

ANEXO II

MODELO NORMALIZADO DE MEMORIA DE AUTOAVALIACIÓN DO LABOR DOCENTE

Formación académica e complementaria:

Experiencia docente:

Mobilidade, se é o caso:

MODELO NORMALIZADO DE MEMORIA DE AUTOAVALIACIÓN DO LABOR INVESTIGADOR

Experiencia investigadora:

Mobilidade, se é o caso:

Outros méritos:

**CONSELLERÍA DE POLÍTICA
AGROALIMENTARIA E
DESENVOLVEMENTO RURAL**

Orde do 19 de abril de 2004 pola que se modifica o regulamento da denominación de orixe Ribeiro e o seu consello regulador.

Por Orde do 2 de febreiro de 1976 aprobouse o regulamento da denominación de orixe Ribeiro e o seu consello regulador, en que se recolleron, como é habitual neste tipo de normas, as características máis sobranceiras dos viños elaborados nesta comarca e as técnicas vitivinícolas admitidas para a súa obtención.

Porén, nese texto non se recolleu un tipo de viño tradicional da comarca que, aínda que con pequenos volumes de produción, atinxiu, contra finais do século XIX e principios do século XX, unha grande sona, que transcendeu fóra do territorio do Ribeiro.

Este viño, coñecido co nome de Tostado, é un viño doce obtido a partir da selección das mellores uvas, principalmente brancas das variedades autóctonas, que se sometían a un proceso artificial de secado en locais (sequeiros ou pendellos) con ventilación. Posteriormente, durante o inverno ou principios da primavera procedíase á prensa da uva e á filtración previa á fermentación. Despois o viño maduraba en cubas de madeira antes do seu consumo.

A elaboración deste viño estaba ligada ás casas fidalgas e aos grandes propietarios, que o utilizaban para consumo da casa (sobre todo as mulleres) en determinadas ocasións especiais e para agasallos.

Tratábase, polo tanto, dun produto moi apreciado e custoso de producir, que entrou en decadencia durante o século pasado, coincidindo coa desaparición das casas máis poderosas que o elaboraban.

No entanto, o desenvolvemento actual da vitivicultura da comarca e a aposta do sector pola recuperación dos produtos de calidade que tradicionalmente se viñan elaborando nela, levaron a marcar un punto de inflexión na recuperación deste viño que, como manifestación relevante do patrimonio cultural e enolóxico do Ribeiro, debe rescatarse.

En consecuencia, por pedimento do sector interesado, unha vez avaliados os informes técnicos presentados e de conformidade co artigo 30.I.3 e 4 do Estatuto de autonomía de Galicia e no uso das competencias que me confire a Lei de Galicia 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e do seu presidente, modificada pola Lei 11/1988, do 20 de outubro

DISPOÑO:

Artigo único.-Modifícanse os artigos 1, 5, 8, 11, 13, 16, e 21 do regulamento da denominación de orixe Ribeiro e o seu consello regulador, aprobado por Orde do 2 de febreiro de 1976, do xeito que se expresa no anexo á presente disposición.

Disposición derradeira

Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 19 de abril de 2004.

Juan Miguel Díz Guedes
Conselleiro de Política Agroalimentaria
e Desenvolvemento Rural

ANEXO

Modificación do regulamento da denominación de orixe ribeiro e o seu consello regulador

Modifícanse os artigos 1, 5, 8, 11, 13, 16 e 21 do regulamento da denominación de orixe Ribeiro e o seu consello regulador de acordo co que se recolle a seguir:

-Artigo 1º.-Engádese un novo parágrafo ao final do artigo coa seguinte redacción:

Ademais, poderanse elaborar, do xeito que se recolle neste regulamento, viños de uva sobremadurada a partir de uvas sometidas a un proceso de secado baixo cuberta, que se denominarán Tostados, que quedan igualmente protexidos por esta denominación.

-Artigo 5º.-Engádese un novo parágrafo, despois do 2, coa seguinte redacción:

2.bis. Os tostados brancos elaboraranse exclusivamente a partir de uvas das variedades treixadura,

loureira, torrentés, godello e albariño e os tostados tintos das variedades caíño, ferrón, sousón, brancellao e mencía.

-Artigo 8º.-Engádese un novo parágrafo despois do 1, coa seguinte redacción:

1.bis. No caso das parcelas que vaian ser destinadas á elaboración de viños tostados, a produción máxima será de 12.000 quilogramos por hectárea.

-Artigo 11º.-Engádese o seguinte texto ao final do artigo:

Para a obtención dos viños tostados, o proceso de sobremaduración por secado realizarase por ventilación natural, en locais cubertos e con axeitadas características de deseño, localización e orientación. Os sistemas empregados para soportar a uva deberán garantir en todo momento as condicións necesarias para un correcto secado e un bo mantemento das condicións sanitarias.

O período de secado terá unha duración mínima de tres meses e durante este realizaranse os controis necesarios para evitar perdas na calidade do produto, permitíndose o emprego de compostos con xofre, autorizados polo consello regulador, para o mantemento dun correcto estado sanitario.

Ao inicio do proceso de elaboración, o mosto terá un contido mínimo de azucres de 300 gramos por litro. No proceso de elaboración empregárase a tecnoloxía máis axeitada para a obtención de viños de calidade, permitíndose un rendemento máximo de 40 litros de viño por cada 100 quilogramos de uva pasa.

Após a fermentación, o viño pasará por un proceso de maduración en cubas de madeira de carballo ou cerdeira de xeito que o tempo total de contacto coa madeira, incluído, de ser o caso, o investido na fermentación, non será inferior a seis meses. Despois disto, a súa maduración en botella non será inferior a tres meses.

-Artigo 13º.-Engádese un novo parágrafo ao final do artigo coa seguinte redacción:

Os viños tostados do Ribeiro terán unha graduación alcohólica adquirida mínima de 13% volume, os azucres residuais non serán inferiores a 70 gramos por litro e a acidez volátil non será superior a 35 miliequivalentes por litro. Á vista serán limpos con tons tostados.

-Artigo 16º.-Modifícase o parágrafo 1, que queda redactado do seguinte xeito:

1. O consello regulador levará os seguintes rexistros:

- a) Rexistro de viñas.
- b) Rexistro de adegas de elaboración.
- c) Rexistro de adegas de almacenamento.

d) Rexistro de locais de secado.

-Artigo 21º.-Substitúese o texto deste artigo polo que se expresa a seguir:

No rexistro de locais de secado inscribíranse todos aqueles que, situados na zona de produción, se dediquen ao secado de uvas procedentes de viñas inscritas e das variedades contempladas no artigo 5.2.bis.

CONSELLERÍA DE ASUNTOS SOCIAIS, EMPREGO E RELACIÓNS LABORAIS

Resolución do 29 de marzo de 2004, da Delegación Provincial da Coruña, pola que se dispón o rexistro, o depósito e a publicación, no Diario Oficial de Galicia, da revisión salarial para o ano 2004 do convenio colectivo da empresa Unión de Empresas Madereras, S.A. (Unemsa).

Visto o expediente da revisión salarial para o ano 2004 do convenio colectivo da empresa *Unión de Empresas Madereras, S.A.* (Unemsa) que tivo entrada nesta delegación provincial o día 15-3-2004 e subscrito en representación da parte económica por Unemsa e da parte social polo comité de empresa o día 11-3-2004, de conformidade co disposto no artigo 90.2º e 3º do Real decreto lexislativo 1/1995, do 24 de marzo, polo que se aproba o texto refundido da Lei do Estatuto dos traballadores, Real decreto 1040/1981, do 22 de maio, sobre rexistro e depósito de convenios colectivos de traballo, e Real decreto 2412/1982, do 24 de xullo, sobre traspaso de funcións e servizos da Administración do Estado á Comunidade Autónoma de Galicia, en materia de traballo, esta delegación provincial

ACORDA:

Primeiro.-Ordenar a súa inscrición no libro rexistro de convenios colectivos de traballo, que consta nesta delegación provincial, e notificación ás representacións económica e social da comisión negociadora.

Segundo.-Ordenar o depósito do citado acordo no Servizo de Relacións Laborais, Sección de Mediación, Arbitraje e Conciliación.

Terceiro.-Dispoñer a súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

A Coruña, 29 de marzo de 2004.

Luis Alberto Álvarez Freijido
Delegado provincial da 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 ás 11.00 horas do día once de marzo de dous mil catro, reúnen os representantes do comité de empresa de Unemsa conxuntamente cos representantes da empresa.

Ambas as partes chegaron aos seguintes acordos:

Primeiro: todos os conceptos salariais incrementaranse no IPC de 2003 (2,6%).

Segundo: os demais termos do convenio quedan vixentes tal como están xa establecidos.

Terceiro: os incrementos económicos derivados da aplicación deste convenio aboaranse a partir do un de xaneiro de dous mil catro, e faranse efectivos na nómina de marzo de 2004.

Ambas as partes aproban unanimemente a actualización do convenio colectivo para a empresa Unemsa, asinándoo en proba de conformidade na data anteriormente indicada e preséntase na Delegación Provincial da Coruña da Consellería de Xustiza, Interior e Relacións Laborais, para que sexa inserido no *Diario Oficial de Galicia* e BOP da Coruña.

Convenio colectivo de traballo para aglomerados de madeira da empresa Unemsa

Revisión o 1-1-2004 (en cumprimento artigo 5 do convenio de 2002)

Artigo 17º.-Antigüidade.

Consistirá en quinquenios en contía de 34,02 euros mensuais, igual para todas as categorías. A data inicial de cómputo de antigüidade será a do ingreso do traballador na empresa calquera que sexa a categoría coa que ingrese.

Unicamente non se computará para antigüidade o tempo que se permanecese en situación de excedencia voluntaria.

A antigüidade comezarase a devengar a partir do día 1 do mes seguinte a aquel en que se cumpre o quinquenio.

Artigo 18º.-Complementos.

a) Complemento de nocturnidade: os traballadores que presten os seus servizos entre as 22.00 e 6.00 horas percibirán un 25% do seu respectivo salario de convenio en concepto de complemento de nocturnidade, por cada xornada traballada.

b) Complemento de tres quendas: os traballadores en réxime de tres quendas de traballo con descanso dominical percibirán por cada mes traballado neste réxime a cantidade de 47,78 euros.

c) Complemento de traballo ininterrompido: os traballadores en réxime de tres quendas de traballo con catro quendas de persoal percibirán por este concepto 164,24 euros mensuais.

d) Complemento de xornada partida: os traballadores en réxime de xornada partida percibirán por este concepto 24,69 euros mensuais.