

ANEXO II

MODELO NORMALIZADO DE MEMORIA DE AUTOEVALUACIÓN DE LA LABOR DOCENTE

Formación académica y complementaria:

Experiencia docente:

Movilidad, en su caso:

MODELO NORMALIZADO DE MEMORIA DE AUTOEVALUACIÓN DE LA LABOR INVESTIGADORA

Experiencia investigadora:

Movilidad, en su caso:

Otros méritos:

**CONSELLERÍA DE POLÍTICA
AGROALIMENTARIA
Y DESARROLLO RURAL**

Orde de 19 de abril de 2004 por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen Ribeiro y su consejo regulador.

Por Orden de 2 de febrero de 1976 se aprobó el reglamento de la denominación de origen Ribeiro y su consejo regulador, en el que se recogieron, como es habitual en este tipo de normas, las características más destacables de los vinos elaborados en esta comarca y las técnicas vitivinícolas admitidas para su obtención.

Sin embargo, en ese texto no se recogió un tipo de vino tradicional de la comarca que, aunque con pequeños volúmenes de producción, consiguió, hacia

finales del siglo XIX y principios del siglo XX, una gran fama, que trascendió fuera del territorio del Ribeiro.

Este vino, conocido con el nombre de Tostado, es un vino dulce obtenido a partir de la selección de las mejores uvas, principalmente blancas de las variedades autóctonas, que se sometían a un proceso artificial de pasificación en locales (sequeiros o pendellos) con ventilación. Posteriormente, durante el invierno o principios de la primavera se procedía al prensado de la uva y al filtrado previo a la fermentación. Después el vino maduraba en barricas de madera antes de su consumo.

La elaboración de este vino estaba ligada a las casas hidalgas y a los grandes propietarios, que lo utilizaban para consumo de la casa (sobre todo las mujeres) en determinadas ocasiones especiales y para regalos.

Se trataba, por lo tanto, de un producto muy apreciado y costoso de producir, que entró en decadencia durante el siglo pasado, coincidiendo con la desaparición de las casas más poderosas que lo elaboraban.

Sin embargo, el desarrollo actual de la vitivinicultura de la comarca y la apuesta del sector por la recuperación de los productos de calidad que tradicionalmente se venían elaborando en ella, han llevado a marcar un punto de inflexión en la recuperación de este vino que, como manifestación relevante del patrimonio cultural y enológico del Ribeiro, debe rescatarse.

En consecuencia, a petición del sector interesado, una vez evaluados los informes técnicos presentados y de conformidad con el artículo 30.I.3 y 4 del Estatuto de autonomía de Galicia y en el uso de las competencias que me confiere la Ley de Galicia 1/1983, de 22 de febrero, reguladora de la Xunta y de su presidente, modificada por la Ley 11/1988, de 20 de octubre

DISPONGO:

Artículo único.-Se modifican los artículos 1, 5, 8, 11, 13, 16 y 21 del reglamento de la denominación de origen Ribeiro y su consejo regulador, aprobado por la Orden de 2 de febrero de 1976, del modo que se expresa en el anexo a la presente disposición.

Disposición final

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 19 de abril de 2004.

Juan Miguel Diz Guedes
Conselleiro de Política Agroalimentaria
y Desarrollo Rural

ANEXO

Modificación del reglamento de la denominación de origen ribeiro y su consejo regulador

Se modifican los artículos 1, 5, 8, 11, 13, 16 y 21 del reglamento de la denominación de origen Ribeiro y su consejo regulador de acuerdo con lo que se recoge a continuación:

-Artículo 1º.-Se añade un nuevo párrafo al final del artículo con la siguiente redacción:

Además, se podrán elaborar, de la forma que se recoge en este reglamento, vinos de uva sobremadurada a partir de uvas sometidas a un proceso de pasificación bajo cubierta, que se denominarán Tostados, que quedan igualmente protegidos por esta denominación.

-Artículo 5º.-Se añade un nuevo párrafo, después del 2, con la siguiente redacción:

2.bis. Los tostados blancos se elaborarán exclusivamente a partir de uvas de las variedades treixadura, loureira, tarrantés, godello y albariño y los tostados tintos de las variedades caíño, ferrón, sousón, brancellao y mencia.

-Artículo 8º.-Se añade un nuevo párrafo después del 1, con la siguiente redacción:

1.bis. En el caso de las parcelas que vayan a ser destinadas a la elaboración de vinos tostados, la producción máxima será de 12.000 kilogramos por hectárea.

-Artículo 11º.-Se añade el siguiente texto al final del artículo:

Para la obtención de los vinos tostados, el proceso de sobremaduración por pasificación se realizará por ventilación natural, en locales cubiertos y con adecuadas características de diseño, localización y orientación. Los sistemas empleados para soportar la uva deberán garantizar en todo momento las condiciones necesarias para un correcto secado y un buen mantenimiento de las condiciones sanitarias.

El período de pasificación tendrá una duración mínima de tres meses y durante éste se realizarán los necesarios controles para evitar pérdidas en la calidad del producto, permitiéndose el empleo de compuestos con azufre, autorizados por el consejo regulador, para el mantenimiento de un correcto estado sanitario.

Al inicio del proceso de elaboración, el mosto tendrá un contenido mínimo de azúcares de 300 gramos por litro. En el proceso de elaboración se empleará la tecnología más adecuada para la obtención de vinos de calidad, permitiéndose un rendimiento máximo de 40 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva pasificada.

Realizada la fermentación, el vino pasará por un proceso de maduración en barricas de madera de roble o cerezo de modo que el tiempo de contacto con la madera, incluido, en su caso, el invertido en la fermentación, no será inferior a seis meses. Tras esto, su maduración en botella no será inferior a tres meses.

-Artículo 13º.-Se añade un nuevo párrafo al final del artículo con la siguiente redacción:

Los vinos tostados del Ribeiro tendrán una graduación alcohólica adquirida mínima de 13% volumen, los azúcares residuales no serán inferiores a 70 gramos por litro y la acidez volátil no será superior a 35 miliequivalentes por litro. A la vista serán limpios con tonos tostados.

-Artículo 16º.-Se modifica el párrafo 1, que queda redactado de la siguiente forma:

1. Por el consejo regulador se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro de viñas.
- b) Registro de bodegas de elaboración.
- c) Registro de bodegas de almacenamiento.
- d) Registro de locales de pasificación.

-Artículo 21º.-Se sustituye el texto de este artículo por el que se expresa a continuación:

En el registro de locales de pasificación se inscribirán todos aquellos que, situados en la zona de producción, se dediquen a la pasificación de uvas procedentes de viñas inscritas y de las variedades contempladas en el artículo 5.2.bis.

CONSELLERÍA DE ASUNTOS SOCIALES, EMPLEO Y RELACIONES LABORALES

Resolución de 29 de marzo de 2004, de la Delegación Provincial de A Coruña, por la que se dispone el registro, el depósito y la publicación, en el Diario Oficial de Galicia, de la revisión salarial para el año 2004 del convenio colectivo de la empresa Unión de Empresas Madereras, S.A. (Unemsa).

Visto el expediente de la revisión salarial par el año 2004 del convenio colectivo de la empresa *Unión de Empresas Madereras, S.A.* (Unemsa), que tuvo entrada en esta delegación provincial el día 15-3-2004, suscrito en representación de la parte económica por Unemsa y de la parte social por el comité de empresa el día 11-3-2004, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90.2º y 3º del Real decreto legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los trabajadores, Real decreto 1040/1981, de 22 de mayo, sobre registro y depósito de convenios colectivos de trabajo, y Real decreto 2412/1982, de 24 de julio, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia, en materia de trabajo, esta delegación provincial

ACUERDA:

Primero.-Ordenar su inscripción en el libro registro de convenios colectivos de trabajo, obrante en esta delegación provincial, y notificación a las representaciones económica y social de la comisión negociadora.

Segundo.-Ordenar el depósito del citado acuerdo en el Servicio de Relaciones Laborales, Sección de Mediación, Arbitraje y Conciliación.

Tercero.-Disponer su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

A Coruña, 29 de marzo de 2004.

Luis Alberto Álvarez Freijido
Delegado provincial de A Coruña

Asistentes:

Empresa:

Marcelino Olcoz López.
Alfonso Blanco Figueiras.

Comité de empresa:

José Vecino Seoane.
Antonio Sánchez Balsa.
Jesús Remuiñán Pérez.
José Manuel Garda Fuentes.

Acta.

En Carballo, siendo las 11.00 horas del día once de marzo de dos mil cuatro, se reúnen los representantes del comité de empresa de Unemsa conjuntamente con los representantes de la empresa.

Ambas partes llegaron a los siguientes acuerdos:

Primero: todos los conceptos salariales se incrementarán en el IPC de 2003 (2,6%).

Segundo: los demás términos del convenio quedan vigentes tal como están ya establecidos.

Tercero: los incrementos económicos derivados de la aplicación del presente convenio se abonarán a partir del uno de enero de dos mil cuatro, y se harán efectivos en la nómina de marzo de 2004.

Ambas partes aprueban unánimemente la actualización del convenio colectivo para la empresa Unemsa, firmándolo en prueba de conformidad en la fecha anteriormente indicada y se presenta en la Delegación Provincial de A Coruña de la Consellería de Justicia, Interior y Relaciones Laborales, para que sea insertado en el *Diario Oficial de Galicia* y BOP de A Coruña.

Convenio colectivo de trabajo para aglomerados de madera de la empresa Unemsa

Revisión al 1-1-2004 (en cumplimiento artículo 5 del convenio de 2002)

Artículo 17º.-Antigüedad.

Consistirá en quinquenios en cuantía de 34,02 euros mensuales, igual para todas las categorías. La fecha inicial de cómputo de antigüedad será la del ingreso del trabajador en la empresa cualquiera que sea la categoría con la que ingrese.

Únicamente no se computará para antigüedad el tiempo que se haya permanecido en situación de excedencia voluntaria.

La antigüedad se comenzará a devengar a partir del día 1 del mes siguiente a aquel en que se cumple el quinquenio.

Artículo 18º.-Pluses.

a) Plus de nocturnidad: los trabajadores que presten sus servicios entre las 22.00 y 6.00 horas percibirán un 25% de su respectivo salario de convenio en concepto de plus de nocturnidad, por cada jornada trabajada.

b) Plus de tres turnos: los trabajadores en régimen de tres turnos de trabajo con descanso dominical percibirán por cada mes trabajado en este régimen la cantidad de 47,78 euros.

c) Plus de trabajo ininterrumpido: los trabajadores en régimen de tres turnos de trabajo con cuatro turnos de personal percibirán por este concepto 164,24 euros mensuales.

d) Plus de jornada partida: los trabajadores en régimen de jornada partida percibirán por este concepto 24,69 euros mensuales.

Artículo 22º.-Quebranto de moneda.

Los pagadores percibirán por este concepto la cantidad de 34,62 euros mensuales.

Artículo 25º.-Mejora social.

Todo el personal que trabaje a jornada partida podrá realizar el almuerzo en el bar, siéndole deducido del