. - Kgs. Muestreados. - Nombre, nº identificación del productor. - Fecha de recolección. - Nº expediente del boletín de resultados. • Además se cumplirá la legislación establecida respecto al contenido de residuos en el país de destino donde se comercialice el producto transformado. • Se eliminarán aquellos frutos con presencia de patógenos causantes de podredumbres o cualquier otro tipo de alteración que no pase el control de calidad pertinente, de acuerdo a las exigencias establecidas en la normativa vigente. • Se registrará por escrito cualquier incidencia que se produzca en cuanto a los parámetros de calidad establecidos. Las partidas de aceitunas que no cumplan con los requisitos exigidos anteriormente dejarán de considerarse aceituna de producción integrada y se recogerán en los documentos de contabilidad por que otros cauces se han comercializado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestras para El control de residuos y parámetros de calidad por partida entregada y productor. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONDICIONES GENERALES DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El almacenamiento de la materia prima solamente se llevará a cabo en caso necesario utilizando tolvas de material inerte cuyo diseño permita una adecuada circulación de la aceituna. El límite máximo de capacidad de las tolvas será de 50 Tm. • Los locales, zonas y espacios destinados a la elaboración, envasado y en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán adecuadamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos. • Los recipientes, envases, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los productos acabados, o con sus materias primas o con los productos intermedios, estarán fabricados con material apto para el uso alimentario acogiéndose a las distintas especificaciones del Código Alimentario Español y normativa vigente. <p>Además reunirá las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No transmitir al producto con el que entre en contacto sustancias tóxicas o que pueda contaminar, u originar reacciones químicas perjudiciales. - No alterar las características de composición y organolépticas del fruto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenar aceitunas más de 48 horas desde su recepción. 	<ul style="list-style-type: none"> • No realizar almacenamiento de materia prima
	<ul style="list-style-type: none"> • Contratación de empresas para programa detallado de desinfección, desinsectación y desratización, utilizando métodos y productos autorizados. El programa incluirá información mínima: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material, productos y métodos de aplicación. • El uso de raticidas y/o insecticidas se llevará a cabo sin alcanzar en ningún momento al producto. Deben estar autorizados para el uso en industrias agroalimentarias. Los cebos estarán señalizados y numerados mediante planos. • La limpieza y desinfección de la maquinaria e instalaciones deben ser completa utilizando en los casos que sea necesario productos autorizados para industria agroalimentaria. Se llevará a cabo como mínimo una vez al mes durante el período de funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar aceites y lubricantes no alimentarios en los elementos de los sistemas hidráulicos que puedan estar en contacto con los frutos o productos. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>MOLIENDA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sin embargo aquellas industrias que sean mixtas y que dispongan exclusivamente de una sola línea de elaboración para la obtención de aceite de producción integrada y convencional deberán realizar una limpieza completa de la maquinaria y demás elementos cada vez que se procese aceituna de producción integrada, además de fijar de forma muy clara los días o intervalos de tiempo durante los que se va a manipular este tipo de fruto. Durante todo el proceso deberá respetarse escrupulosamente la separación de aceituna procedente de Producción Integrada de aquella que no lo sea. Se dejará constancia de las condiciones y características de la limpieza efectuada. • Todas las operaciones que se lleven a cabo en esta fase ya sean manuales o mecánicas tienen que hacerse con sumo cuidado para que no haya disminución de calidad ni posibles alteraciones o contacto con agentes externos. • La aceituna de producción integrada debe tener una identificación clara y será tratada en cualquier fase del proceso técnico y administrativo como un producto distinto del resto que se manipule en la industria. • Existe la obligación de comunicar por escrito a la Dirección General de Comercio cualquier modificación que se produzca en esta fase, así como en fases anteriores y posteriores en un plazo no superior a 15 días. <p>REQUISITOS A CUMPLIR EN LAS DISTINTAS FASES DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El objeto de esta práctica es la destrucción de los tejidos de aceituna y la liberación de las gotas de aceite que contienen. Se evitará la formación de emulsiones en la pasta porque disminuye el rendimiento y la calidad del aceite. • Los molinos tendrán una capacidad adecuada y compatible al resto de la línea de elaboración. Se utilizarán molinos de piedra (presión) o molinos mecánicos (centrifugación). • El material de fabricación de los molinos debe ser adecuado para no transmitir sustancias, olores y/o sabores ajenos al aceite. <p>Se llevará a cabo el mismo día de la recepción de la aceituna y como máximo dentro de las 48 horas desde su recepción.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Molinos fabricados con acero inoxidable.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>BATIDO</p> <p>UTILIZACIÓN DE COADYUVANTES TECNOLÓGICOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay una serie de factores que hay que tener en cuenta para realizar correctamente este proceso: <ul style="list-style-type: none"> • Uniformidad, para conseguir eficacia en la fase de batido. • Grado de molienda variable (más o menos fino) dependiendo de la época de campaña. • Aireación, deberá limitarse para que no se inicie la oxidación que es la responsable de provocar enranciamiento y pérdida de aromas. • Control de la velocidad de molido para evitar aumento de velocidad que provoque deterioro en la calidad del aceite. • Limpieza permanente de los molinos utilizando exclusivamente agua caliente a presión. • Este proceso se realizará en dislaceradores y batidoras de material apto por el Código Alimentario Español para la elaboración de aceite de oliva virgen. Estarán provistos de un sistema de calentamiento y paletas de distintas formas para que giren y mezclen adecuadamente la masa. La duración de esta práctica será de 90 minutos como máximo, sin que la masa pueda superar los 35°C de temperatura. • Se llevarán a cabo controles periódicos de tiempo y temperatura para no sobrepasar los máximos permitidos. • Limpieza permanente de la batidora. En los casos que se produzca interrupción o parada del proceso de elaboración se efectuará una limpieza completa en la batidora. • Realizar controles visuales para vigilar la evolución de la pasta. • En los casos que se utilicen coadyuvantes porque haya pastas difíciles de tratar, éstos se añadirán directamente en el batido. Deberán cumplir con una serie de requisitos que son: <ul style="list-style-type: none"> - Coadyuvantes exclusivamente homologados. - Estar en perfectas condiciones para su empleo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas que contengan materias extrañas porque afectan a las características organolépticas. • La masa tenga aspecto de papilla. • Realizar este proceso con velocidad alta. • Sobrepasar los 35°C de temperatura en la pasta final del batido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reducir, al máximo, el transporte de masa procedente de la molienda al batido. • Usar batidoras de acero inoxidable. • No acondicionar agua en el batido, salvo casos extremos. • Temperatura final de la masa batida inferior a 30°C. • Dosificar microtalco natural en pastas difíciles. Las cantidades siempre adecuadas al estado del fruto y sin sobrepasar las máximas permitidas.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>EXTRACCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proceder de materias primas no alteradas, adulteradas o contaminadas. - Envasado en condiciones técnicas apropiadas. - Perfectamente etiquetados. - Almacenarse y transportarse según lo establecido en el Código Alimentario Español así como las disposiciones que lo desarrollen. • Cuando se considere necesario utilizar coadyuvantes se permitirá exclusivamente el uso de microtalco natural de origen mineral en cantidades no superiores al 2%, aplicándose al inicio del batido. Su utilización se aplicará solamente en casos excepcionales y siempre con la autorización previa del Organismo de Control. <p>SEPARACIÓN DE FASES SÓLIDAS Y LÍQUIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este proceso se podrá realizar por distintos sistemas: <ul style="list-style-type: none"> -Filtración selectiva o percolación. -Presión. -Centrifugación. <p>EXTRACCIÓN POR FILTRACIÓN SELECTIVA O PERCOLACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se procederá a la extracción del aceite que queda suelta tras el batido poniéndolo en contacto con una superficie filtrante. La duración del proceso en el que se pasa la masa por el extractor debe durar 30 minutos. • Limpiar continuamente el sistema con agua tibia a presión. El agua deberá cumplir con la reglamentación sanitaria vigente. • El aceite obtenido por este sistema circulará por conducciones independientes para evitar mezclar aceites de distintas calidades. <p>EXTRACCIÓN POR PRESIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los capachos deberán ser de gran resistencia, fácil limpieza y buena filtración. Se realizará la limpieza diaria de los capachos. • El estado de conservación de los capachos debe ser adecuada para evitar que le pueda conferir impurezas al aceite disminuyendo así su calidad. Se cambiarán todos los capachos como mínimo una vez al año. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adición de coadyuvantes por encima de las dosis permitidas. • Material filtrante no autorizado por el Código Alimentario Español. 	<ul style="list-style-type: none"> • Separar de inmediato el aceite obtenido del proceso de extracción. • Separación inmediata del aceite obtenido. • Capachos fabricados con fibra mixta. • Tiempo de presado del cargo comprendido entre 60 y 90 minutos 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • La distribución de la pasta sobre el capacho deberá ser homogénea y fina para conseguir un mayor agotamiento de los orujos. • Todos los elementos en contacto con la pasta estarán fabricados con material que no confiera sabor, olor o contaminación alguna al aceite. Además se limpiarán de forma correcta y permanente para evitar la adhesión de componentes extraños en el aceite. • La formación del cargo se podrá realizar de forma manual o automática, en este último caso con el formador de cargos que reparte y dosifica la pasta en los capachos. • Al finalizar la prensada se regará el cargo con una ducha ligera y sin presión con el objeto de arrastrar el aceite contenido en los bordes de los capachos y el adherido a la wagoneta. • Separar los líquidos de la primera y segunda presión con líneas de circulación y decantación distintas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejerer presiones mayores a 60 Kg/cm² en el capacho. • Uso de productos químicos no autorizados en la legislación vigente en materia alimentaria para la limpieza de capachos. • Regar el cargo con agua que tenga una temperatura superior a los 40°C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Separar el aceite suelto en los cargos del aceite obtenido por presión por ser de una calidad inferior al primero. • En pastas difíciles disminuir la cantidad de la masa y utilizar capachos dobles. 	<p>EXTRACCIÓN POR CENTRIFUGACIÓN (2 o 3 fases)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La extracción de las distintas fases sólidas se llevará a cabo en una centrifuga horizontal o decanter, el material de fabricación que vaya a estar en contacto con la materia prima no debe transmitir sabor, olor o contaminación alguna y será de acero inoxidable. El número de salidas de la centrifuga será de dos o tres dependiendo de las fases de ésta. • Las conducciones utilizadas para el transporte de la pasta desde la batidora hasta el decanter deberán ser de material inerte. Las bombas que vayan a inyectar la masa deberán tener un caudal regulable para adoptar distintos ritmos en la elaboración del aceite. • El agua usada en esta fase para la fluidificación de la pasta deberá reunir los requisitos exigidos en su reglamentación técnico sanitaria. Su temperatura será igual o inferior a 35°C. Cuando se realice la extracción de dos fases no se adicionará agua excepto que se trate de pastas muy secas. • La alimentación de la masa de la batidora al decanter se realizará con bombas dosificadoras, el caudal se regulará según el estado que tenga la masa.
<ul style="list-style-type: none"> • No superar el 10% de agua sobre el volumen de masa inyectada en la extracción de dos fases de pastas secas. • Adecuar los ritmos de inyección de agua al estado de la masa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de aguas de vegetación o de reciclado. • Empleo de cualquier producto no autorizado en la presente norma para la elaboración de aceite de oliva. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • La limpieza del decanter se llevará a cabo diariamente utilizando agua. También debe existir una limpieza permanente en toda la zona de elaboración. • El uso de mangueras para la inyección de la masa deberá tener certificado de calidad alimentaria. • Para el sistema de extracción de tres fases deberán existir balsas de evaporación de material y capacidad adecuada para la evacuación de alpechines. Además, se permitirá el uso de cualquier otro sistema de evacuación de alpechines autorizado por la Autoridad Competente en esta materia. <p>TAMIZADO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este proceso se realizará previamente a la separación de las fases líquidas, su objeto es la eliminación de cierta cantidad de sólidos contenidos en el aceite. Se emplearán tamices de acero inoxidable y vibratorios. <p style="text-align: center;"><u>SEPARACIÓN DE FASES LIQUIDAS</u></p> <p>La separación de las fases líquidas se podrá llevar a cabo por distintos procesos cuyos requisitos se especifican a continuación:</p> <p>DECANTACIÓN(Método clásico):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se realizará con una batería de recipientes comunicados entre sí con alimentación continua. El material de fabricación será inerte para evitar la pérdida de calidad del aceite. Los pozuelos tendrán el fondo inclinado con el objeto de llevar a cabo correctamente el sangrado. • La sala de decantación estará separada del resto de las dependencias de la almazara. • El tiempo de decantación no será inferior a 24 horas. Además la sala de decantación debe tener una temperatura muy próxima a los 20°C porque es la temperatura óptima para conseguir una buena decantación. • Se regarán los aceites con agua templada al principio de la decantación para facilitar la eliminación de impurezas. Este requisito se llevará a cabo solamente cuando la almazara disponga de una batería de decantación lo suficientemente grande para poder eliminar la humedad adicional. • Limpieza diaria de los primeros recipientes o pozuelos y al menos una vez a la semana se limpiarán todos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una segunda centrifugación de la masa. • Vertido directo de alpechines. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diámetro óptimo de malla que oscile entre 0,4-0,6 mm. • Disponer de un sistema de cierre adecuado para evitar la caída de materias extrañas en el aceite. • La sala decantación tenga una temperatura en torno a los 20-22 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de agua que no reúna los requisitos exigidos en su reglamentación técnico sanitaria • Uso de detergentes y desengrasantes no autorizados para la industria agroalimentaria.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>En cada turno de trabajo se realizará el castrado del aceite sobrenadante y el sangrado de los pozuelos.</p> <p>CENTRIFUGACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Este proceso se realizará con centrifugas verticales separando los distintos líquidos por diferencias de densidad. El caudal de alimentación deberá ser homogéneo, que dependerá del tipo de centrifuga utilizada y de la composición de los líquidos. El agua utilizada en esta fase para facilitar la separación de las fases líquidas del aceite tendrá una temperatura comprendida entre 30-35°C. Los alpechines obtenidos de la extracción por tres fases se enviarán por conducciones independientes a las alpechineras, balsas de evaporación o cualquier otro sistema de evacuación de alpechines. Limpieza periódica de las centrifugas verticales. Reposar el aceite al menos 24 horas antes de pasar a la bodega para eliminar en aspecto lechoso y empolvado del aceite por el efecto de aireación. <p>CLASIFICACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Se realizarán tomas de muestras del aceite obtenido para analizar su acidez, parámetros físico-químicos, compuestos halogenados y características organolépticas con el objeto de clasificarlos previamente al envasado según las calificaciones obtenidas. Las analíticas se realizarán en laboratorios homologados, que cumplan con la norma ISO-IEC 17.025 según metodología descrita en el Reglamento(CE) 796/02, de 6 de mayo o normativa que lo modifique. Se conservarán los datos y resultados obtenidos de los análisis efectuados durante un período mínimo de 5 años. El aceite procederá del fruto del olivo de producción integrada y será obtenida por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no provoquen alteración en el aceite (lavado, decantación, centrifugación y filtración). Solamente la categoría ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA podrá utilizar el distintivo de marca de garantía de producción integrada. 	<ul style="list-style-type: none"> Superar la relación agua/aceite 1:1. Reutilización de agua de lavado en la centrifugación de líquidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Programar las descargas de las centrifugas de aceite de forma manual. Trasegar el aceite de la centrifuga vertical a pozuelos de gravedad. 	<ul style="list-style-type: none"> Acete de oliva virgen que no cumpla con los parámetros de calidad establecidos en el anexo I del Reglamento (CEE) 2568/91 y sus modificaciones posteriores.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
CONTROL DE FABRICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Las industrias deberán disponer o tener contratado un laboratorio con el personal y los métodos necesarios para realizar los controles de materias primas y de productos acabados que exija la fabricación correcta. • Se conservarán los datos y resultados obtenidos de los análisis efectuados durante un período mínimo de 5 años. • La comprobación de envases, lotes de fabricación y, en general, cuantas pruebas exijan una garantía de fabricación correcta, se llevarán a cabo según los métodos establecidos en la normativa vigente que publique la Autoridad competente en esta materia. • La bodega que se utilizará para el almacenamiento del aceite deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Las paredes y techos deberán poseer aislamiento térmico para conseguir temperaturas estables y no aportarán olores extraños. - Disponer de un sistema de calefacción/ventilación que no desprenda olores y mantener una temperatura uniforme y adecuada para permitir una maduración de los aceites, sin favorecer la oxidación. - Iluminación moderada. - Alejada de cualquier foco que pueda transmitir al aceite olores extraños. - El número de depósitos deberán ser suficientes para obtener una correcta clasificación de los distintos aceites. • Los depósitos de almacenamiento de aceite estarán fabricados o contruidos con material impermeable al aceite. El interior será inerte, de fácil limpieza y que no permita la absorción de olores y sabores extraños. Estarán protegidos de la luz y el aire. El fondo será cónico o cilíndrico para facilitar la decantación de impurezas y humedad. Además irán provistos de boca de registro, válvula de llenado por la parte inferior, sistemas de sangrado y nivel analógico. • Los depósitos que contengan aceite de producción integrada deberán estar correctamente identificados. • Las conducciones de carga y descarga de aceite serán de material inerte y con pendientes adecuadas para permitir su correcto vaciado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenar en la bodega cualquier producto distinto al aceite. • Depósitos de hierro, abiertos, aéreos y trujales sin revestimientos inertes. • Mezclar aceites de producción integrada con aceites de otras producciones. • Uso de las mismas conducciones para distintas producciones de aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bodegas exclusivas de aceite de producción integrada. • Temperatura óptima de la bodega 15-18°C. • Depósitos de capacidades superiores al 10% de la producción total. • Depósitos, elementos de los que deberán ir provistos y conducciones de acero inoxidable. • Los depósitos provistos de dispositivos para tomas de muestras a distintas alturas.
ALMACENAMIENTO			

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • Se limpiarán los depósitos y conducciones antes de proceder a su llenado. • Pulgar los depósitos de forma periódica y almacenar los restos en lugares distintos al aceite. • La bodega deberá encontrarse limpia, para ello habrá que realizar de forma permanente su limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esta práctica es opcional, en caso de realizarla se procederá a uno de estos procedimientos: abrillantado, debastado o winterizado. Los tipos de filtros a utilizar serán filtros de prensa y filtros de material filtrante pulvulento(generalmente tierras de diatomea). 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de productos para la limpieza de depósitos y conducciones no autorizados para las industrias agroalimentarias. • Temperatura en la operación de filtrado mayor a 25°C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponer de un equipo para el desoxigenado del aceite, mediante la utilización de un gas inerte.
<p>FILTRACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las industrias mixtas deberán comunicar por escrito y con antelación mínima de 3 días a la Dirección General de Comercio o entidad de control el inicio de las operaciones de envasado del aceituna de producción integrada. 		
<p>ENVASADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Obligación de llevar a cabo las analíticas descritas en la práctica de clasificación siempre antes de proceder al envasado del aceite. • Las operaciones de envasado deben realizarse por series completas, separando físicamente o por intervalos de tiempo las operaciones de envasado de productos que procedan de otras producciones (convencional, ecológico, etc.). • La maquinaria para el envasado debe ser acero inoxidable y de fácil limpieza. • Se envasará en las mejores condiciones de asepsia posible. Los envases estarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias. Este proceso se realizará con envasadoras mecánicas. • Los materiales de los envases habrán de cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Español, reglamentaciones específicas y las de normalización de tamaños y formatos exigidos por el Ministerio de Industria y Energía para este tipo de producto. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • Aquellos envases fabricados con materiales distintos a los recomendados, pero incluidos en el Código Alimentario Español, habrán de ser autorizados previamente por la Dirección General de Comercio, a solicitud de la industria. Además, garantizarán una protección adecuada y deberán ser fabricados de forma que su peso y volumen mantengan el nivel de seguridad e higiene necesarios para el producto envasado y el consumidor. • El contenido de cada envase debe ser homogéneo. • El envase debe conservar las propiedades intrínsecas del producto tales como sabor, olor, aroma, etc. • El espacio de cabeza libre del envase no podrá ser mayor al 10% del volumen total de dicho envase, excepto para latas de capacidad inferior o igual a un litro que se admitirá el 20%. • Todos los envases deberán ir precintados independientemente de la capacidad que tengan. • Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de las zonas de manipulación, éstos lugares se encontrarán limpios y deberán asegurar la protección correcta de los envases y del material de envasado. • Las cajas o envases llenos de productos envasados no deberán estar nunca en contacto con el suelo. • El aceite envasado se almacenará a temperatura adecuada para que no se produzca ningún tipo de alteración en la calidad de éste. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de envases que puedan contener sustancias nocivas, en el material del envase o bien que cualquiera de los componentes no haya quedado reducido al mínimo respecto a la presencia de emisiones, cenizas o aguas de lixiviación generadas por la incineración o el depósito en vertederos de los envases o restos que queden después de operaciones de gestión de residuos de envases. • Capacidades de envases destinados a consumidor final superiores a 5 Kg. • Utilizar coadyuvantes tecnológicos no establecidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria y en la presente Norma Técnica. • Presencia de cualquier cuerpo extraño en los envases. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases fabricados con los siguientes materiales: <ul style="list-style-type: none"> - Lata. - Vidrio. • Disponer de un sistema que mantenga una rotación correcta y control de existencias. • Disponer de un local de envasado exclusivo para aceite de producción integrada. • Uso de envases que protejan el aceite de la luz. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ETIQUETADO O ROTULACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las etiquetas comerciales o en su caso el marcado exterior (litografía, electrónico, electroquímico o térmico y uso de tintas especiales) del envase debe llevar caracteres claros, visibles y fácilmente legibles, debiendo figurar al menos: <ul style="list-style-type: none"> - Marca Comercial Registrada autorizada para productos de Producción Integrada. - La denominación del producto y en su caso, forma de presentación y/o preparación. - Identificación de Garantía (sistema de producción): Producción Integrada o Agricultura Integrada. (El sistema de producción siempre debe seguir a la especie y no puede ser inferior a 3mm). - Nombre o código del órgano o entidad que haya realizado el control. - Número de registro del operador o su denominación. - Características comerciales: Solamente se admite la categoría de aceite virgen extra. - Identificación de la empresa: Nombre o Razón Social o Denominación del fabricante o envasador, Domicilio, Registro Sanitario y Registro de Industrias Agrarias. - Origen del producto o procedencia: País de Origen y Zona de Producción. - Contenido neto expresado en Litros, centilitros o en mililitros. - Marcado de fechas: Fecha de envasado. - Nº de lote. <p>Además de aquellas exigencias establecidas en la normativa vigente en materia de etiquetado del aceite de oliva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización del concepto “integrado/a” sin hacer mención al sistema de producción. • Utilizar en otros productos que no hayan sido obtenidos bajo producción integrada nombres, marcas, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emplear una Marca diferenciada para las producciones obtenidas bajo el sistema de Producción Integrada. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p style="text-align: center;">IDENTIFICACIÓN DE GARANTÍA (LOGOTIPO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los envases en los que se expida el producto para consumo irán provistos de una etiqueta (pegatina) numerada con la identificación de garantía (logotipo de Producción Integrada), proporcionada por la Dirección General de Comercio, previa solicitud y pago de las tasas establecidas. • Se colocarán siguiendo numeración correlativa, fecha de elaboración del producto y siempre antes de la expedición del producto. • La contraetiqueta numerada donde figura el logotipo identificador de los productos de Producción Integrada podrá sustituirse, previa solicitud, por la inclusión de este logotipo y de la numeración correspondiente dentro del formato de la etiqueta comercial siempre y cuando cumpla con los requisitos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - Solicitud previa por escrito a la Dirección General de Comercio. - Diseño, dimensión, color y formato de dicha pegatina que se realizarán de acuerdo con los requisitos establecidos según se trate de: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de Garantía Nacional (Logotipo a establecer por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). - Identificación de Garantía de la C.C.A.A. Extremadura (Logotipo recogido en el Manual Básico de Imagen y Reglamenteo de Uso de la Marca de Garantía). - Identificación de Garantía Privada (Regulada en el RD 1201/02, de 20 de noviembre . - La identificación de Garantía de la CCAA de Extremadura debe imprimirse en una de las siguientes versiones: VERDE NORMALIZADO SOBRE FONDO BLANCO. (Versión principal de la Marca de Garantía). 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de pegatinas con el logotipo de Producción Integrada sin numerar. • Inclusión de la marca comercial o cualquier otra indicación en la pegatina donde figura el logotipo que identifica la Producción Integrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la versión calada en blanco sobre fondo de color verde Normalizado, que es la misma utilizada en pegatinas. Siempre que • Usar para versiones en color cualquier color distinto al verde normalizado.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>CALADA EN BLANCO SOBRE FONDO VERDE NORMALIZADO (Variante de la versión principal).</p> <p>NEGRO SOBRE FONDO BLANCO. (Solamente en los casos que sea necesario por causas técnicas o de legibilidad).</p> <p>CALADA EN BLANCO SOBRE FONDO NO NORMALIZADO (Sólo para casos puntuales y previa consulta a la Dirección General de Comercio)</p> <p>- Tamaños y Márgenes:</p> <p>TAMAÑO MÍNIMO PARA REPRODUCIR LA MARCA DE GARANTÍA ES DE 15 mm EN TINTAS PLANAS Y 20 mm EN CUATRICROMÍA.</p> <p>TAMAÑO MÁXIMO, NUNCA DEBERÁ EXCEDER A LA MITAD DEL TAMAÑO DE LA MARCA COMERCIAL, NI EN ALTURA NI EN ANCHURA.</p> <p>PARA FONDOS NO NORMALIZADOS HAY QUE DEJAR UN MARGEN EN BLANCO IGUAL A LA DECIMA PARTE DEL DIAMETRO DE LA MARCA, POR TANTO LAS MEDIDAS MÍNIMAS INCLUYENDO EL MARGEN SON: 18 mm (tinta directa) Y 24 mm (en cuatricromía).</p> <p>- Color:</p> <p>EN VERSIONES EN COLOR SIEMPRE SE UTILIZARÁ EL COLOR VERDE NORMALIZADO INDEPENDIENTEMENTE DEL TIPO DE TINTA UTILIZADA.</p>		<p>no comprometa la legibilidad o fallos de registro de impresión.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El tamaño para reproducir la Marca de Garantía en tinta plana de 20 mm., para conseguir una mayor legibilidad. • En fondos no normalizados el tamaño recomendado incluyendo los márgenes será de 24 mm. en tinta directa.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>- Tipografía:</p> <p>LOS TIPOS DE LETRAS QUE SE UTILIZARÁN SERÁN LAS CORPORATIVAS DE LA JUNTA DE EXTREMADURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Gill Sans Bold" (negrita) condensada al 75% y en caja alta. - "Albertus" en caja alta. <p>(Todos los requisitos descritos anteriormente se encuentran recogidos en el Manual Básico de Imagen de la Marca de Garantía de Producción Integrada).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es necesario que una vez que haya sido autorizada la impresión del logotipo en las etiquetas comerciales y éstas estén impresas, se envíe una copia de la factura de la imprenta en la que figurará: <ul style="list-style-type: none"> - La numeración dada al logotipo de las etiquetas comerciales. - Primera y última etiqueta comercial original y numerada. • Se enviará a la Dirección General de Comercio al menos una copia de todo el material publicitario y de los nuevos modelos de etiquetas comerciales que se vayan a utilizar. • Durante la fase de etiquetado del producto, éste debe ser manipulado de forma cuidadosa y precisa para evitar que se produzca cualquier tipo de alteración que pueda disminuir su calidad. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>EMBALAJE Y/O PALETIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Las cajas o embalajes que vayan a ser utilizados para envases deben indicar claramente que son de accituna obtenida de producción integrada. En todos los embalajes a utilizar, indistintamente de la capacidad de los envases, deberá figurar al menos en la rotulación de estos, en el caso de que no exista visibilidad clara de los envases: <ul style="list-style-type: none"> DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. IDENTIFICACIÓN DE GARANTÍA: "PRODUCCIÓN INTEGRADA". MARCA COMERCIAL. NÚMERO DE ENVASES. NOMBRE, RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA. PAÍS DE ORIGEN. El material a utilizar en el caso que exista proceso de paletización debe ser biodegradable para generar la mínima cantidad de residuos en el medio ambiente y asegurar que no provoque ningún tipo de alteración de la calidad del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> Se llevará a cabo en almacenes destinados exclusivamente para ello y con procedimientos que permitan garantizar la mejor calidad posible de los productos. Habrà separación física clara del producto de producción integrada de aquel que procede de otro tipo de producción (solamente en industrias mixtas). Se ordenarán los embalajes de forma correlativa para poder comprobar de forma clara y en cualquier momento los lotes. Los almacenes estarán limpios, en buen estado, exentos de olores y objetos extraños. 	<ul style="list-style-type: none"> Embalajes o cajas que contengan envases en los cuales no figure de forma clara el sistema de producción por el que ha sido obtenido el producto de PRODUCCIÓN INTEGRADA. Exceptuando embalajes que contengan envases en los que sea visible y legible claramente este sistema de producción Almacenamiento al aire libre del producto envasado destinado a consumidor final. 	<ul style="list-style-type: none"> Indicación en embalajes de: <ul style="list-style-type: none"> -ZONA DE ORIGEN. -PESO NETO/ENVASE. -NUMERACIÓN DE CONTRAETIQUETAS QUE CONTIENEN. Local exclusivo para almacenar productos envasados de producción integrada.
<p>ALMACENAMIENTO PRODUCTO ENVASADO</p>			

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>COMERCIALIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hay que distinguir en esta fase cual es el destino del producto para su posterior comercialización (exportación, territorio de la Unión Europea o mercado nacional). • Cuando el destino del producto de producción integrada sea fuera del territorio de la Unión Europea (exportación a terceros países) debe llevar necesariamente el “DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN INTEGRADA PARA EXPORTACIÓN”, que será expedido por la Dirección General de Comercio. La obtención de dicho documento se deberá solicitar con antelación suficiente por la empresa expedidora. • La Dirección General de Comercio expedirá un documento al final de la campaña, en él se certificará el total de Kg. de materia prima que se ha manipulado en la industria y el número total de litros de aceite elaborado que ha cumplido con los requisitos exigidos en la normativa vigente, referente a la producción integrada y comercializado con el logotipo de producción integrada. • El aceite cuyo destino sea la venta a granel deberán ir siempre acompañado de un documento emitido por la Dirección General de Comercio que certifique que el producto ha superado todos los controles. Este documento incluirá como datos mínimos: <ul style="list-style-type: none"> - Cantidad de producto. - Lugar destino. - Forma de transporte. - Datos del operador emisor y receptor. <p>Esta información se debe conservar hasta el final de su venta para permitir una correcta identificación. El producto se transportará sin que exista la posibilidad de sustitución de éste.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de proceder a cargar los productos (granel o envasado), todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños. 	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitar el documento de acompañamiento para exportar aceituna de producción integrada cuando no tengan vigencia las resoluciones y certificados de inscripción o renovación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases destinados a la venta a granel que no vayan correctamente cerrados y precintados. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIBRO DE ENTRADAS Y SALIDAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El transporte de los productos se debe realizar en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para conseguir que llegue a su destino en el mismo estado en que se expidió. • Existe la obligatoriedad de transportar el producto a otras unidades del proceso (mayoristas o minoristas) en envases, recipientes o embalajes diferenciados mediante un sistema de cierre que impida la sustitución de su contenido. • El Operador Individual o Agrupación de Operadores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán solicitar y disponer del Libro de Entradas y Salidas de Productos de Producción Integrada. Éste será habilitado y firmado por el Director General de Comercio. • Existe la posibilidad de llevar todas las entradas y salidas referidas a la producción integrada informáticamente siempre que se siga el mismo modelo de las hojas del libro descrito anteriormente. En este caso deberán solicitar previamente y por escrito su autorización. • En el libro se anotarán todas las entradas de las materias primas especificando la especie, producto, cantidad, etc. y en las fechas en que se han producido. De igual modo se anotarán todas las salidas identificando en el cuadro correspondiente el producto, calidad, envase, capacidad de envases, cantidad total y destino, etc. Este libro debe actualizarse al menos semanalmente. • En la primera página del Libro de Entradas y Salidas, donde se procede a la habilitación de éste figurará la persona responsable, la cual firmará todas y cada una de las hojas que se cumplimenten, responsabilizándose así de la veracidad de todas las entradas y salidas registradas en el Libro. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIBRO DE REGISTRO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se utilice la otra opción (sistema informático) deberán realizar una diligencia o formalismo de compromiso que tendrá carácter anual siempre y cuando no se produzca ningún cambio en cuanto al responsable se refiere, si es así deberán enviar un nuevo compromiso donde se haga consta quien es el responsable actual. Al final de cada campaña se remitirán a la Dirección General de Comercio todas las anotaciones informáticas de entradas y salidas que deberán ir firmadas. • Este libro y las anotaciones informáticas podrán ser solicitados en cualquier momento por el Organismo de Control para su control e inspección, sin necesidad de comunicarlo con aviso previo. El libro debe ser conservado durante 5 años a partir de la fecha en que se tramite. • En el Registro de Entradas y Salidas, independientemente del formato empleado, deberán anotarse todos los documentos a los que hacen referencia las entradas y salidas, adjuntándose a éste los originales o fotocopias (claras y legibles). El Organismo Competente tendrá libre acceso a cualquier tipo de documentación referida al sistema de producción integrada, así como a todas y cada una de las instalaciones utilizadas para obtener esta producción y así poder llevar a cabo el control que considere necesario y oportuno. En consecuencia, los operadores están obligados ante el Organismo de Control a: <ul style="list-style-type: none"> -Suministrar información referida a instalaciones, productos, servicios o procesos productivos, permitiendo la comprobación directa. -Mostrar la documentación que justifique transacciones efectuadas, así como facilitar la copia de dicha documentación. -Permitir que se lleven a cabo tomas de muestras u otro tipos de control sobre materias primas, coadyuvantes o productos. • El operador deberá llevar a cabo un registro con anotaciones y documentos de todas las operaciones de elaboración que se realicen en la industria, incluyendo el origen, uso y destino de las distintas partidas. • En las anotaciones se especificarán como mínimo: la cantidad de materia prima y/o ingredientes utilizados, la fecha de manipulación, los distintos procesos de elaboración reflejando maquinaria, tiempo, temperatura, así como cualquier incidencia ocurrida y la cantidad de producto terminado. <p>Debe existir un responsable de este registro con conocimientos de todo el proceso de elaboración, este persona firmará todas las hojas que contengan datos referidos a este registro.</p>		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIMPIEZA DE LA INDUSTRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada operador debe disponer de un plan de limpieza en el que se especifique tipos de productos a utilizar, frecuencia de uso y personal encargado de realizarla. Para la desinfección, debe existir un programa detallado de las instalaciones y maquinaria que se correspondan con sus necesidades. • La limpieza y lucha contra parásitos en los lugares donde haya producto se realizará de forma que no se produzca ningún tipo de contaminación en ésta, utilizando productos autorizados para la industria alimentaria. • Se procederá a la limpieza y desinfección total de la industria transformadora al menos una vez al año. • La limpieza de la maquinaria e instalaciones durante el período de funcionamiento de la industria se realizará al menos una vez al mes. Equipos y maquinarias deben instalarse de forma que se facilite su limpieza también por la parte inferior. • En industrias mixtas que utilicen la misma maquinaria para distintas producciones será necesario su limpieza cada vez que se manipule aceite de Producción Integrada. • Todas las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento. • Todos los productos de limpieza, desinfección así como productos químicos estarán correctamente etiquetados. Estos productos se encontrarán en un almacén señalizado y aislado del resto de las instalaciones. Solamente tendrán acceso a ellos y los manipularán el personal designado por la empresa. • Deberán disponer de contenedores suficientes, debidamente identificados y de uso exclusivo para residuos o desechos de la instalación. Estos contenedores serán exclusivos y se limpiarán periódicamente debiéndose establecer un plan de limpieza para ello. • Regular un sistema de recogida selectiva de residuos para facilitar su reciclado. • Existirá una planificación ordenada, minimizando al máximo cualquier olor anormal. Así como un sistema de recogida selectiva de residuos para facilitar su reciclado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de productos de limpieza y desinfección que generen residuos en el medio ambiente provocando un mayor impacto ambiental y que no estén autorizados según la legislación vigente en esta materia. • Acumulo excesivo de cartones, tablas, plásticos y flejes. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>SUMINISTRO DE AGUA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La industria transformadora dispondrá de un suministro de agua clorada (o cualquier otro sistema de desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con la materia prima, o cualquier superficie en contacto con ésta. • El agua a utilizar deberá cumplir con los criterios sanitarios de calidad establecidos en el RD 140/03, de 7 de febrero así como sus modificaciones posteriores. • En los casos que establezca la normativa en materia de agua se llevarán a cabo controles sobre el nivel de cloro residual en el agua. • El vertido de las aguas utilizadas durante el proceso de elaboración del aceituna deberán tratarse previamente para eliminar los residuos no asimilables por la red de evacuación de las aguas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de agua que no cumpla con la legislación vigente del agua en el lavado de materias primas, productos, instalaciones y utensilios industriales.. 	
<p>HIGIENE Y LIMPIEZA DEL PERSONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los manipuladores debe mantener un grado elevado de aseo personal. - Las personas con cualquier tipo de enfermedad infecciosa no trabajarán en las zonas donde se lleve a cabo manipulación de productos. - Los cortes o heridas del personal que manipula el producto se cubrirán con vendajes impermeables, siempre que estos no impidan continuar con el trabajo. - Los manipuladores deberán lavarse las manos e higienizarlas en caso necesario antes de volver a su trabajo tras cualquier ausencia o siempre que se hayan ensuciado o contaminado, para evitar la siembra de microorganismos indeseables sobre el proceso del producto. - Cuando se utilicen guantes, se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y se renovarán cada vez que sea necesario. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> - Eliminar joyas que puedan provocar contaminación o alteración del producto. - El pelo de los manipuladores debe recogerse y cubrirse adecuadamente. - El personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Los visitantes cuando se encuentren en las zonas de manipulación y envasado de producto deberán llevar ropa protectora y cumplir con las mismas disposiciones de aseo personal. - Sistema de limpieza de suelas de zapatos para impedir contaminación procedente del exterior, es necesario la existencia de una alfombra que elimine el polvo adherido a ellas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se colocarán carteles en lugares visibles que recuerden estas normas de higiene, limpieza y manipulado. • VESTUARIOS Y SERVICIOS, limpios y en buen estado. Separados para ambos sexos, con ventilación directa o forzada, aislados debidamente de las dependencias de trabajo con armarios o taquillas fabricados con material de fácil limpieza, desinfección y desodorización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Salir de las instalaciones con la ropa de trabajo aquellos trabajadores que estén en contacto con el producto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de seguridad con empapado de desinfectante lo suficientemente potente por el que se anda unos metros. • Utilización de materiales que cubran los zapatos que sean de un solo uso. • Grifos lavamanos accionados con el pie.
<ul style="list-style-type: none"> • Estarán separados los servicios de los vestuarios cuando el número de trabajadores sea superior a cinco. Éstos últimos se dotarán de paredes y suelos impermeables y lavables. • Para el lavado e higienizado de las manos de los empleados y visitantes, los servicios estarán provistos de agua potable con temperaturas adecuadas (fría y caliente), jabón o detergentes y toallas de un solo uso o secado higiénico. • El operador debe asegurar la formación del personal que manipule productos en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar un registro de los cursos que se impartan sobre la formación en materia de higiene y manipulado del personal. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>SALUD Y SEGURIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deberán disponer de un sistema de control del producto que garantice su seguridad, con un sistema de vigilancia HACCP de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. 		
<p>CALIDAD DEL PRODUCTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El autocontrol a realizar por el operador en materia de calidad del producto tiene que tener en cuenta como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> - Procedencia, recepción y tomas de muestras de la materia prima. - Procesos de elaboración del aceite. - Producto obtenido antes del envasado. - Producto terminado y listo para comercialización. • Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en la normativa vigente de calidad del producto: <ul style="list-style-type: none"> - Coadyuvantes y tratamientos en proceso de manipulación, elaboración, envasado y conservación. - Análisis de residuos de productos fitosanitarios como indica la presente norma. - Análisis del aceite para comprobar y clasificarla dependiendo de sus características organolépticas, acidez y otros parámetros. • Existe la obligatoriedad de conservar los registros de los controles efectuados. • Para llevar a cabo la comprobación de los aparatos de medida, el operador debe disponer de procedimientos que indiquen periodicidad y exactitud con la que se verificarán los instrumentos de medida utilizados para comprobar la calidad del producto. También dispondrán de registros que anotarán las verificaciones efectuadas. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> • El operador debe tener un procedimiento de detección y constancia de registros para las acciones correctoras que desarrollarán cuando se detecten “no conformidades” en cualquiera de las prácticas y requisitos desarrollados en esta Norma Específica. • Existirá un sistema de reclamaciones de clientes relacionado con las obligaciones, condiciones y requisitos recogidos en esta Norma. El sistema debe contemplar la recepción del registro y evaluación, así como conservar las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras tomadas. <p style="text-align: center;">CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y EQUIPOS</p> <p>REQUISITOS GENERALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los locales donde se manipule y circule la aceituna deberán estar suficientemente iluminados ya sea por medios naturales o mecánicos, así como contar con los métodos adecuados para conseguir la suficiente ventilación. • La superficie de suelos y paredes deben encontrarse en buen estado, de fácil limpieza y desinfección, utilizando materiales impermeables no absorbentes, lavables y no tóxicos. • Las temperaturas, humedad relativa y circulación del aire en los locales, serán los adecuados para evitar que los productos sufran alteraciones o cambios en sus características. • La superficie en contacto directo con los productos debe ser accesible o desmontable para que se pueda comprobar el estado de limpieza. • Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente. • Las zonas de manipulación, envasado, etiquetado ect., debe estar perfectamente limpias y construidas de forma que permitan una higiene adecuada. 		<ul style="list-style-type: none"> • Para sistemas de ventilación mecánica se recomienda que puedan accederse fácilmente a filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> • Se evitarán huecos y ventanas o se instalarán elementos que impidan la entrada de insectos. • Los sistemas de desagüe serán los adecuados. • Los sumideros dispondrán de los medios necesarios para la evacuación de las aguas de limpieza. • Dentro de las instalaciones se utilizarán solamente elementos de transporte (carretillas, elevadoras, transpaletas o cualquier otro equipo de transporte) que funcionen manual o eléctricamente. • Los equipos deberán tener un mantenimiento y limpieza adecuada, así como una buena disposición para asegurar un correcto funcionamiento. También se tomarán las medidas necesarias para evitar en los equipos el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sumideros que no dispongan de los dispositivos adecuados para evitar el retroceso. • Uso de motores de explosión (gasol o gasolina) en elementos de transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puertas de acceso y ventanas diseñadas de tal forma que se impida la entrada de animales.

CUADRO N° 1
NIVELES DE ELEMENTOS NUTRITIVOS EN HOJAS DE OLIVO

Elemento	Deficiente	Adecuado	Tóxico
Nitrógeno, N (%)	1.40	1.5-2.0	-
Fósforo, P (%)	0.05	0.1-0.3	-
Potasio, K (%)	0.40	> 0.8	-
Calcio, Ca (%)	0.30	> 1,0	-
Magnesio, Mg (%)	0.08	> 0,1	-
Manganeso, Mn (ppm)	-	> 20	-
Cinc, Zn (ppm)	-	> 10	-
Cobre, Cu (ppm)	-	> 4,0	-
Boro, B (ppm)	14,0	19-150	> 185
Sodio, Na (%)	-	-	> 0.2
Cloro, Cl (%)	-	-	> 0.5

Cuadro n° 2
Materias Activas permitidas para el control de malas hierbas

Materia Activa	Modo de acción		Movimiento en planta	Forma de empleo			Toxicología			
	Residual	Contacto		Traslación (Vía floema)	Persistencia	Estado de malas hierbas	Hombre	Terrestre	Acuícola	Apícola
AMINOTRIAZOL	*	0	***	↑↓	+	Post-emergencia	Nocivo Xn	A		COMP
CLORTOLURON	**	**	0	↑↓	+++	Pre-emergencia	BAJA	A	A	B
DIFLUFENICAN	**	**	0	↑↓	+++	Pre-emergencia	Irritante Xi	A		COMP
DIURON	***	*	0	↑	++++	Pre-emergencia	Nocivo Xn	A	A	B
FLAZASULFURON	**	0	***	↑↓	+	Pre-emerg-Post-emerg-temprana	Nocivo Xn			
FLUROXIPIR	*	0	***	↓	+	Post-emergencia	Irritante Xi			
GLIFOSATO	0	0	***	↓	0	Post-emergencia	BAJA	A	B	
GLUFOSINATO AMONICO	0	***	*	↑↓	0	Post-emergencia	Nocivo Xn	B	A	
MCPA	0	0	***	↑↓	+++	Post-emergencia	Nocivo Xn	B	B	
NORFLURAZONA	***	0	0	↑	+++	Pre-emerg-Post-emerg-temprana	BAJA	A	B	
OXIFLUORFEN	**	**	0	0	+++	Pre-emerg-Post-emerg-temprana	Nocivo Xn	A	C	
QUIZALOFOP-ETIL-R	*	0	***	↑↓	+	Post-emergencia	Nocivo Xn	A		
SULFOSATO	0	0	***	↑↓	0	Post-emergencia	Nocivo Xn	B	B	B
THIAZOPIR 24%	***	**	0	↓	++	Pre-emergencia	Nocivo	B	B	B

Se podrán utilizar las mezclas autorizadas

MODO DE ACCIÓN: (0) nula; (*) débil; (**) Importante; (***) muy importante.

PERSISTENCIA EN EL SUELO: (0) nulo; (+) pocas semanas; (++) mediana; (+++) pocos meses; (++++) más de 4 meses.

MOVIMIENTO EN LA PLANTA: (↑) ascendente-silema ; (↓) descendente- floema; (↑↓) ascendente-descendente; (0) sin movimientos en planta

CUADRO N° 3	
INDICE DE MADUREZ	
Clase	Color de la piel
0	Verde intenso
1	Verde amarillento
2	Verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto. Inicio de envero.
3	Rojiza o morada en más de la mitad del fruto, final de envero.
4	Negra y pulpa blanca.
5	Negra y pulpa morada sin llegar a la mitad de la pulpa.
6	Negra y pulpa morada sin llegar al hueso.
7	Negra y pulpa morada totalmente hasta el hueso.
El índice de madurez se obtiene sobre una muestra de 100 aceitunas por la fórmula:	
$I.M. = \frac{A.0+B.1+C.2+D.3+E.4+F.5+G.6+H.7}{100}$	
Siendo A,B,C,D,E,F,G,H el número de frutos de las clases 0,1,2,3,4,5,6,7 respectivamente.	

**CUADRO N° 4
ESTRATEGÍA DE CONTROL INTEGRADO**

El sistema de muestreo para la toma de decisiones en función de los umbrales de intervención a nivel de parcela será el siguiente:

- 1 Estación de control (E.C.) por cada zona homogénea no superior a 500 has.
- Unidad muestral primaria (U.M.P.): Arbol
- N° de U.M.P. : 20
- Periodicidad de las observaciones: Semanalmente, durante el período de actividad del parásito

La estimación del riesgo y los métodos de control para cada plaga/enfermedad se detalla a continuación:

PLAGAS	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCIÓN			METODOS DE CONTROL		
	METODO VISUAL				Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUÍMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable densidad	de valoración	Otros métodos				Fauna auxiliar autóctoma	Permitido	
	Elemento	Número por U.M.P.		de						
Polilla del olivo (Prays oleae) Filófaga	Brote	5	% Brotes atacados con formas vivas	0= brote sano 1= brote atacado	-	Marzo	Chrysoperla carnea	-	-	-
Polilla del olivo (Prays oleae) Antófaga	Inflorescencia	5	% Inflorescencias atacadas con formas vivas	0= inflorescencia sana 1= inflorescencia atacada	-	20% de flores abiertas	Chrysoperla carnea	Bacillus thuringien-sis Dimetoato	-	-
Polilla del olivo (Prays oleae) Carpófaga	Fruto	5	% frutos atacados con formas vivas	0= fruto sano 1= fruto atacado	-	>20% frutos atacados	Chrysoperla carnea	Triclorfon Dimetoato Triclorfon	-	-

PLAGAS	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCION			METODOS DE CONTROL				
	METODO VISUAL				Otros métodos	Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUIMICOS		OTROS	
	Unidad Muestral Secundaria	Número por U.M.P.	Variable de densidad	Escala de valoración					Permitido	Permitido con restricciones		
	Elemento		% frutos atacados	0= fruto sano 1= fruto atacado	3 trampas cromotrópicas por E.C. 3 trampas McPhail con fosfato amónico por E.C.	1ª aplicación: >5 >1 (zonas endémicas) adultos/mosquero y día + >60% de hembras fértiles. Siguiente aplicación: a) Con capturas en mosqueros. >1 adulto/mosquero y día + >60% de hembras fértiles + >2-3% de frutos con formas vivas. b) sin capturas en mosqueros >3 adultos /trampa y día+ >2-3-% de frutos con formas vivas.		Fauna auxiliar autóctona	Permitido	Permitido con restricciones		
Mosca del olivo (Bactrocera oleae)	Fruto	50, hasta 1% de picado durante dos semanas seguidas 25, hasta el 2% de picado durante dos semanas seguidas 10, si <2% durante dos semanas seguidas	% frutos atacados	0= fruto sano 1= fruto atacado	3 trampas cromotrópicas por E.C. 3 trampas McPhail con fosfato amónico por E.C.	1ª aplicación: >5 >1 (zonas endémicas) adultos/mosquero y día + >60% de hembras fértiles. Siguiente aplicación: a) Con capturas en mosqueros. >1 adulto/mosquero y día + >60% de hembras fértiles + >2-3% de frutos con formas vivas. b) sin capturas en mosqueros >3 adultos /trampa y día+ >2-3-% de frutos con formas vivas.		Fauna auxiliar autóctona	Tratamiento adulticida en bandas o parcheo con: Dimetoato y proclinas hidrolizadas. Tratamiento larvicida con: Triclorfon	Permitido	Permitido con restricciones	Trampeo masivo con cebos sexuales u otro tipo de atrayentes efectivos

PLAGAS	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCIÓN			METODOS DE CONTROL		
	METODO VISUAL				Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUIMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	Otros métodos				Permitido	Permitido con restricciones	
Elemento	Número por U.M.P.						Fauna auxiliar autóctona	Permitido	Permitido con restricciones	
Cochinilla de la tizne (Saissetia oleae)	Brote	5 adultos no parasitados	% eclosión de huevos			30% de eclosión de huevos 60% eclosión de huevos 100% eclosión de huevos	Scutillista cinerea	Carbaril Fosmet Fenoxicarb		Reducción de abonado nitrogenado Foda que favorezca la aireación.
Barrenillo (Phloeotribus scarabaeoides)	Brote	5	% brotes atacados		10% brotes afectados	Antes de la salida de adultos				Culturales: Colocación de maderas de poda como cebo y posterior eliminación mediante quemado.
Mosquito de la corteza (Resicilia oleisuga)	Arbol				No tratar	Comienzo de la salida de adultos en zonas afectadas		Dimetoato Formotión		Cortar y eliminar las ramas afectadas Disminuir las heridas producidas por el vareo

PLAGAS	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCIÓN		METODOS DE CONTROL			
	METODO VISUAL				Umbral	Epoca	Fauna auxiliar autóctona	QUÍMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	Otros métodos				Permitido	Permitido con restricciones	
	Elemento	Número por U.M.P.								
Gusano de la corteza (<i>Euzophera pinguis</i>)	Arbol	20			Arboles <5 años tratar si existe más de 1 larva en tronco. Arboles >5 años tratar con primeros síntomas de amarillez.	Período de oviposición		Mezcla 2% de fenitrothion 4%+aceite de verano 66%. Tratamientos localizados en zonas con serrín fresco	Podas con tijeras Proteger injertos Aplicación de un mastic en heridas	
Glyphodes (<i>Margaronia unionalis</i>)	Brote	5	% brotes atacados	0= brote sano 1= brote atacado	En árboles jóvenes tratar cuando exista > 5% brotes atacados			Alfa-cipermetrina Deltametrina		
Acaros (<i>Acetia oleae</i>)					Plantaciones jóvenes con síntomas de ataque			Endosulfán + Azufre		
Escarabajuelo picudo (<i>Othiorhynchus craticollis</i>)	Inflorescencia	5	Brotes atacados	0= brote sano 1= brote atacado	Presencia de adultos en olivares, jóvenes			Alfa-cipermetrin Lambda cihalotrin en suelo y tronco	Banda engomada en el tronco del árbol	
Algodoncillo (<i>Euphyllura olivina</i>)	Inflorescencia		Formas vivas		>8 formas vivas/inflorescencia	En estado D (se aprecia la corola)		Dimetoato		
Parlatoria (<i>Parlatoria oleae</i>)	Arbol			En olivar de mesa síntomas en fruto	Olivar de mesa: presencia de frutos con manchas en la campaña anterior			Aceite de verano Metidation Metil-pirimifos	Podas que aireen el árbol	

ENFERME- DADES	ESTIMACION DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCION		METODOS DE CONTROL			
	METODO VISUAL				Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUIMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	Otros métodos				Permitido	Permitido con restricciones	
Tuberculosis (Pseudomonas savastanoi)					En caso de granizadas, heladas o heridas por otras causas	Todo el año		Compuestos a base de cobre Cicatrizantes		Evitar golpes en la recolección o cualquier otro tipo de heridas. Eliminación de ramas afectadas. Desinfección de herramientas de poda.
Repilo (Spilocaea oleagina)	Hoja	50	% hojas atacadas	0= hoja sana 1= Hoja con síntomas visibles o latentes	> 1% de hojas con repilo visible y latente	Final verano antes de primeras lluvias otoñales Final de invierno antes de las lluvias de primavera		Compuestos cúpricos Compuestos cúpricos+difenoc onazol Compuestos cúpricos +kresoxim		Reducción del abonado nitrogenado Podas que favorezcan la aireación
Repilo plumizo (Mycocentrospora cladosporioides)	Arbol				Tratamientos solo en caso de ataques severos	Final de primavera		Compuestos cúpricos+difenoc onazol		
Acetina jabonosa (Colletotrichum gloeosporioides)	Arbol				Tratamientos preventivos si hubiese condiciones favorables de lluvias	Final del verano		Compuestos cúpricos +Ditiocarbamato		

ENFERME- DADES	ESTIMACION DEL RIESGO					CRITERIOS DE INTERVENCION			METODOS DE CONTROL		
	METODO VISUAL					Umbral	Epoca	BIOLOGICOS	QUIMICOS		OTROS
	Unidad Muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	Otros métodos	Permitido				Permitido con restricciones		
						Elemento	Número por U.M.P.	Fauna auxiliar autóctona			
Escudete (Colletotrichum gloeosporoides)	Árbol								Compuestos cúpricos +Ditocarbamatos (sólo en verdeo)		Controlar la mosca del olivo
Lepra (Phyctetema vagabunda)	Árbol				Tratamientos preventivos con condiciones favorables	Final de verano			Compuestos cúpricos +Ditocarbamato		
Podredumbre de la aceituna (Fusarium moniliforme) (Cladosporium herbarum) (Geotrichum sp.)											Evitar daños en las aceitunas
Verticilosis (Verticillium dahliae)									Solarización+metan sodio (sólo en las marraz)		Quemar las hojas y ramas afectadas Abonado equilibrado, evitando el exceso de N y la falta de K Disminuir la dosis de riego Plantar variedades resistentes
Negrilla (Capnodium sp., Limacinula sp., Aurebasidium sp.)	Árbol				En zonas de riesgo				Compuestos cúpricos + cal Azufre		

CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO

ORDEN de 14 de enero de 2004, por la que se crea la Comisión Asesora para la definición del Conjunto Mínimo Básico de Datos al alta hospitalaria y cirugía mayor ambulatoria.

El Estatuto de Autonomía de Extremadura, en su artículo 8.4, confiere a la Comunidad Autónoma competencias de desarrollo legislativo y ejecutivo en materia de sanidad e higiene, centros sanitarios y hospitalarios públicos y de coordinación hospitalaria en general, en el marco de la legislación básica del Estado y, en su caso, en los términos que la misma establezca.

Los sistemas de información sanitaria son instrumentos necesarios para la planificación, evaluación, acreditación y control de los sistemas sanitarios. Así, la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, establece en su artículo 23 que las Administraciones Sanitarias, de acuerdo con sus competencias, crearán los Registros y elaborarán los análisis de información necesarios para el conocimiento de las distintas situaciones de las que puedan derivarse acciones de intervención de la autoridad sanitaria.

El Plan de Salud de Extremadura 2001-2004, en su Capítulo III, d, 24 indica, entre otros objetivos, que será necesario definir las necesidades de información del Sistema Sanitario basado en un consenso interinstitucional, estableciendo una definición normalizada de las variables socioeconómicas y de salud.

El Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de la Salud aprobó el 14 de diciembre de 1987, el conjunto mínimo básico de datos al alta hospitalaria como herramienta indispensable para garantizar la uniformidad, calidad y consistencia de los datos recogidos de cada episodio asistencial hospitalario en el Sistema Nacional de Salud. Sobre la base de esta recomendación, diferentes Comunidades Autónomas han desarrollado sus propias normativas reguladoras del conjunto mínimo básico de datos.

Los registros del conjunto mínimo básico de datos al alta hospitalaria son, en la actualidad, por tanto, el soporte imprescindible para el análisis y conocimiento del funcionamiento, calidad y adecuación de los servicios sanitarios de carácter asistencial. En esa línea de trabajo, la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura considera conveniente desarrollar su propia normativa para constituir el registro de estos datos.

Para definir estos datos se considera importante reunir a todos aquellos agentes implicados en la actividad asistencial hospitalaria

para realizar una labor de asesoramiento en el contenido y las variables del conjunto mínimo básico de datos al alta hospitalaria. Todo lo anteriormente expresado, y haciendo uso de las competencias atribuidas por el artículo 36.f) de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura,

DISPONGO

Artículo 1.- Se crea la Comisión Asesora para la definición de variables del conjunto mínimo básico de datos al alta hospitalaria y cirugía mayor ambulatoria de la Comunidad Autónoma de Extremadura, adscrita a la Consejería de Sanidad y Consumo.

Artículo 2.- Son funciones de la Comisión Asesora las siguientes:

- a) Seleccionar, elaborar y definir las diferentes variables que contendrá el conjunto mínimo básico de datos al alta hospitalaria y cirugía mayor ambulatoria de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- b) Elaborar el Manual de instrucciones para la recogida de las variables conjunto mínimo básico de datos al alta hospitalaria y cirugía mayor ambulatoria de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- c) Recomendar la metodología de trabajo apropiada para conseguir la validez, consistencia, exhaustividad y calidad de la información recogida.
- d) Coordinar cuantas actuaciones sean necesarias para la correcta integración y explotación de los datos aportados por el conjunto mínimo básico de datos.
- e) Desarrollar e implementar los acuerdos y recomendaciones que se alcancen en el seno del Consejo Interterritorial para el Sistema Nacional de Salud, respecto del conjunto mínimo básico de datos y su posterior agrupación en grupos relacionados por el diagnóstico.
- f) Realizar y coordinar los estudios necesarios que permitan, en consonancia con los trabajos que se desarrollen en el seno del Consejo Interterritorial para el Sistema Nacional de Salud, un conjunto mínimo básico de datos para la asistencia sanitaria realizada en atención primaria, atención sociosanitaria, infecciones nosocomiales, salud mental, etc.
- g) Emitir un informe anual que evalúe la calidad de la implantación y explotación de los datos derivados del conjunto mínimo básico de datos al alta hospitalaria y cirugía mayor ambulatoria en nuestra comunidad autónoma, y que incluya orientaciones dirigidas a facilitar su implantación, desarrollo y funcionamiento.

Artículo 3.- La composición de la Comisión Asesora para el conjunto mínimo básico de datos al alta hospitalaria y cirugía mayor ambulatoria será la siguiente:

Presidente: El Director General de Formación, Inspección y Calidad Sanitarias, que podrá delegar en el representante de la Comunidad Autónoma de Extremadura en el Comité Técnico del Conjunto Mínimo Básico de Datos del Consejo Interterritorial para el Sistema Nacional de Salud.

Vocales:

- a) El representante de la Comunidad Autónoma de Extremadura en el Comité Técnico del Conjunto Mínimo Básico de Datos del Consejo Interterritorial para el Sistema Nacional de Salud.
- b) Un representante del Servicio Extremeño de Salud, con responsabilidades en materia de información sanitaria.
- c) Un representante de la Consejería de Sanidad y Consumo, con responsabilidades en materia de información sanitaria.
- d) El representante de la Comunidad Autónoma de Extremadura en la Unidad Técnica de Codificación, dependiente del citado Comité Técnico.
- e) El representante de la Comunidad Autónoma de Extremadura en el Grupo de Trabajo de Contabilidad Analítica, dependiente del Comité Técnico.
- f) El representante de la Comunidad Autónoma de Extremadura en el Grupo de Trabajo de Indicadores de Calidad del Sistema Nacional de Salud, dependiente de la Comisión de Información Sanitaria del Consejo Interterritorial para el Sistema Nacional de Salud.
- g) Un representante de los centros hospitalarios de gestión privada de Extremadura.
- h) Un representante de cada una de las Diputaciones Provinciales de Extremadura, designado por el Presidente de la Comisión a propuesta de éstas.
- i) Un representante de la Sociedad Científica correspondiente en materia de archivo y documentación clínicas.

Secretario: Un funcionario de la Dirección General de Formación, Inspección y Calidad Sanitarias de la Consejería de Sanidad y

Consumo, designado por El Director General de Formación, Inspección y Calidad Sanitarias.

Artículo 4.- La Comisión Asesora tendrá su sede en la Consejería de Sanidad y Consumo. Se reunirá como mínimo una vez al trimestre, así como con carácter extraordinario cuando así lo decida su Presidente o la mitad, al menos, de sus componentes.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.- La Comisión Asesora creada por la presente Orden elaborará su Reglamento interno de funcionamiento en el plazo de tres meses, a partir de la entrada en vigor de la misma.

Segunda.- Se incluirá en la composición de la Comisión Asesora a un representante de la Asociación de Mutuas de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales, de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en el caso de que las mismas establezcan en nuestra región centros asistenciales con ingreso hospitalario.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- La presencia en la composición de la Comisión Asesora de las Diputaciones Provinciales, establecida en el artículo 3.h) de esta norma, se extinguirá con el traspaso efectivo de los hospitales psiquiátricos al Servicio Extremeño de Salud.

Segunda.- Una vez elaborado el contenido del CMBD a que hace referencia el artículo 2.a) de esta Orden, por parte de la Comisión Asesora, ésta deberá extender su cometido al diseño del Conjunto Mínimo Básico de Datos de otras áreas asistenciales, a propuesta y aprobación por la mayoría de sus miembros.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- El Director General de Formación, Inspección y Calidad Sanitarias de la Consejería de Sanidad y Consumo dictará cuantas resoluciones fuesen necesarias para el cumplimiento de lo previsto en la presente Orden.

Segunda.- La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el "Diario Oficial de Extremadura".

Mérida, 14 de enero de 2004.

El Consejero de Sanidad y Consumo,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

II. Autoridades y Personal

I.— NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

RESOLUCIÓN de 26 de diciembre de 2003, de la Universidad de Extremadura, por la que se nombra a D^a Amparo Sánchez Segura, Profesora Titular de Universidad.

Vista la propuesta de nombramiento, efectuada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de profesorado convocado por Resolución de la Universidad de Extremadura, de fecha 20 de noviembre de 2001 (B.O.E. de 4 diciembre) y acreditados por el interesado propuesto los requisitos a que alude el art. 5.2 del R.D. 1888/1984, de 26 de septiembre (B.O.E. de 26 de octubre), referidos en la Resolución de convocatoria, este Rectorado, en virtud de las atribuciones que le confiere el art. 42 de La Ley 11/1983, de 25 de agosto (B.O.E. de 1 de septiembre), el art. 13.1 del citado Real Decreto y el art. 4 del R.D. 898/1985, de 30 de abril (B.O.E. de 19 de junio), ha resuelto nombrar Profesora Titular de Universidad de la Universidad de Extremadura, en el área de conocimiento de Economía Financiera y Contabilidad, del Departamento de Economía Financiera y Contabilidad, a D^a Amparo Sánchez Segura.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por el interesado, que deberá efectuarse en el plazo máximo de un mes, a contar desde el día siguiente de la publicación de la presente Resolución en el B.O.E.

Badajoz, 26 de diciembre de 2003.

El Rector,
GINÉS M^a SALIDO RUIZ

RESOLUCIÓN de 26 de diciembre de 2003, de la Universidad de Extremadura, por la que se nombra a D^a María Luisa Timón Andrada, Profesora Titular de Escuela Universitaria.

Vista la propuesta de nombramiento, efectuada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de profesorado convocado por Resolución de la Universidad de Extremadura, de fecha 4 de

diciembre de 2001 (B.O.E. de 15 diciembre) y acreditados por el interesado propuesto los requisitos a que alude el art. 5.2 del R.D. 1888/1984, de 26 de septiembre (B.O.E. de 26 de octubre), referidos en la Resolución de convocatoria, este Rectorado, en virtud de las atribuciones que le confiere el art. 42 de la Ley 11/1983, de 25 de agosto (B.O.E. de 1 de septiembre), el art. 13.1 del citado Real Decreto y el art. 4 del R.D. 898/1985, de 30 de abril (B.O.E. de 19 de junio), ha resuelto nombrar Profesora Titular de Escuela Universitaria de la Universidad de Extremadura, en el área de conocimiento de Tecnología de los Alimentos, del Departamento de Zootecnia, a D^a María Luisa Timón Andrada.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por el interesado, que deberá efectuarse en el plazo máximo de un mes, a contar desde el día siguiente de la publicación de la presente Resolución en el B.O.E.

Badajoz, 26 de diciembre de 2003.

El Rector,
GINÉS M^a SALIDO RUIZ

RESOLUCIÓN de 19 de enero de 2004, del Rectorado de la Universidad de Extremadura, por la que se cesa a D. Manuel Jiménez García como Gerente de la Universidad de Extremadura.

En base a lo establecido en el artículo 23 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades y el artículo 99 del Decreto 65/2003, de 8 de mayo, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad de Extremadura, este Rectorado,

RESUELVE,

Cesar como Gerente de la Universidad de Extremadura a D. Manuel Jiménez García, agradeciéndole los servicios prestados.

Badajoz, a 19 de enero de 2004.

El Rector,
J. FRANCISCO DUQUE CARRILLO

RESOLUCIÓN de 20 de enero de 2004, del Rectorado de la Universidad de Extremadura, por el que se nombra a D. Francisco Javier Blanco Nevado como Gerente de la Universidad de Extremadura.

En base a lo establecido en el artículo 23 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades y el artículo 99 del Decreto 65/2003, de 8 de mayo, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad de Extremadura, previo acuerdo del

Consejo Social de la Universidad de Extremadura, en sesión del día 19 de enero de 2004, este Rectorado,

RESUELVE,

Nombrar como Gerente de la Universidad de Extremadura a D. Francisco Javier Blanco Nevado.

Badajoz, a 20 de enero de 2004.

El Rector,
J. FRANCISCO DUQUE CARRILLO

III. Otras Resoluciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

RESOLUCIÓN de 26 de noviembre de 2003, de la Dirección General de Explotaciones Agrarias, por la que se concede el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la explotación porcina “Las Cañadas”, del término municipal de Medina de las Torres.

De conformidad con el punto 2 del Real Decreto 791/1979, de 24 de febrero, y el punto 1, apartado 3.2 de la Resolución de la Dirección General de la Producción Agraria de 9 de febrero de 1982, además del artículo 3 del Decreto 78/2003, de 15 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente y punto 4, artículo 9 del Decreto 158/1999, de 14 de septiembre, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, esta Dirección General, al reunir los requisitos exigidos por las mencionadas normas legales, RESUELVE conceder el título de Granja de Protección Sanitaria Especial, a la explotación porcina “Las Cañadas”, propiedad de MIBAM, S.L., situada en el término municipal de Medina de las Torres, que se encuentra inscrita en el Registro de Explotaciones Porcinas con el nº 081/BA/0148 y nº de Registro Sanitario P-10006257.

Contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, se podrá interponer Recurso de Alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente de la notificación de la misma, ante

el Consejero de Agricultura y Medio Ambiente, todo sin perjuicio de cualquier otro que tuviera el interesado.

Mérida a 26 de noviembre de 2003.

El Director General de Explotaciones Agrarias,
JUAN CARLOS ANTEQUERA PINTIADO

RESOLUCIÓN de 12 de enero de 2004, del Consejero de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dispone la ejecución de la sentencia nº 1544, de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el recurso contencioso-administrativo nº 495 de 2001.

En el Recurso Contencioso-Administrativo nº 495/2001, promovido por el Procurador D. Jesús Fernández de las Heras, en nombre y representación de CÍA. MERCANTIL NOVOFINCAS, S.A., siendo demandada la Junta de Extremadura, representada y defendida por el Sr. Letrado de su Gabinete Jurídico; contra las Resoluciones dictadas por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura con fecha de 26/1/2001, que acordaron dejar sin efecto el pago de la prima de mantenimiento, relativa a la Campaña 1999/2000, de los expedientes de Forestación de Tierras Agrarias números 94100062 y 95100021, de los que es beneficiario NOVOFINCAS, S.A., se dicta Sentencia con fecha de 24 de noviembre de 2003.

El artículo 9 del Decreto 59/1991, de 23 de julio, por el que se regula la tramitación administrativa en la ejecución de resoluciones judiciales, establece que el titular del órgano administrativo competente dictará la oportuna resolución en orden al cumplimiento de la Sentencia.

Por tanto, y en uso de las atribuciones conferidas por la legislación vigente,

RESUELVO:

Proceder a la ejecución del fallo de la Sentencia nº 1.544, de 24 de noviembre de 2003, de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, dictada en el Recurso Contencioso-Administrativo 495/2001, llevando a puro y debido efecto el fallo, que es del siguiente tenor literal:

“Estimando el recurso contencioso administrativo interpuesto por el procurador Sr. Fernández de las Heras, en nombre y representación de NOVOFINCAS, S.A., contra las resoluciones referidas en el primer fundamento, debemos declarar y declaramos que las mismas no son ajustadas a Derecho, y en su virtud las anulamos, declarando el derecho del actor al percibo de la prima de mantenimiento de la Campaña 1999/2000 en los expedientes a que se contrae el presente recurso y en consecuencia a que se le abone la cantidad que legalmente le corresponda.

No se hace pronunciamiento expreso respecto de las costas procesales causadas.”

En Mérida, a 12 de enero de 2004.

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente,
JOSÉ LUIS QUINTANA ÁLVAREZ

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y TRABAJO

RESOLUCIÓN de 16 de enero de 2004, de la Dirección General de Trabajo, por la que se da publicidad a las subvenciones concedidas a diferentes entidades y organizaciones para la realización de actividades de fomento de la prevención de riesgos laborales.

De acuerdo con el artículo 40.2 de la Constitución Española, es competencia de los poderes públicos velar por la seguridad e higiene en el trabajo.

Al efecto de dar cumplimiento al mandato constitucionalmente establecido, la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en su artículo 5.3, legitima a las Administraciones Públicas a fomentar aquellas actividades desarrolladas por los empresarios, los trabajadores y sus respectivas organizaciones representativas en orden a la mejora de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo y la reducción de los riesgos laborales, la investigación o fomento de nuevas formas de protección y la promoción de estructuras eficaces de prevención.

En el ejercicio de la potestad conferida por la Ley, la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, representada, en el presente caso, por la Consejería de Economía y Trabajo, elabora el “PLAN DE ACTUACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES 2002/2003”, una de cuyas actuaciones de promoción y apoyo a la actividad preventiva es la firma de Acuerdos o Convenios con organizaciones o entidades afectadas por la aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, que vayan dirigidos a cualquier colectivo laboral y que cuenten con el visto bueno de la Comisión Regional de Condiciones de Trabajo y Salud Laboral, previa la presentación de proyectos en los que pongan de manifiesto los objetivos a cumplir, destinatarios y financiación.

A través de los citados Convenios, las partes intervinientes contribuyen a la prevención de riesgos laborales y a la reducción de la siniestralidad mediante la realización de una actividad de fomento consistente en la concesión de subvenciones dirigidas a incentivar aquellas actividades privadas sin ánimo de lucro que tengan como finalidad la mejora de las condiciones de trabajo y, con ella, la prevención de riesgos laborales.

Una vez aprobados a través de la Comisión Regional de Condiciones de Trabajo y Salud Laboral los proyectos presentados por los Agentes Sociales más representativos de la Comunidad Autónoma de Extremadura (Organizaciones Empresariales y Sindicales), el Ilmo. Sr. Director General de Trabajo, al amparo de lo dispuesto en el artículo 7.1 del Decreto 77/1990, de 16 de octubre, que regula el régimen general de concesión de subvenciones, dicta Resolución motivada de concesión de las subvenciones solicitadas, en cuanto órgano competente para su otorgamiento en virtud de la delegación de competencias efectuada por el Consejero de Economía y Trabajo a través de Resolución de 29 de julio de 2003 (D.O.E. nº 89, de 31-7-2003).

A tenor de lo preceptuado en el artículo 7.2 del Decreto 77/1990, de 16 de octubre, que regula el régimen general de concesión de subvenciones, esta Dirección General de Trabajo, en virtud de la delegación de competencias efectuada por el Consejero de Economía y Trabajo en materia de seguridad e higiene en

el trabajo mediante Resolución de 31 de julio de 2003 (D.O.E. del 9 de agosto),

RESUELVE:

Dar publicidad a los Convenios firmados con las siguientes Entidades y Organizaciones con cargo a la partida presupuestaria 1902315A489.00 del ejercicio presupuestario 2003.

ENTIDADES

• FUNDACIÓN LABORAL DE LA CONSTRUCCIÓN

Finalidad: Desarrollo de la Formación y Asesoramiento Técnico, por importe de 60.000 euros.

Finalidad: Apoyo a la Gestión de la Prevención en construcción, por importe de 40.000 euros.

ORGANIZACIONES SINDICALES

• U.G.T.

Finalidad: Gestión de la Prevención, por importe de 50.000 euros.

Finalidad: Formación y Asesoramiento Técnico, por importe de 60.000 euros.

• CC.OO.

Finalidad: Gestión de la Prevención, por importe de 56.000 euros.

Finalidad: Formación y Asesoramiento Técnico, por importe de 54.000 euros.

ORGANIZACIONES EMPRESARIALES

• ASPREMETAL

Finalidad: Elaboración de prontuarios de buenas prácticas para la Prevención de Riesgos Laborales, por importe de 13.871 euros.

• PYMECOM

Finalidad: Prevención de Riesgos Laborales: Mantenimiento del servicio telemático de información, consultoría y asesoramiento on-line. Ámbito construcción, por importe de 17.881 euros.

• APDECOBA

Finalidad: Impartición de formación específica en seguridad en el manejo de dumper y retroexcavadora para movimiento de tierra, por importe de 18.790 euros.

• FEDERACIÓN EMPRESARIAL PLACENTINA

Finalidad: Prevención de Riesgos Laborales: Mantenimiento del Servicio telemático de información, consultoría y asesoramiento on-line. Ámbito intersectorial, por importe de 17.881 euros.

• FECONS

Finalidad: Impartición de formación específica de seguridad en el manejo de maquinaria de elevación de cargas en construcción, por importe de 16.247 euros.

• ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE CASTUERA Y COMARCA

Finalidad: Red comarcal de asesoramiento y fomento de la Prevención de Riesgos Laborales, por importe de 12.020 euros.

Mérida, 16 de enero de 2004.

El Director General de Trabajo,
JOSÉ LUIS VILLAR RODRÍGUEZ

CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL

ORDEN de 26 de diciembre de 2003, por la que se aprueba el deslinde de la Vereda de Jerez de los Caballeros a Bodonal de la Sierra. Tramo: En todo el término municipal. Término municipal de Fregenal de la Sierra.

La Consejería de Desarrollo Rural en virtud de las atribuciones conferidas en la Ley 3/1995, de 23 de marzo, y el Reglamento de Vías Pecuarias de la Comunidad Autónoma de Extremadura, Decreto 49/2000, de 8 de marzo, y el Decreto 195/2001, de 5 de diciembre, por el que se modifica el anterior, ha llevado a cabo el procedimiento de Deslinde de la vía pecuaria denominada "Vereda de Jerez de los Caballeros a Bodonal de la Sierra". Tramo: En todo el término municipal. Término municipal de Fregenal de la Sierra. Provincia de Badajoz.

Examinado el expediente de deslinde instruido y tramitado por la Dirección General de Desarrollo e Infraestructuras Rurales, se procede con arreglo a los siguientes:

HECHOS

Primero.- El Expediente de deslinde de la vía pecuaria mencionada fue iniciado por acuerdo de 22 de abril de 2003, y se ha

seguido por los trámites oportunos, hasta llegar a la Propuesta de Resolución.

Segundo.- Los trabajos materiales del deslinde, previos los anuncios y comunicaciones reglamentarias, se iniciaron con fecha 21 de julio de 2003.

Tercero.- Redactada la Propuesta de Deslinde por el Representante de la Administración, ésta se somete a información pública durante un periodo de treinta días, previamente anunciada en el Diario Oficial de Extremadura nº 123, de 18 de octubre de 2003. En el plazo concedido al efecto se presentaron alegaciones por parte de D. Manuel Carmona Sánchez, las cuales fueron informadas desfavorablemente y desestimadas por la Dirección General de Desarrollo e Infraestructuras Rurales, y por Renfe, si bien lo alegado por ésta ya había sido tomado en consideración.

Las alegaciones de D. Manuel Carmona Sánchez de oposición al deslinde pueden resumirse tal como sigue:

— Que las parcelas de las que es propietario están inscritas registralmente desde hace más de cien años.

— Que en la propuesta de deslinde de 1960 se respetaron las lindes quedando reflejado como aparece en los planos catastrales.

Cuarto.- Las operaciones de deslinde se han ajustado estrictamente al Proyecto de Clasificación de las vías pecuarias existentes en el correspondiente término municipal.

A los anteriores hechos le son de aplicación los siguientes

FUNDAMENTOS DE DERECHO

1º.- En la tramitación del procedimiento se han observado todos los preceptos legales que le son de aplicación según lo previsto en la Ley 3/1995, de 23 de marzo, de Vías Pecuarias, el Reglamento de Vías Pecuarias incluido en el Decreto 49/2000, de 8 de marzo, y la demás de la legislación que le resulta aplicable.

2º.- La vía pecuaria denominada Vereda de Jerez de los Caballeros a Bodonal de la Sierra, se describe en el Proyecto de Clasificación de las vías pecuarias del término municipal de Fregenal de la Sierra, aprobado por Orden Ministerial de 2 de junio de 1960, quedando reflejada en el B.O.E. de 22 de junio de 1960.

3º.- En cuanto a la justificación de las alegaciones que han sido desestimadas, tenemos:

— La jurisprudencia del Tribunal Supremo ha venido estableciendo respecto a las inscripciones registrales que el Registro de la Propiedad carece de una base física fehaciente ya que reposa sobre las simples declaraciones de los otorgantes y así caen fuera de la garantía que presta cuantos datos registrales se corresponden con hechos materiales, tanto a los efectos de la fe pública como de legitimación registral, sin que la institución responda de la exactitud de los datos y circunstancias de puro hecho ni por consiguiente de los datos descriptivos de las fincas.

— En cuanto al deslinde de 1960 citado por el interesado, le informamos que en realidad lo que se llevó a cabo fue el acto de clasificación.

El acto administrativo de Deslinde debe ajustarse por imperativo legal a lo establecido en el acto de clasificación.

Vista la Propuesta de Resolución de Deslinde de la Vereda de Jerez de los Caballeros a Bodonal de la Sierra, en el recorrido descrito, elevada por el Representante de la Administración.

En su virtud, y en uso de mis atribuciones legales,

DISPONGO:

Aprobar el Deslinde de la Vía Pecuaria denominada “Vereda de Jerez de los Caballeros a Bodonal de la Sierra”. Tramo: En todo el término municipal. Término municipal de Fregenal de la Sierra. Provincia de Badajoz.

Frente a este acto que pone fin a la vía administrativa puede interponerse potestativamente Recurso de Reposición ante la Consejería de Desarrollo Rural, en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de la publicación conforme al artículo 116 de la Ley 4/1999, de 13 de enero, de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o bien directamente Recurso Contencioso-Administrativo ante el Tribunal de Superior de Justicia de Extremadura en el plazo de dos meses a partir del día siguiente a la publicación en el D.O.E.

Mérida, a 26 de diciembre de 2003.

El Consejero de Desarrollo Rural,
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ INIESTA

ORDEN de 26 de diciembre de 2003, por la que se aprueba el deslinde de la Vereda de Jerez de los Caballeros. Tramo: En todo el término municipal. Término municipal de Bodonal de la Sierra.

La Consejería de Desarrollo Rural en virtud de las atribuciones conferidas en la Ley 3/1995, de 23 de marzo, y el Reglamento de Vías Pecuarias de la Comunidad Autónoma de Extremadura, Decreto 49/2000, de 8 de marzo, y el Decreto 195/2001, de 5 de diciembre, por el que se modifica el anterior, ha llevado a cabo el procedimiento de Deslinde de la vía pecuaria denominada "Vereda de Jerez de los Caballeros". Tramo: En todo el término municipal. Término municipal de Bodonal de la Sierra. Provincia de Badajoz.

Examinado el expediente de deslinde instruido y tramitado por la Dirección General de Desarrollo e Infraestructuras Rurales, se procede con arreglo a los siguientes:

HECHOS

Primero.- El Expediente de deslinde de la vía pecuaria mencionada fue iniciado por acuerdo de 22 de abril de 2003, y se ha seguido por los trámites oportunos, hasta llegar a la Propuesta de Resolución.

Segundo.- Los trabajos materiales del deslinde, previos los anuncios y comunicaciones reglamentarias, se iniciaron con fecha 29 de julio de 2003.

Tercero.- Redactada la Propuesta de Deslinde por el Representante de la Administración, ésta se somete a información pública durante un periodo de treinta días, previamente anunciada en el Diario Oficial de Extremadura nº 123, de 18 de octubre de 2003. En el plazo concedido al efecto se presentaron alegaciones por parte de D. Luis Cid Guerra, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Bodonal de la Sierra, en nombre y representación de los vecinos afectados por el deslinde de la vía pecuaria Vereda de Jerez de los Caballeros las cuales fueron informadas desfavorablemente y desestimadas por la Dirección General de Desarrollo e Infraestructuras Rurales.

Las alegaciones de D. Luis Cid Guerra de oposición al deslinde pueden resumirse tal como sigue:

— Que desde hace siglos se ha considerado como el Camino de Jerez de los Caballeros, sin que se tenga constancia de que se trate de una vereda.

Cuarto.- Las operaciones de deslinde se han ajustado estrictamente al Proyecto de Clasificación de las vías pecuarias existentes en el correspondiente término municipal.

A los anteriores hechos le son de aplicación los siguientes

FUNDAMENTOS DE DERECHO

1º.- En la tramitación del procedimiento se han observado todos los preceptos legales que le son de aplicación según lo previsto en la Ley 3/1995, de 23 de marzo, de Vías Pecuarias, el Reglamento de Vías Pecuarias incluido en el Decreto 49/2000, de 8 de marzo, y la demás de la legislación que le resulta aplicable.

2º.- La vía pecuaria denominada Vereda de Jerez de los Caballeros, se describe en el Proyecto de Clasificación de las vías pecuarias del término municipal de Bodonal de la Sierra, aprobado por Orden Ministerial de 1 de julio de 1960, quedando reflejada en el B.O.E. de 8 de julio de 1960.

3º.- En cuanto a la justificación de las alegaciones que han sido desestimadas, tenemos:

— La existencia de las vías pecuarias viene determinada por el acto de clasificación, según lo previsto en el artículo 7 del Reglamento de Vías Pecuarias de la Comunidad Autónoma de Extremadura, aprobado por el Decreto 49/2000, de 8 de marzo, y de la Ley 3/1995, de 23 de marzo, de Vías Pecuarias.

El acto administrativo de Deslinde debe ajustarse por imperativo legal a lo establecido en el acto de clasificación.

Vista la Propuesta de Resolución de Deslinde de la Vereda de Jerez de los Caballeros, en el recorrido descrito, elevada por el Representante de la Administración.

En su virtud, y en uso de mis atribuciones legales,

DISPONGO:

Aprobar el Deslinde de la Vía Pecuaria denominada "Vereda de Jerez de los Caballeros". Tramo: En todo el término municipal. Término municipal de Bodonal de la Sierra. Provincia de Badajoz.

Frente a este acto que pone fin a la vía administrativa puede interponerse potestativamente Recurso de Reposición ante la Consejería de Desarrollo Rural, en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de la publicación conforme al artículo

116 de la Ley 4/1999, de 13 de enero, de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o bien directamente Recurso Contencioso-Administrativo ante el Tribunal de Superior de Justicia de Extremadura en el plazo de dos meses a partir del día siguiente a la publicación en el D.O.E.

Mérida, a 26 de diciembre de 2003.

El Consejero de Desarrollo Rural,
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ INIESTA

ORDEN de 7 de enero de 2004, por la que se da publicidad a las bases para proveer, mediante libre designación, el puesto de Viceintervención de la Diputación Provincial de Cáceres.

Visto el Decreto del Ilmo. Sr. Presidente de la Excm. Diputación Provincial de Cáceres de fecha 30 de septiembre de 2003, modificado por Decreto de fecha 1 de diciembre del mismo año, por el que se aprueban las bases para la provisión, por el sistema de libre designación, del puesto de Viceinterventor de la Excm. Diputación Provincial de Cáceres, en uso de las atribuciones que a esta Comunidad Autónoma confiere el artículo 28 del Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, que regula la provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios de Administración Local con Habilitación de carácter nacional, en la redacción dada por el Real Decreto 834/2003, de 27 de junio

ORDENO

Artículo Único.

Dar publicidad a las bases para proveer mediante libre designación el puesto de Viceinterventor de la Excm. Diputación Provincial de Cáceres, aprobadas por Decreto del Ilmo. Sr. Presidente con fecha 30 de septiembre de 2003, modificado por Decreto de fecha 1 de diciembre de 2003 y que se incluye como Anexo.

Mérida, a 7 de enero de 2004.

El Consejero de Desarrollo Rural,
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ INIESTA

ANEXO

BASES QUE HAN DE REGIR, MEDIANTE LIBRE DESIGNACIÓN LA PROVISIÓN DEL PUESTO DE VICEINTERVENTOR DE LA EXCELENTÍSIMA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁCERES, RESERVADO A FUNCIONARIOS DE ADMINISTRACIÓN LOCAL CON HABILITACIÓN DE CARÁCTER NACIONAL

1.- Objeto.

Las presentes bases tienen por objeto regir la convocatoria, efectuada por la Presidencia de la Corporación, para cubrir por el sistema de convocatoria pública y libre designación, prevista en el artículo 99.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, según redacción dada por la Ley 10/1993, de 21 de abril, y artículos 27, 28 y 29 del Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, redactados conforme al Real Decreto 834/2003, de 27 de junio, el puesto de trabajo cuyos datos se expresan a continuación:

- Corporación: Diputación Provincial de Cáceres
- Denominación: Viceinterventor
- Clase: Primera
- Nivel de complemento de destino: 30
- Complemento específico: 19.526,28 euros anuales

El puesto de trabajo a cubrir se encuentra incluido en la relación de puestos de trabajo de la Diputación de Cáceres, siendo su sistema de provisión el de libre designación entre funcionarios con habilitación de carácter nacional.

2.- Requisitos.

2.1. Será requisito indispensable para concurrir a la convocatoria y poder desempeñar el puesto de trabajo en caso de ser nombrado:

2.2. Estar integrado en la Escala de habilitación de carácter nacional, subescala de Intervención-Tesorería, categoría superior.

2.3. No podrán concursar los funcionarios que, en la fecha de finalización del plazo de presentación de instancias, se hallen en alguna de las circunstancias siguientes: Inhabilitados o suspensos en virtud de sentencia o resolución administrativa firmes si no hubiera transcurrido el tiempo señalado en ellas.

2.4. Destituidos conforme al artículo 148.5 del texto refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local, aprobado por el Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, durante el periodo a que se extiende la destitución.

2.5. Situaciones de excedencia voluntaria, de acuerdo con el artículo 29.3 c) y d) de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, cuando no hubiese transcurrido dos años desde el pase a dichas situaciones.

3.- Convocatoria.

La convocatoria será remitida por la Presidencia de la Corporación a la Dirección General de Administración Local de la Consejería de Desarrollo Rural de la Junta de Extremadura, para su íntegra publicación en el Diario Oficial de Extremadura y posterior remisión al Ministerio de Administraciones Públicas.

4.- Solicitudes.

4.1. Las solicitudes se dirigirán a la Presidencia de la Diputación de Cáceres dentro de los 15 días naturales siguientes al de la publicación del extracto de la convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

4.2. Junto con las solicitudes, los aspirantes acompañarán los requisitos, debidamente acreditados, a que se refiere la base 2, así como cuantos otros documentos estimen oportunos poner de manifiesto.

5.- Nombramiento.

5.1. Concluido el plazo de presentación de solicitudes, la Presidencia de la Corporación procederá, en su caso, y previa constatación de la concurrencia de los requisitos exigidos en la convocatoria, a dictar la Resolución correspondiente en el plazo de un mes; la cual deberá ser motivada con referencia al cumplimiento, por parte del candidato elegido, de los requisitos y especificaciones exigidos en la convocatoria y de la competencia para proceder al nombramiento.

5.2. De la Resolución se dará cuenta al pleno de la Corporación, y traslado de la misma al órgano competente de la Comunidad Autónoma y a la Dirección General para la Administración, para anotación y publicación conjunta en el Boletín Oficial del Estado.

6.- Toma de posesión.

El plazo para la toma de posesión será el previsto en el artículo 23 del Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio.

7.- Impugnación.

Contra las presente Bases podrá interponerse, potestativamente, recurso de reposición ante el Presidente de la Corporación dentro del plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la publicación de las mismas, o directamente, recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Cáceres dentro del plazo de dos meses, contados desde la fecha anteriormente indicada. Todo ello de conformidad con el vigente tenor de los artículos 116 y 177 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y los artículos 8, 14, 25 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso Administrativa y sin perjuicio de que pueda ejecutarse otro recurso que se estime pertinente.

RESOLUCIÓN de 5 de enero de 2004, de la Dirección General de Administración Local por la que se clasifican puestos de trabajo reservados a funcionarios con habilitación de carácter nacional.

Visto el expediente de clasificación de puestos de trabajo reservados a habilitados nacionales, en uso de las atribuciones que nos confiere el artículo 9 del Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, sobre provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional, en relación con el Decreto 5/2000, de 8 de febrero, de la Junta de Extremadura, esta Dirección General de Administración Local, ha resuelto:

Clasificar los puestos de trabajo reservados a funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional, en la forma que se establece a continuación:

Excm. Diputación Provincial de Cáceres (Cáceres):

- Se clasifica el puesto denominado "Intervención adscrita al Servicio de Asistencia y Asesoramiento a Entidades Locales", en Intervención-Tesorería de Clase Primera.

Mérida a 5 de enero de 2004.

La Directora General de Administración Local,
MARÍA ISABEL MORENO DUQUE

IV. Administración de Justicia

JUZGADO DE 1ª INSTANCIA E INSTRUCCIÓN Nº 2 DE MÉRIDA

EDICTO de 16 de enero de 2004, sobre convocatoria de Junta General de Acreedores.

En cumplimiento de lo acordado por el Sr. Juez de Primera Instancia en providencia de esta fecha dictada en la Sección cuarta del juicio de quiebra del CLUB POLIDEPORTIVO MÉRIDA,

S.A.D. por el presente se convoca a los acreedores del/la quebrado/a para que el día 30 DE ENERO DE 2004 y hora de las 9,00 asistan a la Junta General de Acreedores convocada para la graduación de los créditos de la quiebra, la que se celebrará en el hotel MELIÁ MÉRIDA, sito en Plaza de España nº 19 de esta localidad dejándose sin efecto el lugar fijado por resolución de fecha 30 de diciembre de 2003 en el hotel Trip Medea.

El Secretario

V. Anuncios

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

ANUNCIO de 13 de enero de 2004, sobre notificación de la Resolución de la Dirección General de Explotaciones Agrarias de 2 de octubre de 2003, por la que se procede a la baja de la explotación porcina “Huerta la Parra”, cuya titularidad ostenta D. Antonio Prieto Esquivel.

No habiendo sido posible practicar en el domicilio del interesado la notificación de Resolución de baja de la Dirección General de Explotaciones Agrarias, de 2 de octubre de 2003, del término municipal de Azuaga, con nº de registro 140021, cuya titularidad ostenta D. Antonio Prieto Esquivel, que se transcribe en el Anexo, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.4 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre), modificada por Ley 4/1999, de 13 de enero, dándose publicidad a los mismos.

El interesado podrá interponer recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Medio Ambiente en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a la publicación de este anuncio.

Mérida, a 23 de enero de 2004. El Director General de Explotaciones Agrarias, JUAN CARLOS ANTEQUERA PINTIADO.

ANEXO

RESOLUCIÓN

Iniciado de oficio por parte de la Sección de Patología Porcina del Servicio de Sanidad Animal, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, expediente para la comprobación de la actividad en la explotación porcina denominada “Huerta La Parra”, del término municipal de Azuaga, y cuya titularidad ostenta D. Antonio Prieto Esquivel, se procede a dictar la presente Resolución en virtud de los siguientes hechos y fundamentos de derecho:

ANTECEDENTES DE HECHOS

Primero: Se recibe informe de la Oficina Veterinaria de Zona, en el que se hace constar la no actividad durante un periodo superior a dos años, en la explotación porcina denominada “Huerta La Parra” del término municipal de Azuaga, registrada con el número 140021.

Segundo: En fecha 29 de agosto de 2003 le fue notificado oficio en el que se le comunicaba que una vez revisada la documentación existente en la Sección de Patología Porcina, se le hace constar la no actividad productiva durante un periodo de tiempo superior a dos años, se proponía la baja en el Registro de Explotaciones Porcinas, concediéndole un plazo de quince días hábiles para que formulara alegaciones y presentara los documentos y justificaciones que estimase pertinentes.

Tercero: Transcurrido el plazo establecido, el interesado no ha presentado ninguna alegación, documentación ni justificación en la Sección de Patología Porcina del Servicio de Sanidad Animal de la Dirección General de Explotaciones Agrarias de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

Cuarto: A fecha de hoy el interesado no ha pedido por causa justificada, el mantenimiento en el Registro sin ejercicio de actividad por un periodo de tiempo mayor.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Primero: Es competente para la Resolución de este procedimiento el Director General de Explotaciones Agrarias de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, según lo establecido en el art. 59 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Segundo: La modificación de datos en el Registro de Explotaciones Porcinas motivados por reducción, suspensión o cese de la actividad deberá ser notificada en el plazo máximo de un mes desde que se produjo la misma, según lo establecido en el artículo 6.9 del Decreto 158/1999, de 14 de septiembre, por el que se establece la regulación zootécnico-sanitaria de las explotaciones porcinas en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Tercero: La suspensión de la actividad productiva durante un periodo superior a dos años comportará, previa audiencia del interesado, la baja en el Registro de Explotaciones Porcinas, sin perjuicio que excepcionalmente, por causa justificada y previa petición del interesado, se pueda autorizar su mantenimiento en el Registro sin ejercicio de actividad por un periodo de tiempo mayor, según lo establecido en el artículo 6.10 del Decreto 158/1999, de 14 de septiembre, por el que se establece la regulación zootécnico-sanitaria de las explotaciones porcinas en la Comunidad Autónoma de Extremadura (D.O.E. de 2 de octubre).

En virtud de todo lo expuesto y de las competencias que el ordenamiento jurídico le tiene conferidas, el Ilmo. Sr. Director General de Explotaciones Agrarias.

RESUELVE

Dar de baja en el Registro de Explotaciones Porcinas de la Comunidad Autónoma de Extremadura a la explotación porcina denominada "Huerta La Parra" del término municipal de Azuaga, registrada con el número 140021 y cuya titularidad ostenta D. Antonio Prieto Esquivel.

Contra esta resolución, que no agota la vía administrativa, podrán los interesados interponer recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura y Medio Ambiente en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a la recepción de la notificación de esta

resolución, tal y como disponen los artículos 114 y siguiente de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la nueva redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, que modifica a la anterior. Todo ello sin perjuicio de que el interesado pueda ejercer cualquier otro recurso que estime procedente. En Mérida a 2 de octubre de 2003. El Director General de Explotaciones Agrarias. Fdo. Juan Carlos Antequera Pintiado.

CONSEJERÍA DE FOMENTO

RESOLUCIÓN de 13 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se somete a información pública la relación de bienes y derechos, así como sus propietarios afectados por la obra "EX-309 de la N-432 a Valverde de Llerena".

Para la ejecución de la obra "EX-309 de la N-432 a Valverde de Llerena", es necesario proceder a la expropiación de los terrenos cuya ubicación y propietarios se indican a continuación.

Aprobado técnicamente el Proyecto con fecha 21 de febrero de 2003, conforme a lo dispuesto en la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954, y su Reglamento, se abre un periodo de Información Pública por término de 15 días para que cualquier persona pueda aportar los datos oportunos, por escrito, para rectificar posibles errores en la relación que se publica, u oponerse por razones de fondo o de forma, a la necesidad de ocupación. En este caso indicará los motivos por los que debe considerarse preferente la ocupación de otros bienes o la adquisición de otros derechos distintos y no comprendidos en la relación.

El presente anuncio y la relación que se acompaña se publicarán en el D.O.E., Prensa Regional y B.O.P. y será expuesto al público en el tablón de anuncios de los Ayuntamientos de los municipios afectados.

Los interesados podrán enviar cuantas alegaciones estimen convenientes por escrito, dirigiéndolas en el plazo de 15 días, a la Secretaría General de la Consejería de Fomento, en Mérida, C/ Paseo de Roma, s/n., Módulo A, pudiendo asimismo examinar el Proyecto, que se encuentra a su disposición en el Servicio de Bienes Inmuebles y Expropiación Forzosa, sito en Mérida, Avda. Vía de la Plata, 31, en horas de oficina.

Mérida, a 13 de enero de 2004. El Secretario General (P.D. Orden de 16 de julio de 2003), RAFAEL PACHECO RUBIO.

RELACIÓN DE AFECTADOS INFORMACIÓN PÚBLICA N° 1

EXPEDIENTE: **OBR2003033** EX-309 DE LA N-432 A VALVERDE DE LLERENATÉRMINO MUNICIPAL: **601400** AZUAGA (BADAJOZ)

Finca	Poligono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de		Bienes y otros daños	Unidades
					Ocupación	Tipo de Cultivo		
1/0	59	152	BANESTO S.A., C/Muñoz Crespo, 31 AZUAGA	115	TOT	Pastos		
2/0	59	151-b	BADAJOZ PUERTO ROBLEDO, JOSE MARIA DEL C/Muñoz Torero, 109 AZUAGA	1.920	TOT	Labor o Labradío secano		
3/0	59	151-a	BADAJOZ PUERTO ROBLEDO, JOSÉ MARÍA DEL C/Muñoz Torero, 109 AZUAGA	560	TOT	Labor o Labradío secano		
4/0	59	150	BADAJOZ PUERTO ROBLEDO, JOSE MARIA DEL C/Muñoz Torero, 109 AZUAGA	1.700	TOT	Labor o Labradío secano	MALLA GANADERA 1ª	20,00
5/0	59	102	BADAJOZ SANCHEZ VIZUETE, FRANCISCA Y ANTON C/ Santana,68 AZUAGA	980	TOT	Labor o Labradío secano		
6/0	59	101	BADAJOZ BLAZQUEZ JIMENEZ, RAFAELA C/ Cerdaña, 13-2°-2ª S BOI DE LLOBREGAT	920	TOT	Labor o Labradío secano		
7/0	59	75	BARCELONA DIAZ SANCHEZ, JOSE C/ Nunez Balboa, 15 AZUAGA	998	TOT	Labor o Labradío secano		
8/0	59	74	BADAJOZ BUSTAMANTE GUERRERO, PABLO C/ Carrera, 60 AZUAGA	1.220	TOT	Labor o Labradío secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		601400		AZUAGA		(BADAJOZ)		
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
9/0	59	57	PULGARIN GUERRERO, ANTONIO C/ San Francisco,30 AZUAGA	1.810	TOT	Labor o Labradío secoano		
10/0	59	56	SANCHEZ VIZUETE, ANTONIO Y MANUEL C/ zurbarán,46 AZUAGA	1.055	TOT	Labor o Labradío secoano		
11/0	59	51-d	RODRIGUEZ GARCIA, JULIAN C/ San Isidro,10 AZUAGA	1.820	TOT	Labor o Labradío secoano		
12/0	59	50-a	CORDERO MORUNO, CANDIDO C/ Zubarán,26 AZUAGA	356	TOT	Labor o Labradío secoano	MALLA GANADERA 2ª PUERTA ENTRADA 2ª	95,00 1,00
13/0	59	47	CORDERO MORUNO, RAFAEL AZUAGA	200	TOT	Pastos	MALLA GANADERA 1ª PUERTA ENTRADA 2ª	55,00 1,00
14/0	59	174	DESCONOCIDO INDEFINIDO	560	TOT	Pastos	MALLA GANADERA 1ª PUERTA ENTRADA 2ª	150,00 1,00
15/0	59	46-a	HINOJOSA MARTIN, MANUEL C/ Mendez Niñez,58 AZUAGA	380	TOT	Pastos	MALLA GANADERA 1ª	100,00
16/0	59	34	MARQUEZ CARRIZOSA, JOSE C/ Bambú,7 CORNELLA DE LLOBREGAT BARCELONA	2.990	TOT	Labor o Labradío secoano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		601400	AZUAGA		(BADAJOZ)			
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
17/0	59	33	NARANJO SANCHEZ, FRANCISCO C/ Alconchel,20 AZUAGA	835	TOT	Labor o Labradío secoano		
18/0	59	32	BADAJOZ HERROJO RUFIAN, RUFINO C/Obispo Barragán,38 BERLANGA	830	TOT	Labor o Labradío secoano		
19/0	59	25-a	BADAJOZ PRIETO GUERRERO, JOSÉ C/ San Blas, 8 AZUAGA	980	TOT	Labor o Labradío secoano		
20/0	59	24-b	BADAJOZ PRIETO GUERRERO, JOSE C/San Blas,8 AZUAGA	1.250	TOT	Labor o Labradío secoano		
21/0	59	23	BADAJOZ ESPINOLA ORTIZ, JOSE MARIA C/ Alconchel,2 AZUAGA	1.020	TOT	Labor o Labradío secoano		
22/0	59	22	BADAJOZ MORUNO MORILLO, JOSEFA C/Estalajares,103 AZUAGA	3.260	TOT	Labor o Labradío secoano		
23/0	59	20-b	BADAJOZ ESPINOLA ORTIZ, JOSE MARIA C/ Alconchel.,2 AZUAGA	1.500	TOT	Labor o Labradío secoano		
24/0	59	20-a	BADAJOZ ESPINOLA ORTIZ, JOSE MARIA C/Alconchel,2 AZUAGA BADAJOZ	130	TOT	Pastos		

TÉRMINO MUNICIPAL:		601400	AZUAGA		(BADAJOZ)			
Finca	Poligono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
25/0	59	19	GRUESO REDONDO, CARLOS C/Muñoz Torero,124 AZUAGA	112	TOT	Pastos		
26/0	59	16-d	BADAJOZ CARRIZOSA GOMEZ, MATILDE C/Retamalejo,9 AZUAGA	90	TOT	Pastos		
27/0	59	16-b	BADAJOZ CARRIZOSA GOMEZ, MATILDE C/Retamalejo,9 AZUAGA	60	TOT	Labor o Labradío secano		
28/0	59	17	BADAJOZ MANCHON CARRIZOSA, PURIFICACIÓN C/Retamalejo,9 AZUAGA	50	TOT	Labor o Labradío secano		
29/0	57	5	BADAJOZ HERROJO RUFIAN, RUFINO C/Obispo Barragán,38 BERLANGA	850	TOT	Labor o Labradío secano		
30/0	59	4	BADAJOZ ESPINOLA ORTIZ, JOSE MARIA C/Alconchel,2 AZUAGA	230	TOT	Labor o Labradío secano		
31/0	59	183	BADAJOZ MORUNO MORILLO, ANTONIO C/ San Isidro,94 AZUAGA	480	TOT	Labor o Labradío secano		
32/0	57	187-b	BADAJOZ PUERTO ROBLEDO, ANTONIO DEL C/Plaza Sarasate,10 AZUAGA	3.470	TOT	Labor o Labradío secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		601400	AZUAGA		(BADAJOZ)			
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
33/0	57	185	SANCHEZ VIZUETE, FRANCISCA Y ANTON C/ Santana,68 AZUAGA	1.496	TOT	Labor o Labradío secano		
34/0	57	183-c	BADAJOZ MANCHON CARRIZOSA, PURIFICACIÓN C/ Rematalejo,9 AZUAGA	235	TOT	Labor o Labradío secano		
35/0	57	183-d	BADAJOZ MANCHON CARRIZOSA, PURIFICACIÓN C/ Juan Ortiz, 27 AZUAGA	350	TOT	Labor o Labradío secano		
36/0	57	144-c	BADAJOZ SANCHEZ VIZUETE, ANTONIO Y MANUEL C/ Zurbarán,46 AZUAGA	414	TOT	Labor o Labradío secano		
37/0	57	143	BADAJOZ SANCHEZ VIZUETE, PEDRO C/Santana,49 AZUAGA	81	TOT	Labor o Labradío secano		
38/0	57	142-b	BADAJOZ SANCHEZ VIZUETE, PEDRO C/ Santana ,49 AZUAGA	650	TOT	Labor o Labradío secano		
39/0	57	141-a	BADAJOZ LLERA HINOJOSA, RICARDO C/ Juan Ortiz,27 AZUAGA	2.450	TOT	Labor o Labradío secano		
40/0	57	140	BADAJOZ VIZUETE GOMEZ, CARMEN C/ Luna,6 AZUAGA	710	TOT	Labor o Labradío secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		601400	AZUAGA		(BADAJOZ)			
Finca	Poligono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
41/0	57	139	MONTEERRUBIO LOPEZ, FERNANDO C/Echegaray,40 AZUAGA	875	TOT	Labor o Labradío secoano		
42/0	57	138	BADAJOZ SANCHEZ VIZUETE, FRANCISCA C/ Santana,68 AZUAGA	990	TOT	Labor o Labradío secoano		
43/0	57	130	BADAJOZ MARQUEZ CARRIZOSA, JOSE C/ Bambú, 7 CORNELLA DE LLOBREGAT	1.620	TOT	Labor o Labradío secoano		
44/0	57	129	BARCELONA NARANJO SANCHEZ, FRANCISCO C/ Alconchel, 20 AZUAGA	215	TOT	Labor o Labradío secoano		
45/0	57	128	BADAJOZ HERROJO RUFIAN, RUFINO AZUAGA	236	TOT	Labor o Labradío secoano		
46/0	57	127-a	BADAJOZ QUINTANA PRIETO, FRANCISCA C/ Nuñez Balboa,33 AZUAGA	460	TOT	Labor o Labradío secoano		
47/0	57	126-a	BADAJOZ QUINTANA PRIETO, FRANCISCA C/ Nuñez Balboa,33 AZUAGA	180	TOT	Pastos		
48/0	57	92	BADAJOZ ESPINOLA ORTIZ, JOSE MARIA C/Alconchel,20 AZUAGA BADAJOZ	390	TOT	Labor o Labradío secoano		

TÉRMINO MUNICIPAL:

601400

AZUAGA

(BADAJOZ)

Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	Tipo de		Bienes y otros daños	Unidades
				Ocupados	Ocupación		
49/0	57	91	MORUNO MORILLO, JOSEFA C/ Estalajes, 103 AZUAGA	175	TOT	Labor o Labradío secano	
50/0	57	85	BADAJOZ ESPINOLA ORTIZ, JOSE MARIA C/ Alconchel,2 AZUAGA	1.100	TOT	Labor o Labradío secano	
51/0	57	84-a	BADAJOZ HERROJO RUFIAN, RUFINO C/ Obispo Barragán,38 BERLANGA	2.160	TOT	Labor o Labradío secano	
52/0	57	84-b	BADAJOZ HERROJO RUFIAN, RUFINO C/ Obispo Barragán,38 BERLANGA	485	TOT	Labor o Labradío secano	EDIFICACIÓN 2ª OTROS DAÑOS ARBOLE PARED Y ALAMBRADA 2 PUERTA ENTRADA 2ª
53/0	57	83	BADAJOZ ESPINOLA ORTIZ, JOSE MARIA C/ Alconchel,2 AZUAGA	750	TOT	Labor o Labradío secano	
54/0	57	81-b	BADAJOZ MORUNO MORILLO, ANTONIO C/ San Isidro, 92 AZUAGA	1.080	TOT	Labor o Labradío secano	
55/0	57	80-b	BADAJOZ MORUNO MORILLO, RAFAEL C/ Estalajes, 112 AZUAGA	2.640	TOT	Labor o Labradío secano	
56/0	77	11-a	BADAJOZ MORUNO MORILLO, ANTONIO C/ San Isidro,92 AZUAGA	3.240	TOT	Labor o Labradío secano	

TÉRMINO MUNICIPAL:		601400	AZUAGA		(BADAJOZ)			
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
57/0	77	11-b	MORUNO MORILLO, ANTONIO C/ San Isidro,92 AZUAGA	2.660	TOT	Labor o Labradío secoano		
58/0	77	15-d	BADAJOZ MORUNO MORILLO, RAFAEL C/ Estalajes,112 AZUAGA	2.030	TOT	Pastos		
59/0	77	15-c	BADAJOZ MORUNO MORILLO, RAFAEL C/ Estalajes,112 AZUAGA	3.180	TOT	Pastos	MALLA GANADERA 3ª	285,00
60/0	77	15-b	BADAJOZ MORUNO MORILLO, RAFAEL C/ Estalajes,112 AZUAGA	5.890	TOT	Encinar	ALAMBRADA 2ª PUERTA ENTRADA 2ª	510,00 1,00
61/0	58	35	BADAJOZ MARQUEZ CARRIZOSA, ISIDRO C/ Chamizo,10 AZUAGA	1.137	TOT	Labor o Labradío secoano		
62/0	58	34-b	BADAJOZ MORUNO MORILLO, ANTONIO C/ San Isidro,94 AZUAGA	400	TOT	Labor o Labradío secoano		
63/0	58	33-a	BADAJOZ MORUNO MORILLO, ANTONIO C/ San Isidro,94 AZUAGA	415	TOT	Pastos		
64/0	58	31-b	BADAJOZ MORUNO MORILLO, RAFAEL C/ Estalajes, 112 AZUAGA	360	TOT	Labor o Labradío secoano	ALAMBRADA 2ª	120,00

TÉRMINO MUNICIPAL:		601400	AZUAGA		(BADAJOZ)			
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
65/0	58	36	MORUNO MORILLO, RAFAEL C/ Estalajares,112 AZUAGA	6.670	TOT	Pastos		
66/0	58	26	BADAJOZ MORUNO MORILLO, RAFAEL C/ Estalajares,112 AZUAGA	910	TOT	Pastos		
67/0	58	25	BADAJOZ LOZANO SORIANO, JERONIMO Ramón y Cajal, 30 AZUAGA	115	TOT	Encinar		
68/0	58	24	BADAJOZ LOZANO SORIANO, JERONIMO C/ Ramón y Cajal,30 AZUAGA	2.985	TOT	Encinar	MALLA GANADERA 1ª POZO ARTESANO 2ª	55,00 1,00
69/0	58	23-b	BADAJOZ LOZANO SORIANO, JERONIMO C/ Ramón y Cajal , 30 AZUAGA	175	TOT	Encinar		
70/0	58	15-a	BADAJOZ LOZANO SORIANO, MARIA C/ San Juan de Dios,16-6° A SEVILLA	2.170	TOT	Olivos secano		
71/0	58	6	SEVILLA LOZANO SORIANO, DANIEL Conj.Res.Nazaret,bl.B-4ºB JEREZ DE LA FRONTERA	3.090	TOT	Olivos secano		
72/0	58	5	CADIZ LECHUGA MARTIN, VICTORIANO C Cañada,14 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	1.880	TOT	Olivos secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:

601400

AZUAGA

(BADAJOZ)

Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	Tipo de		Bienes y otros daños	Unidades
				M ² Ocupados	Ocupación		
73/0	76	16	MORUNO MORILLO, RAFAEL C/Estalajes,112 AZUAGA	1.035	TOT Encinar	ALAMBRADA 2ª	120,00
74/0	76	17-a	BADAJOZ LOZANO SORIANO, MARIA C/Ramón y Cajal,30 AZUAGA	8.355	TOT Encinar	MALLA GANADERA 1ª PUERTA ENTRADA 2ª	600,00 2,00
75/0	76	17-1	BADAJOZ LOZANO SORIANO, JERONIMO C/Ramón y Cajal,30 AZUAGA	1.242	TOT Labor o Labradío secano	MALLA GANADERA 1ª	138,00
76/0	76	17-m	BADAJOZ LOZANO SORIANO, JERONIMO C/Ramón y Cajal,30 AZUAGA	924	TOT Labor o Labradío secano	MALLA GANADERA 1ª	138,00
77/0	76	22-e	BADAJOZ LOZANO SORIANO, MARIA C/ San Juan de Dios,16-6ª SEVILLA	1.410	TOT Encinar		
78/0	76	22-d	SEVILLA LOZANO SORIANO, MARIA C/ San Juan de Dios,16-6ª SEVILLA	1.070	TOT Encinar		
79/0	76	27	SEVILLA LOZANO SORIANO, DANIEL Conj.Res.Nazaret,bl.B-4ºB JEREZ DE LA FRONTERA CADIZ	2.260	TOT Encinar		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)	Tipo de			
Finca	Poligono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
1/0	2	405	LOZANO SORIANO, DANIEL Conj. Res. Nazaret, bl.B-4ºB JEREZ DE LA FRONTERA	8	TOT	Olivos secano		
			CADIZ					
2/0	2	404	LOZANO SORIANO, DANIEL Conj. Res. Nazaret, bl.B-4ºB JEREZ DE LA FRONTERA	5.200	TOT	Olivos secano		
			CADIZ					
3/0	2	406	GUERRERO ESCOLAR, EULALIA C/ El Cura,17 VALVERDE DE LLERENA	2.368	TOT	Olivos secano		
			BADAJOZ					
4/0	2	419	GÓMEZ COLMENA, ANTONIO C/ Real, 6 VALVERDE DE LLERENA	30	TOT	Olivos secano		
			BADAJOZ					
5/0	2	417	CUENDA DURÁN, JULIO C/ Castillo, 14 VALVERDE DE LLERENA	2.460	TOT	Olivos secano		
			BADAJOZ					
6/0	2	420	HIGUERO BLANCO, JOSÉ Pl. Constitución, 14 VALVERDE DE LLERENA	1.020	TOT	Olivos secano		
			BADAJOZ					
7/0	2	418	GÓMEZ COLMENA, ANTONIO C/ real, 6 VALVERDE DE LLERENA	1.500	TOT	Olivos secano		
			BADAJOZ					
8/0	2	414	VERA CUENDA, JUAN DE LA C/ Cristo, 2 VALVERDE DE LLERENA	1.850	TOT	Olivos secano		
			BADAJOZ					

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)				
Finca	Poligono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
9/0	2	412	GÓMEZ MARTÍN, VALERIANO C/ Lialna Cabeza, 4 VALVERDE DE LLERENA	3.380	TOT	Olivos secano		
10/0	2	413	BADAJOZ DURÁN LÓPEZ, ÁNGELES C/ Cañada, 5 VALVERDE DE LLERENA	193	TOT	Olivos secano		
11/0	2	411	BADAJOZ GÓMEZ LÓPEZ, PEDRO C/ El Cura, 13 VALVERDE DE LLERENA	2.485	TOT	Olivos secano		
12/0	2	451	BADAJOZ SOF,	760	TOT	Labor o Labradío secano		
			INDEFINIDO					
13/0	2	453	CUENDA CALERO, JOSÉ C/ Real, 6 VALVERDE DE LLERENA	1.265	TOT	Olivos secano		
14/0	2	456	BADAJOZ VERA CUENDA, CONSUELO DE LA C/ El Cura, 4 VALVERDE DE LLERENA	3.170	TOT	Labor o Labradío secano		
15/0	2	459	BADAJOZ CARO DURÁN, SEBASTIÁN C/ Pizarra, 1 VALVERDE DE LLERENA	980	TOT	Labor o Labradío secano		
16/0	2	460	BADAJOZ BLANCO GARCÍA, MANUEL C/ Cotarrillo, 1 VALVERDE DE LLERENA	900	TOT	Labor o Labradío secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA		(BADAJOZ)			
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
17/0	2	461	LLANO CUENDA, MANUEL C/ Reyes Huertas VALVERDE DE LLERENA	892	TOT	Labor o Labradío secano		
18/0	2	298	BADAJOZ DÍAZ VASCO, JOSÉ C/ Calvario, 38 VALVERDE DE LLERENA	165	TOT	Labor o Labradío secano		
19/0	2	297	BADAJOZ LLANO CUENDA, MANUEL C/ Reyes Huertas VALVERDE DE LLERENA	320	TOT	Labor o Labradío secano		
20/0	2	462	BADAJOZ PARRA MACHUCA, RAMÓN C/ Real, 21 VALVERDE DE LLERENA	198	TOT	Labor o Labradío secano		
21/0	2	463	BADAJOZ VERA CARO, PABLO DE LA C/ Real, 14 VALVERDE DE LLERENA	245	TOT	Labor o Labradío secano		
22/0	2	475	BADAJOZ GÓMEZ MONSALVEZ, CARMEN C/ El Cura, 14 VALVERDE DE LLERENA	1.880	TOT	Labor o Labradío secano		
23/0	2	477	BADAJOZ DOMINGUEZ MARTÍN, ANTONIO C/ Castillo, 19 VALVERDE DE LLERENA	2.010	TOT	Labor o Labradío secano		
24/0	2	478	BADAJOZ GÓMEZ GÓMEZ, CIPRIANO C/ Real VALVERDE DE LLERENA	315	TOT	Labor o Labradío secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)				
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
25/0	2	296	PARRA MACHUCA, RAMÓN C/ Real, 21 VALVERDE DE LLERENA	103	TOT	Labor o Labradío secano		
26/0	2	295	BADAJOZ VERA CARO, PABLO DE LA C/ Real, 14 VALVERDE DE LLERENA	106	TOT	Labor o Labradío secano		
27/0	2	294	BADAJOZ MÉNDEZ MARTÍN, ANTONIA C/ Hospital, 1 VALVERDE DE LLERENA	140	TOT	Labor o Labradío secano		
28/0	2	293	BADAJOZ GÓMEZ MARTÍN, VALERIANO C/ Lialna Cabeza, 4 VALVERDE DE LLERENA	980	TOT	Labor o Labradío secano		
29/0	2	282	BADAJOZ TEJADO DURÁN, CLARA C/ Corriño Chávez, 4 VALVERDE DE LLERENA	220	TOT	Labor o Labradío secano		
30/0	2	281	BADAJOZ CUENDA DURÁN, ANTONIO C/ Hospital, 1 VALVERDE DE LLERENA	355	TOT	Labor o Labradío secano		
31/0	2	280	BADAJOZ CUENDA DURÁN, ANTONIO C/ Hospital, 1 VALVERDE DE LLERENA	685	TOT	Labor o Labradío secano		
32/0	2	279	BADAJOZ GÓMEZ MARTÍN, VALERIANO C/ Lialna Cabeza, 4 VALVERDE DE LLERENA	638	TOT	Labor o Labradío secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)				
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
33/0	2	278	MARTÍN PARRA, MIGUEL C/ Calvario VALVERDE DE LLERENA	504	TOT	Labor o Labradío seco		
34/0	2	277	BADAJOZ SANTERVAS CHÁVEZ, MARÍA Pl. Constitución VALVERDE DE LLERENA	580	TOT	Labor o Labradío seco		
35/0	2	276	BADAJOZ CARO NOLASCO, JUANA C/ Real, 6 VALVERDE DE LLERENA	660	TOT	Labor o Labradío seco		
36/0	2	134	BADAJOZ CALERO BUIZA, ISIDRO C/ Reyes Huertas VALVERDE DE LLERENA	347	TOT	Labor o Labradío seco		
37/0	2	133	BADAJOZ SANTERVAS DURÁN, MATÍAS C/ Nueva VALVERDE DE LLERENA	150	TOT	Labor o Labradío seco		
38/0	2	132	BADAJOZ OTERO VERA, CLAUDIO C/ Nueva VALVERDE DE LLERENA	1.780	TOT	Labor o Labradío seco		
39/0	2	131	BADAJOZ LOZANO GRILLO, JOSÉ C/ Pactil VALVERDE DE LLERENA	1.645	TOT	Labor o Labradío seco		
40/0	2	74	BADAJOZ MÁRQUEZ DE LA VERA, JUANA C/ Cotarrillo VALVERDE DE LLERENA	890	TOT	Labor o Labradío seco		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)				
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
41/0	2	75	MÁRQUEZ DE LA VERA, JUANA C/ Cotarrillo VALVERDE DE LLERENA	248	TOT	Labor o Labradío secano		
42/0	2	73	BADAJOZ MÁRQUEZ DE LA VERA, JUANA C/ Cotarrillo VALVERDE DE LLERENA	660	TOT	Labor o Labradío secano		
43/0	2	72	BADAJOZ DURÁN ESCOLAR, LUIS C/ Castillo INDEFINIDO	390	TOT	Labor o Labradío secano		
44/0	2	71	CALERO GÓMEZ, JUAN AZUAGA	760	TOT	Labor o Labradío secano		
45/0	2	70	BADAJOZ CHÁVEZ NOLASCO, MANUEL C/ Pozo, 1 AZUAGA	345	TOT	Labor o Labradío secano		
46/0	2	69	BADAJOZ CANO DURÁN, LUIS C/ Estram AZUAGA	395	TOT	Olivos secano		
47/0	2	68	BADAJOZ GÓMEZ MACHUCA, PEDRO C/ Laureano AZUAGA	550	TOT	Olivos secano		
48/0	2	67	BADAJOZ GÓMEZ MACHUCA, SEVERIANO C/ Carnica AZUAGA	525	TOT	Olivos secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)				
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
49/0	2	66	GRILLO GARCÍA, JUAN C/Pizarro AZUAGA	42	TOT	Olivos secano		
50/0	2	58	BADAJOZ LECHUGA MARTÍN, VICTORIO C/Cañada AZUAGA	960	TOT	Olivos secano		
51/0	2	56	BADAJOZ GARCÍA CHAVES, JUAN MANUEL C/Cerro AZUAGA	145	TOT	Olivos secano		
52/0	2	55	BADAJOZ CARO CALERO, SEBASTIÁN C/Malsoa AZUAGA	370	TOT	Olivos secano		
53/0	2	54	BADAJOZ VERA GUERRERO, ANGEL C/El Pozo AZUAGA	265	TOT	Olivos secano		
54/0	2	53	BADAJOZ PARRA MACHUCA, RAMÓN C/real AZUAGA	205	TOT	Olivos secano		
55/0	2	52	BADAJOZ CALERO GÓMEZ, SATURNINO C/Real VALVERDE DE LLERENA	175	TOT	Olivos secano		
56/0	2	46	BADAJOZ LOZANO IZQUIERDO, FRANCISCO C/Cerro, 9 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	392	TOT	Labor o Labradio secano	ALAMBRADA 2ª	38,00

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)				
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
57/0	2	1	GRILLO RICO, JOSEFA C/ Laureano Cerrato, 25 VALVERDE DE LLERENA	392	TOT	Labor o Labradío secano		
58/0	2	2	VERA CARO, PABLO DE LA C/ Real, 14 BADAJOZ	350	TOT	Labor o Labradío secano		
59/0	2	4	AYUNTAMIENTO DE VALVERDE, DE LLERENA Plaza Constitución, 5 VALVERDE DE LLERENA	252	TOT	Pastos		
60/0	2	6	CARO NOLASCO, JUANA C/ Real VALVERDE DE LLERENA	990	TOT	Olivos secano		
61/0	1	297	CUENDA DURAN, ANTONIO Hospital,1 VALVERDE DE LLERENA	330	TOT	Labor o Labradío secano		
62/0	1	296	GOMEZ MARIN, VALERIANO Llano Cabeza,4 VALVERDE DE LLERENA	465	TOT	Labor o Labradío secano		
63/0	1	295	SANTERVAS CHAVES, PEDRO Calvario,30 VALVERDE DE LLERENA	220	TOT	Labor o Labradío secano		
64/0	1	294	VERA CARO, PABLO DE LA C/ Real,14 VALVERDE DE LLERENA	145	TOT	Labor o Labradío secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)				
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
65/0	1	293	CALERO NIZA, ISIDRO Reyes Huertas,30 VALVERDE DE LLERENA	120	TOT	Labor o Labradío secoano		
66/0	1	292	BADAJOZ SANTERVAS DURAN, MATIAS Nueva,10 VALVERDE DE LLERENA	143	TOT	Labor o Labradío secoano		
67/0	1	285-b	BADAJOZ DURAN SITERVAS, JOSE RAMON Real,27 VALVERDE DE LLERENA	315	TOT	Labor o Labradío secoano		
68/0	1	285-c	BADAJOZ DURAN SITERVAS, JOSE RAMON Real,27 VALVERDE DE LLERENA	65	TOT	Pastos		
69/0	1	284	BADAJOZ LOZANO GRILLO, JOSE Castillo,3 VALVERDE DE LLERENA	590	TOT	Labor o Labradío secoano		
70/0	1	281	BADAJOZ SANTERVAS CHAVES, PEDRO Calvario,30 VALVERDE DE LLERENA	276	TOT	Labor o Labradío secoano		
71/0	1	244	BADAJOZ SANTERVAS MARQUEZ, RAMONA Real,27 VALVERDE DE LLERENA	140	TOT	Labor o Labradío secoano		
72/0	1	243	BADAJOZ DURAN ESCOLAR, LUIS Castillo,2 VALVERDE DE LLERENA	116	TOT	Labor o Labradío secoano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400	VALVERDE DE LLERENA	(BADAJOZ)				
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
73/0	1	242-a	CALERO GOMEZ, JUAN AZUAGA	260	TOT	Labor o Labradío secano		
74/0	1	227	BADAJOZ CHAVES BLASCO, MANUEL Pozo Nuevo,4 VALVERDE DE LLERENA	20	TOT	Olivos secano		
75/0	1	226	BADAJOZ LECHUGA MARTIN, TELESFORO Calleja,3 VALVERDE DE LLERENA	30	TOT	Olivos secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	23,00
76/0	1	225	BADAJOZ LECHUGA MARTIN, TELESFORO Calleja,3 VALVERDE DE LLERENA	198	TOT	Olivos secano		
77/0	1	224	BADAJOZ GRILLO CENDA, MARIA Laureano cerrato,25 VALVERDE DE LLERENA	42	TOT	Olivos secano		
78/0	1	223	BADAJOZ GONZALEZ LECHUGA, MARIA Calleja,9 VALVERDE DE LLERENA	88	TOT	Olivos secano		
79/0	1	222	BADAJOZ VERA GUERRERO, ANGEL El Cura,9 VALVERDE DE LLERENA	100	TOT	Olivos secano		
80/0	1	221	BADAJOZ PARRA ACHUCA, RAMON Real,21 VALVERDE DE LLERENA	85	TOT	Olivos secano		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400		VALVERDE DE LLERENA		(BADAJOZ)		
Finca	Poligono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
81/0	1	219	CALERO GOMEZ, SATURNINO Real,25 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	60	TOT	Olivos secano		
82/0	1	220	LOZANO IZQUIERDO, FRANCISCO Cerro,9 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	58	TOT	Labor o Labradío secano		
83/0	4	1	GONZALEZ OTERO, JUANA Cristo,13 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	1.140	TOT	Labor o Labradío secano		
84/0	4	2-a	PARRA MACHUCA, MANUEL Cerro,7 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	27	TOT	Labor o Labradío secano		
85/0	4	3-a	CARO PALOP, ISABEL Real,26 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	6.784	TOT	Labor o Labradío secano		
86/0	4	4	SANTERVAS MARQUEZ, RAMONA Real,27 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	905	TOT	Pastos		
87/0	4	6-a	FERNANDEZ MACHUCA, ROSARIO Cristo,1 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	110	TOT	Pastos		
88/0	5	1	AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DE, LLERENA Pza.Constitución,5 VALVERDE DE LLERENA BADAJOZ	605	TOT	Pastos		

TÉRMINO MUNICIPAL:		614400		VALVERDE DE LLERENA		(BADAJOZ)		
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
89/0	5	2	AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DE LLERENA Pza. Constitución,5	620	TOT	Labor o Labradío secano		
			VALVERDE DE LLERENA					
			BADAJOZ					
90/0	5	3	BLANCO GARCIA, MANNUEL Y HNOS. Cotorrillo,1	120	TOT	Labor o Labradío secano		
			VALVERDE DE LLERENA					
			BADAJOZ					
91/0	5	4	BLANCO GARCIA, MANUEL Cotorrillo,1	75	TOT	Labor o Labradío secano		
			VALVERDE DE LLERENA					
			BADAJOZ					
92/0	5	5	PARRA MUCHUCA, RAMON Real,21	7	TOT	Labor o Labradío secano		
			VALVERDE DE LLERENA					
			BADAJOZ					
93/0	5	7	CARO LOPEZ, MARIA Real,21	455	TOT	Labor o Labradío secano		
			VALVERDE DE LLERENA					
			BADAJOZ					
94/0	5	8	CARO PALOP, ISABEL real,26	200	TOT	Labor o Labradío secano	MALLA GANADERA 1ª	34,00
			VALVERDE DE LLERENA					
			BADAJOZ					
95/0	5	9	VERA CARO, PABLO real,14	240	TOT	Labor o Labradío secano		
			VALVERDE DE LLERENA					
			BADAJOZ					
96/0	5	9005	AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DE LLERENA Pza. Constitución,5 INDEFINIDO	20	TOT	Pastos		

Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	Tipo de Ocupación		Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
				M ² Ocupados	TOT			
97/0	5	12	VERA CUENDA, CONSUELO DE LA El Cura,4	32	Pastos			
98/0	5	42	FERNANDEZ MACHUCA, ROSARIO Cristo,1	110	Pastos			

TÉRMINO MUNICIPAL: 614400

VALVERDE DE LLERENA

(BADAJOZ)

CONSEJERÍA DE CULTURA

RESOLUCIÓN de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de mobiliario del Albergue de la Vía de la Plata en Oliva de Plasencia”. Expte.: 17.02.VP05.AI/03.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Cultura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General de Patrimonio. Oficina de Gestión “Alba Plata”.
- c) Número de Expediente: 17.02.VP05.AI/03.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Contrato de Suministro.
- b) Descripción del objeto: Equipamiento de mobiliario para el Albergue de la Vía de la Plata en Oliva de Plasencia (Cáceres).
- c) Lote: No procede.
- d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: D.O.E. nº 138 de 25 de noviembre de 2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 29.855,27 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 30 de diciembre de 2003.
- b) Contratista: Muebles Sáenz de Sta. María, S.L.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 29.415 euros.

Mérida, a 9 de enero de 2004. El Secretario General P.D. Orden de 29/07/99 (D.O.E. nº 89 de 31/07/99), AGUSTÍN SÁNCHEZ MORUNO.

RESOLUCIÓN de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de mobiliario del Albergue de la Vía de la Plata en Torremejía”. Expte.: I 7.02.VP20.A1/03.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Cultura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General de Patrimonio. Oficina de Gestión “Alba Plata”.
- c) Número de Expediente: 17.02.VP20.A1/03.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Contrato de Suministro.
- b) Descripción del objeto: Equipamiento de mobiliario para el Albergue de la Vía de la Plata en Torremejía (Badajoz).
- c) Lote: No procede.
- d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: D.O.E. nº 138, de 25 de noviembre de 2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 49.935,11 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 30 de diciembre de 2003.
- b) Contratista: Muebles Sáenz de Sta. María, S.L.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 49.132 euros.

Mérida, a 9 de enero de 2004. El Secretario General P.D. Orden de 29/07/99 (D.O.E. nº 89 de 31/07/99), AGUSTÍN SÁNCHEZ MORUNO.

RESOLUCIÓN de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de maquinaria del Albergue de la Vía de la Plata en Oliva de Plasencia”. Expte.: I 7.02.VP05.A3/03.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Cultura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General de Patrimonio. Oficina de Gestión “Alba Plata”.
- c) Número de Expediente: 17.02.VP05.A3/03.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Contrato de Suministro.
- b) Descripción del objeto: Equipamiento de maquinaria para el Albergue de la Vía de la Plata en Oliva de Plasencia (Cáceres).
- c) Lote: No procede.
- d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: D.O.E. nº 138, de 25 de noviembre de 2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 13.089,66 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 30 de diciembre de 2003.
- b) Contratista: Santos Profesional, S.L.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 12.390 euros.

Mérida, a 9 de enero de 2004. El Secretario General P.D. Orden de 29/07/99 (D.O.E. nº 89 de 31/07/99), AGUSTÍN SÁNCHEZ MORUNO.

RESOLUCIÓN de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de maquinaria del Albergue de la Vía de la Plata en el embalse de Alcántara en el término municipal de Garrovillas de Alconétar”.
Expte.: I 7.02.VP09.A3/03.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Cultura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General de Patrimonio. Oficina de Gestión “Alba Plata”.
- c) Número de Expediente: 17.02.VP09.A3/03.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Contrato de Suministro.
- b) Descripción del objeto: Equipamiento de maquinaria para el Albergue de la Vía de la Plata en el embalse de Alcántara en el término municipal de Garrovillas de Alconétar (Cáceres).
- c) Lote: No procede.
- d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: D.O.E. nº 138, de 25 de noviembre de 2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 12.522,57 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 30 de diciembre de 2003.
- b) Contratista: Frimer, S.L.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 12.345 euros.

Mérida, a 9 de enero de 2004. El Secretario General P.D. Orden de 29/07/99 (D.O.E. nº 89 de 31/07/99), AGUSTÍN SÁNCHEZ MORUNO.

RESOLUCIÓN de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro para “Equipamiento de maquinaria del Albergue de la Vía de la Plata en Torremejía”.
Expte.: I 7.02.VP20.A3/03.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Cultura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General de Patrimonio. Oficina de Gestión “Alba Plata”.
- c) Número de Expediente: 17.02.VP20.A3/03.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Contrato de Suministro.
- b) Descripción del objeto: Equipamiento de maquinaria para el Albergue de la Vía de la Plata en Torremejía (Badajoz).
- c) Lote: No procede.
- d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: D.O.E. nº 138, de 25 de noviembre de 2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 31.600 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 30 de diciembre de 2003.
- b) Contratista: Santos Profesional, S.L.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 29.990 euros.

Mérida, a 9 de enero de 2004. El Secretario General P.D. Orden de 29/07/99 (D.O.E. nº 89 de 31/07/99), AGUSTÍN SÁNCHEZ MORUNO.

RESOLUCIÓN de 9 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de suministro de “Ejecución del montaje museográfico del Centro de Interpretación del Ferrocarril en Extremadura en Hervás”.
Expte.: 17.02.VP02.C1/03.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Cultura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Dirección General de Patrimonio. Oficina de Gestión “Alba Plata”.
- c) Número de Expediente: 17.02.VP02.C1/03.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Contrato de Suministro.
- b) Descripción del objeto Ejecución del montaje museográfico del Centro de Interpretación del Ferrocarril en Extremadura en Hervás (Cáceres).
- c) Lote: No procede.
- d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: D.O.E. nº 138, de 25 de noviembre de 2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 55.746,31 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 30 de diciembre de 2003.
- b) Contratista: Tera, S.L.L.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 55.551,02 euros.

Mérida, a 9 de enero de 2004. El Secretario General P.D. Orden de 29/07/99 (D.O.E. nº 89 de 31/07/99), AGUSTÍN SÁNCHEZ MORUNO.

RESOLUCIÓN de 19 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se anuncia licitación por vía de urgencia, del proyecto y las obras de “Acondicionamiento interior acústico, sonoro y lumínico, zonas específicas de auditorio y salas auxiliares del Palacio de Congresos de Mérida”.
Expte.: OB033PRI7026.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Cultura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Obras y Proyectos.
- c) Número de expediente: OB033PRI7026.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Descripción del objeto: Acondicionamiento interior acústico, sonoro y lumínico zonas específicas de auditorio y salas auxiliares del Palacio de Congresos de Mérida.
- b) División por lotes y número: No existen lotes.
- c) Lugar de ejecución: Mérida.
- d) Plazo de ejecución de las obras: 4 meses.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Vía de urgencia.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 600.657,84 euros.

Naturaleza del presupuesto: Fondos europeos. FEDER.

5.- GARANTÍAS:

Provisional: No procede.

Definitiva: 4% del importe de licitación. Art. 36. TRLCAP.

6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

- a) Entidad: Consejería de Cultura. Servicio de Obras y Proyectos.
- b) Domicilio: C/ Almendralejo, nº 14.
- c) Localidad y código postal: Mérida. 06800-Badajoz.

- d) Teléfono: 924-00.70.09.
 e) Telefax: 924-00.70.26.
 f) Fecha límite de obtención de documentos e información: La misma que para la presentación de ofertas.

7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

- a) Clasificación: (Grupo: I, Subgrupos: I y 9, Categoría: e).
 Para las ofertas presentadas por personas físicas, se estará a lo dispuesto en los arts. 19 y 26 del TRLCAP.

8.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:

- a) Fecha límite de presentación: 6/2/2004: Hasta las 14 horas.
 b) Documentación a presentar: La establecida en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Sobres "A" y "B".
 c) Lugar de presentación:
 1º Entidad: Consejería de Cultura. Registro General.
 2º Domicilio: C/ Almendralejo, nº 14.
 3º Localidad y código postal: 06800-Mérida (Badajoz).
 d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: Tres meses.
 e) Admisión de variantes: No se admiten variantes.

9.- APERTURA DE OFERTAS:

- a) Entidad: Consejería de Cultura.
 b) Domicilio: C/ Almendralejo, nº 14.
 c) Localidad: 06800-Mérida (Badajoz).
 d) Fecha: 12/2/2004.
 e) Hora: La Mesa de contratación se constituirá a las 10 h.

10.- OTRAS INFORMACIONES:

Previamente a la apertura de ofertas, el día 10/2/2004, se habrá procedido por la Mesa de Contratación a la calificación de la documentación presentada en el sobre "B", comunicándose oportunamente los errores declarados subsanables.

11.- GASTOS DE ANUNCIOS:

Serán abonados por el adjudicatario.

Mérida, a 19 de enero de 2004. El Secretario General, AGUSTÍN SÁNCHEZ MORUNO.

CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO

ANUNCIO de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Acuerdo de Iniciación y Pliego de Cargos del expediente sancionador seguido a D. Jorge Guisado Ferrer.

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12 de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Jorge Guisado Ferrer.

Último domicilio conocido: Camino de Magacela, 5.- Villanueva de la Serena.

Expediente nº: 740/2003.

Tipificación de la infracción:

— Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura (D.O.E. nº 76, de 3 de julio de 2001): art. 52.1 y 52.3.a).1ª.

Sanción: 600 €.

Plazo de interposición de Alegaciones: Diez días hábiles, contados a partir del siguiente de publicación en el D.O.E.

Órgano Competente para resolver: El Director de Salud del Área de Don Benito.

Órgano Instructor: Alegría Cardesa Cabrera.

Badajoz, a 7 de enero de 2004. El Jefe de Sección de Procedimiento, FERNANDO RUIZ VEGA.

ANUNCIO de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Propuesta de Resolución del expediente sancionador seguido a D. Miguel Ruiz Corcho.

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de Resolución del expediente sancionador

que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Miguel Ruiz Corcho.

Último domicilio conocido: C/ Margarita Xirgu, 9-3.- Mérida.

Expediente nº: 424/2003.

Tipificación de la infracción:

— Ley 10/2001, de 28 de junio (D.O.E. nº 76, de 3 de julio), de Salud de Extremadura: artículos 52.1 y 52.3 a.1).

Sanción: 150 €.

Plazo de interposición de Alegaciones: Diez días hábiles, contados a partir del siguiente de publicación en el D.O.E.

Órgano Competente para resolver: El Director General de Consumo y Salud Comunitaria.

Órgano Instructor: M^a Soledad Giral Martínez.

Badajoz, a 7 de enero de 2004. El Jefe de Sección de Procedimiento, FERNANDO RUIZ VEGA.

ANUNCIO de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador seguido a D. Mohamed Badouli.

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12 de 14 de enero) que modifica la anterior.

Denunciado: Mohamed Badouli.

Último domicilio conocido: C/ López de Ayala, 87.- Almendralejo.

Expediente nº: 311/2003.

Tipificación de la infracción:

— Ley 6/2001, de 24 de mayo (D.O.E. 72, de 23-6): art. 31.5.

Sanción: 90 €.

Plazo de interposición de Recurso de Alzada: Un mes, contado a partir del día siguiente de publicación en el D.O.E.

Órgano Competente para resolver: El Director General de Consumo y Salud Comunitaria.

Órgano Instructor: Alegría Cardesa Cabrera

Badajoz, a 7 de enero de 2004. El Jefe de Sección de Procedimiento, FERNANDO RUIZ VEGA.

ANUNCIO de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador seguido a D. Manuel García Soto.

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12 de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Manuel García Soto.

Último domicilio conocido: Ctra. de Sevilla, km. 1,800.- Badajoz.

Expediente nº: 456/2003.

Tipificación de la infracción:

— Ley 26/1984, de 19 de junio, (B.O.E. nº 176, de 24 de julio) General para la defensa de los consumidores y usuarios: artículo 34.1.

— Ley 14/1986, de 25-4, art. 35.a) 3a.

— Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, (B.O.E. de 15 de julio de 1983) por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria: artículos 2.1.1.

Sanción: 300 €.

Plazo de interposición de Recurso de Alzada: Un mes, contado a partir del día siguiente de publicación en el D.O.E.

Órgano Competente para resolver: El Director General de Consumo y Salud Comunitaria.

Órgano Instructor: Miguel García Meleno.

Badajoz, a 7 de enero de 2004. El Jefe de Sección de Procedimiento, FERNANDO RUIZ VEGA.

ANUNCIO de 7 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador seguido a D. José Ángel Gómez Estrada.

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12, de 14 de enero) que modifica la anterior.

Denunciado: José Ángel Gómez Estrada.

Último domicilio conocido: Avda. de Portugal, 58-59.- Mérida.

Expediente nº: 330/2003.

Tipificación de la infracción:

— Ley 26/1984, de 19 de julio (B.O.E. 176, de 24-7): arts. 34.1.

— R.D. 1945/1983, de 22 de junio (B.O.E. 15-7): arts. 2.1.1.

Sanción: 1.050 €.

Plazo de interposición de Recurso de Alzada: Un mes, contado a partir del día siguiente de publicación en el D.O.E.

Órgano competente para resolver: El Consejero de Sanidad y Consumo.

Órgano instructor: Alegría Cardesa Cabrera.

Badajoz, a 7 de enero de 2004. El Jefe de Sección de Procedimiento, FERNANDO RUIZ VEGA.

ANUNCIO de 12 de enero de 2004, sobre notificación de Propuesta de Resolución del expediente sancionador incoado a Estación de Servicio Yipe, C.B.

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de Propuesta de Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Estación de Servicio Yipe, C.B.

Último domicilio conocido: Ctra. Valencia de Alcántara, Km. 54,5. 10195 Cáceres.

Expediente Nº: C/140-2003.

Normativa infringida:

— Decreto 32/1995, de 4 de abril, por el que se regula el modelo de hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios y su utilización (D.O.E. núm. 42, de 8 de abril de 1995), artículo 4.1.

Tipificación de la infracción:

— Ley 26/1984, 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (B.O.E. núm. 176, de 24 de julio de 1984), modificada por Ley 7/1998, de 13 de abril, sobre condiciones generales de contratación (B.O.E. de 14.04.98), artículo 34.10.

— Ley 6/2001, 24 de mayo, del Estatuto de los Consumidores de Extremadura (D.O.E. núm. 72, de 23 de junio), artículo 31.5.

— Ley 3/2002, de 9 de mayo, de Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura (D.O.E. núm. 61, de 28 de mayo), artículo 47 i).

Sanción propuesta: Noventa euros (90 €).

Plazo de interposición de alegaciones: Diez días, contados a partir del siguiente de publicación en el D.O.E.

Órgano competente para resolver: El Jefe de Servicio de Consumo y Participación.

Órgano instructor: Soledad Higuera Bote.

Cáceres, a 12 de enero de 2004. La Jefa de Sección de Procedimiento, PURIFICACIÓN CALDERÓN MERINO.

ANUNCIO de 12 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador incoado a Grupo El Árbol, Distribución y Supermercados, S.A.U.

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de la Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12 de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Grupo El Árbol, Distribución y Supermercados, S.A.U.

Último domicilio conocido: Avda. Reina Sofía, nº 72 06800 Mérida (Badajoz).

Expediente nº: S/009-J-2003.

Normativa infringida:

— Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios (B.O.E. núm. 50, de 27 de febrero de 1996), artículo 3.2.

— Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la protección agroalimentaria (B.O.E. núm. 168, de 15 de julio de 1983), artículo 2.1.1.

Tipificación de la infracción:

— Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad (B.O.E. 102, de 29/4/86), art. 35 A)3º

— Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura (D.O.E. 76, de 3/7/01), art. 52.3 a)3º.

Sanción propuesta: Doscientos cuarenta euros (240 €).

Plazo de interposición recurso de alzada: Un mes, contado a partir del día siguiente a su publicación en el D.O.E.

Órgano competente para resolver: Director General de Consumo y Salud Comunitaria.

Cáceres, a 12 de enero de 2004. La Jefa de Sección de Procedimiento, PURIFICACIÓN CALDERÓN MERINO.

ANUNCIO de 12 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador incoado a D. Juan Carlos Juárez Robles (bar La Gorda Lucía).

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de la Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12, de 14 de enero) que modifica la anterior.

Denunciado: D. Juan Carlos Juárez Robles ("bar La Gorda Lucía").

Último domicilio conocido: Ctra. de Alcorcón-Plasencia, P.Km. 84 10470 Villanueva de la Vera (Cáceres).

Expediente nº: S/085-2003.

Normativa infringida:

— Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios (B.O.E. núm. 50, de 27 de febrero de 1996), artículo 3.2.

Tipificación de la infracción:

— Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad (B.O.E. 102, de 29/4/86), art 35 A)3º.

— Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura (D.O.E. 76, de 3/7/01), art 52.3 a) 3º.

Sanción propuesta: Doscientos cuarenta euros (240 €).

Plazo de interposición recurso de alzada: Un mes, contado a partir del día siguiente a su publicación en el D.O.E.

Órgano competente para resolver: Director General de Consumo y Salud Comunitaria.

Cáceres, a 12 de enero de 2004. La Jefa de Sección de Procedimiento, PURIFICACIÓN CALDERÓN MERINO.

ANUNCIO de 12 de enero de 2004, sobre notificación de Resolución del expediente sancionador incoado a Urviexsa (Urbanización y Viviendas Extremadura, S.A.).

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (B.O.E. nº 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Urviexsa (Urbanización y Viviendas Extremadura, S.A.).
Último domicilio conocido: C/ Talavera, nº 26 - 10600 Plasencia.
Expediente nº: C/100-2003.

Normativa infringida:

— Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, art. 34.10.

— Ley 6/2001, de 24 de mayo, Estatuto Consumidores Extremadura, art. 31.5.

— Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, Infracciones y Sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, art. 3.3.6.

— Ley 3/2002, 9 de mayo, comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura (D.O.E. núm. 61, de 28 de mayo), apartado k) del art. 47.

Tipificación de la infracción:

— Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, (B.O.E. 176, de 24-07), modificada por Ley 7/1998, de 13 de abril, sobre condiciones generales de contratación (B.O.E. de 14.04.98), artículo 34.10.

— Ley 6/2001 de 24 de mayo, del Estatuto de los Consumidores de Extremadura (D.O.E. núm. 72, de 23 de junio), artículo 31.5.

— Real Decreto 1945/1983, de 23 de junio, por el que regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria (B.O.E. 168, de 15-07), artículo 3.3.6.

— Ley 3/2002, de 9 de mayo, de Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura (D.O.E. núm. 61, de 28 de mayo), apartado k) del artículo 47.

Sanción: Ciento veinte euros (120 €).

Plazo de interposición recurso de alzada: Un mes, contado a partir del día siguiente a su publicación en el D.O.E.

Órgano competente para resolver: Director General de Consumo y Salud Comunitaria.

Cáceres, a 12 de enero de 2004. La Jefa de Sección de Procedimiento, PURIFICACIÓN CALDERÓN MERINO.

SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

RESOLUCIÓN de 9 de enero de 2004, de la Gerencia del Área de Salud de Plasencia, por la que se hace pública la adjudicación de la contratación del suministro de víveres de almacenamiento. Expte.: CS/08/03/03/CA.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Servicio Extremeño de Salud, Junta Extremadura, Consejería de Sanidad y Consumo.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Hospital Virgen del Puerto.
- c) Número de expediente: CS/08/03/03/CA.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo del contrato: Suministro.
- b) Descripción del objeto: Suministro de Víveres de Almacenamiento.
- c) Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: D.O.E. nº 82, de fecha 7 julio 2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Anticipada.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 71.768,08 €.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 27 de octubre de 2003.
- b) Contratista: Central Lechera Española, S.A. (11.000,00 €); José Antonio Mateos Amaro, S.L. (58.403,55 €).

- c) Nacionalidad: Española.
 d) Importe adjudicación: 69.403,55 € I.V.A. incluido.

Plasencia, a 9 de enero de 2004. El Gerente del Área de Salud de Plasencia, VÍCTOR M. BRAVO CAÑADAS.

RESOLUCIÓN de 9 de enero de 2004, de la Gerencia del Área de Salud de Plasencia, por la que se hace pública la adjudicación de “Diverso aparataje médico y mobiliario en las nuevas zonas y para el suministro de maquinaria de lavandería del Hospital Virgen del Puerto de Plasencia”.
 Exptes.: CS/08/13/03/CA y CS/08/14/03/CA.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Servicio Extremeño de Salud, Junta Extremadura, Consejería de Sanidad y Consumo.
 b) Dependencia que tramita el expediente: Hospital Virgen del Puerto.
 c) Número de expediente: CS/08/13/03/CA y CS/08/14/03/CA.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo del contrato: Suministro.
 b) Descripción del objeto: CS/08/13/03/CA Adquisición de diverso aparataje médico y mobiliario para nuevas zonas del Hospital y CS/08/14/03/CA Adquisición de maquinaria de lavandería del Hospital Virgen del Puerto.
 c) Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: D.O.E. nº 129, de fecha 4-11-2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
 b) Procedimiento: Abierto.
 c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 212.025,00 € para el CS/08/13/03/CA y 225.100,00 € para el CS/08/14/03/CA.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: CS/08/13/03/CA: 16 de diciembre de 2003 y CS/08/14/03/CA: 4 de diciembre de 2003.

- b) Contratista: CS/08/13/03/CA: Papelería Vistalegre, S.L. (10.358,20 €); Medtronic Iberica, S.A. (7.000,00 €); Calvarro, S.L. (117.915,00 €); Materiales Consumibles Extremeños, S.L. (668,20 €); Sanex, Sanidad Extremeña, S.L. (14.240,75 €); Mecanización Extremeña, S.A. (7.244,30 €); Innovaciones Técnicas Nodur, S.L. (11.301,05 €); Comercial Extremeña de Esterilización, S.L. (1.277,35 €); CS/08/14/03/CA: Boaya, S.L. (221.565,00 €).

c) Nacionalidad: Española.

- d) Importe Adjudicación: CS/08/13/03/CA: 170.004,85 €; y CS/08/14/03/CA: 221.565,00 €.

Plasencia, a 9 de enero de 2004. El Gerente del Área de Salud de Plasencia, VÍCTOR M. BRAVO CAÑADAS.

RESOLUCIÓN de 13 de enero de 2004, de la Gerencia del Área de Salud de Coria, por el que se hace pública la adjudicación definitiva del concurso abierto de servicio de “Mantenimiento integral de edificios e instalaciones del Hospital Ciudad de Coria”.
 Expte.: CSE/03/01/03/CA.

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Servicio Extremeño de Salud. Junta de Extremadura, Consejería de Sanidad y Consumo.
 b) Dependencia que tramita los expedientes: Gerencia del Área de Salud de Coria. Hospital “Ciudad de Coria”.
 c) Número de Expediente: CSE/03/01/03/CA.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de Contrato: Servicio.
 b) Descripción del objeto: Exp. CSE/03/01/03/CA: Contratación del mantenimiento integral de edificios e instalaciones del Hospital “Ciudad de Coria”.
 c) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: “Diario Oficial de las Comunidades Europeas” de 12 de agosto de 2003; “Boletín Oficial del Estado” de 1 de septiembre de 2003 y “Diario Oficial de Extremadura”, número 103, fecha 2 de septiembre de 2003.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Anticipada.
 b) Procedimiento: Abierto.
 c) Forma: Concurso.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Expediente: CSE/03/01/03/CA 305.000 €.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 4 de diciembre de 2003.
- b) Contratistas: “Electromedicina Extremeña, S.L.”.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 304.800 €.

Coria, a 13 de enero de 2004. El Gerente del Área de Salud de Coria, CECILIANO FRANCO RUBIO.

RESOLUCIÓN de 14 de enero de 2004, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del procedimiento negociado sin publicidad “Adquisición de un autoanalizador de aminoácidos para el programa de prevención de minusvalías”. Expte.: CS/00/02/03/PNSP.

1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- a) Organismo: Servicio Extremeño de Salud, adscrito a la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Subdirección de Bienes, Servicios y Obras.
- c) Número de expediente: CS/00/02/03 PNSP.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Suministro.
- b) Descripción del objeto: Adquisición de autoanalizador de aminoácidos para el programa de prevención de minusvalías.
- c) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación:

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Urgente.
- b) Procedimiento: Negociado sin publicidad.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 90.000 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 29 de diciembre de 2003.
- b) Contratista: Beckman Coulter España, S.A.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 90.000 €.

Mérida, a 14 de enero de 2004. El Secretario General. Por Resolución 18.07.03 (D.O.E. 31.07.03), RAFAEL RODRÍGUEZ BENÍTEZ-CANO.

AYUNTAMIENTO DE BADAJOZ

ANUNCIO de 5 de enero de 2004, sobre modificación del Plan General de Ordenación Urbana.

El Excmo. Ayuntamiento Pleno de Badajoz, en sesión del día 5 de diciembre de 2003, aprobó inicialmente la Modificación del Plan General de Ordenación Urbana de la ciudad, consistiendo en la reclasificación de suelo en finca “La Pilara”, en Ctra. de Madrid-Lisboa, afectando a terrenos comprendidos en la finca catastral núm. 29 del polígono 272 del catastro de rústica, y que linda: Al Norte, con el Sector SUP-E.9 (Pealsa); al Oeste, con fincas rústicas del polígono 272, núm. 25 y 27; al Sur, con el área de admisibilidad residencial, AR-7, La Atalaya; y al Este, con fincas rústicas del polígono 272, núms. 35, 40 y 41.

Conforme a la citada modificación se pretende la creación de Suelo Urbanizable apto para la construcción de viviendas de precio limitado, estableciéndose las siguientes características de planeamiento:

— Figura a desarrollar: Programa de Ejecución (Plan Parcial y Proyecto de Urbanización).

— Iniciativa de su formulación: Privada.

— Iniciación: Plazo máximo de presentación del Programa de Ejecución, dos años a partir de la aprobación definitiva de la presente modificación.

Asimismo acordó proceder a la apertura de un plazo de información pública por un mes, para que pueda ser examinado el expediente y formularse cuantas alegaciones se estimen pertinentes.

Badajoz, a 5 de enero de 2004. El Teniente de Alcalde, ALEJANDRO RAMÍREZ DEL MOLINO M.

SERVICIO PÚBLICO DE INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

*Medio a través del cual los ciudadanos pueden conocer sus derechos y obligaciones, y la utilización de los bienes y servicios contenidos en el servicio público de información administrativa y atención al ciudadano
(Art. 1 del Decreto 139/2000 de información administrativa y atención al ciudadano)*



SISTEMA DE INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA
Http://sia.juntaex.es



CAD

CENTROS DE ATENCIÓN ADMINISTRATIVA

C.A.D.	DOMICILIO	TELÉFONO	C.A.D.	DOMICILIO	TELÉFONO
ALBURQUERQUE	Avda. D. Pablo Lapeña, 13	924.40.03.55	ALCANTARA	C/ Cuatro Calles, 1	927.39.01.48
ALMENDRALEJO	Estación Enológica Apdo.96	924.66.07.43	AZUAGA	Avda. S.Tomás Aquino, s/n	924.01.82.06
BADAJOS	Avda. de Huelva, 2	924.01.20.20	CABEZA DEL BUEY	C/ Alemania, 1	924.01.99.72
CACERES	C/ Clemente S. Ramos, s/n	927.00.57.54	CASAR DE PALOMERO	Plaza de España, 1	927.43.63.85
CASTANAR DE IBOR	Plaza de España, s/n	927.55.44.63	CASTUERA	C/ La Fuente, 24	924.76.04.83
CORIA	Avda. Virgen de Argeme, 1	927.01.32.50	DON BENITO	C/ Canalejas, 1	924.02.14.89
FUENTES CANTOS	C/ Nicolás Megía, 21	924.50.03.32	FREGENAL SIERRA	Santa Clara, 4º-1º	924.70.11.05
GUAREÑA	Carretera de la Oliva, s/n	924.02.45.38	HERRERA DUQUE	C/ Angel Bañuelo, 1	924.01.94.23
HERVAS	Plaza González Fiori, 5	927.47.30.81	HOYOS	C/ Marialba, 14	927.01.38.56
JARAIZ DE LA VERA	Ctra. Plasencia - Alcorcón	927.46.12.13	JEREZ CABALLEROS	Ermita de S. Antón, s/n	924.02.52.07
LLERENA	Avda. Jesús Nazareth, 40	924.87.04.56	LOGROSAN	Doctor Riero Sorapan, 16	927.02.25.72
MERIDA	Paseo de Roma, s/n	924.00.51.06	MIAJADAS	C/ Correderas, 17	927.16.07.17
MONESTERIO	C/ Ramon y Cajal, 55	924.51.63.93	MONTANHEZ	Plaza de España, 1	927.02.35.56
MONTEHERMOSO	Plaza de España, 1-2º	927.43.06.01	MONTIJO	C/ Extremadura, 1	924.45.21.08
MORALEJA	C/ Ronda de los Molinos, 4	927.01.37.02	NAVALMORAL MATA	C/ Camino del Pozón, 1	927.53.51.75
OLIVENZA	Avda. Vva. del Fresno, s/n	924.01.45.30	PLASENCIA	Avda. Dolores Ibaruri, s/n	927.01.74.81
TALARRUBIAS	Plaza de España, 1- bajo	924.63.12.08	TRUJILLO	C/ Francisco Becerra, 2	927.02.72.11
VALENCIA ALCANTARA	C/ Esteban López, 20	927.58.06.92	VILLAFRANCA BARROS	C/ Calderón de la Barca, 2	924.52.43.77
VILLANUEVA SERENA	C/ Parque Constitución, 12	924.84.62.54	ZAFRA	Ctra. de los Santos, s/n	924.02.96.34

TELÉFONO DE INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA
901 601 601

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Presidencia

Dirección General de Coordinación e Inspección

EL D.O.E. EN CD-ROM

LA edición del Diario Oficial de Extremadura en CD-ROM ofrece la posibilidad de reunir en un soporte de fácil consulta y archivo el contenido de los ejemplares del Diario Oficial que se van editando.

Se consolida, por ello, la edición del DOE en este soporte que podrá obtenerse por alguna de las siguientes formas:

1.- CD-ROM gratuito a suscriptores del DOE

Durante el año 2004 todos los suscriptores del Diario Oficial de Extremadura en papel recibirán, en el mes siguiente al que finaliza un trimestre natural, un CD con el contenido de todos los ejemplares del Diario Oficial de Extremadura editados en dicho trimestre. En el mes siguiente al último trimestre del año se les remitirá un CD, con el contenido de todos los ejemplares del Diario Oficial de Extremadura editados en el año.

2.- Suscripciones a CD-ROM

Puede formularse suscripción al Diario Oficial de Extremadura en soporte CD-ROM durante el año 2004, mediante el pago de la tasa establecida. Dicha suscripción comprenderá el envío de un CD en el mes siguiente al que finaliza cada uno de los tres primeros trimestres con el contenido de lo publicado en el DOE en dicho trimestre y un CD anual con el contenido de lo publicado en el año.

3.- Adquisición de CDs anuales

Mediante el pago de la tasa establecida pueden adquirirse CDs de los años 2000-2003, que contienen lo publicado en cada uno de dichos años en el Diario Oficial de Extremadura.

Para la suscripción al CD-ROM del Diario Oficial de Extremadura en el año 2004 o adquisición de CDs anuales dirigirse a: Consejería de Presidencia. Negociado de Publicaciones Oficiales. Paseo de Roma, s/n. 06800 MÉRIDA. E-mail: doe@pr.juntaex.es (Tfno.: 924 00 50 12 - Fax: 924 00 50 56).

Precios CD-ROM:

- Suscripción año 2004: 38,27 euros.
- CDs año 2000, 2001, 2002 y 2003 (cada uno): 19,14 euros.

NORMAS PARA LA SUSCRIPCIÓN AL DIARIO OFICIAL DE EXTREMADURA DURANTE EL EJERCICIO 2004

I. CONTENIDO.

La suscripción al Diario Oficial de Extremadura dará derecho a recibir un ejemplar de los números ordinarios (martes, jueves y sábado), extraordinarios, suplementos ordinarios e índices que se editen durante el período de aquélla.

Los suplementos especiales (Suplemento E) se facilitarán a los interesados al precio de la Tasa establecida.

2. FORMA.

- 2.1. Cumplimente el MODELO 50 que facilitará la Administración del Diario Oficial o cualquiera de las Entidades colaboradoras.
- 2.2. Las solicitudes de suscripción deberán dirigirse al Negociado de Publicaciones de la Consejería de Presidencia. Paseo de Roma, s/n., 06800 MÉRIDA (Badajoz).

3. PERÍODOS DE SUSCRIPCIÓN.

- 3.1. Las suscripciones al D.O.E. serán por AÑOS NATURALES INDIVISIBLES (enero-diciembre). No obstante, en los casos en que la solicitud de alta se produzca una vez comenzado el año natural, la suscripción podrá formalizarse por los meses naturales que resten.
- 3.2. Las altas de las suscripciones, a efectos de pago, se contarán desde el día primero de cada mes natural, cualquiera que sea la fecha en que el interesado la solicite. La Administración del Diario Oficial no estará obligada a facilitar los números atrasados al período transcurrido de cada mes, salvo en supuestos de peticiones individualizadas y siempre que existan ejemplares disponibles.

4. PRECIOS.

- 4.1. El precio de la suscripción para el año 2004, es de 95,67 euros. Si la suscripción se formaliza una vez iniciado el año, su importe será el que resulte de multiplicar el número de meses que resten para terminar el año natural por 7,97 euros.
- 4.2. El precio de un ejemplar suelto ordinario o extraordinario es de 1,12 euros.
- 4.3. El precio de un ejemplar de suplemento especial (Suplemento E) es de 3,85 euros si tiene menos de 60 páginas y 9,57 euros si tiene 60 o más páginas.
- 4.4. No se concederá descuento alguno sobre los precios señalados.

5. FORMA DE PAGO.

- 5.1. El pago de las suscripciones se hará por adelantado. Los abonos se efectuarán en impreso normalizado MODELO 50 (Decreto 105/2002, de 23 de julio, D.O.E. núm. 88 de 30 de julio de 2002), en cualquiera de las Entidades colaboradoras (Bancos: Atlántico, BBVA, BSCH, Banesto, Popular, Extremadura, Puego y Bankinter. Cajas: Caja de Extremadura, Caja de Ahorros de Badajoz, Caja Duero, La Caixa, Caja de Ahorros de Madrid, Caja Rural de Extremadura, Caja Rural de Almendralejo, Caja Sur, Caja de Ahorros El Monte y Caixa Catalunya), debiendo enviar del MODELO 50 el ejemplar I (blanco) al Negociado de Publicaciones.
- 5.2. No se acepta ningún otro tipo de pago.
- 5.3. En el MODELO 50 deberá figurar el número de Código de la tasa del Diario Oficial de Extremadura. (Código número 11003 - I).

6. RENOVACIÓN DE SUSCRIPCIONES.

Las renovaciones para el ejercicio 2004 completo de acuerdo con las tasas y forma de pago expresadas en los números anteriores, serán admitidas por el Negociado de Publicaciones hasta el 31 de enero de 2004. Transcurrido dicho plazo sin que el pago hubiera sido realizado, se procederá a dar de baja al suscriptor, quedando interrumpidos los envíos.



Diario Oficial de
EXTREMADURA

Depósito Legal: BA-100/83

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Presidencia

Secretaría General
Paseo de Roma, s/n. 06800 - MÉRIDA
Teléfono: 924 00 50 12. Telefax: 924 00 50 56