

Na páxina 810, segunda columna, número tres, onde di: «... ó parágrafo segundo do número noveno. O dito parágrafo queda redactado...», debe dicir: «... ós dous parágrafos do punto noveno. Os ditos parágrafos quedan redactados...».

Na páxina 813, primeira columna, no punto 1.11, na primeira liña do parágrafo segundo, onde di: «... limparabrisas...», debe dicir: «... limpa/lavaparabrisas...».

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

13248 *REAL DECRETO 595/2002, do 28 de xuño, polo que se regula a habilitación para exercer as profesións de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura e técnico en elaboración de viños.* («BOE» 160, do 5-7-2002.)

A regulación das profesións de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura e técnico en elaboración de viños, foi efectuada pola Lei 50/1998, do 30 de decembro, de medidas fiscais, administrativas e da orde social, quedando subordinado o exercicio de cada unha delas á posesión dun título. Pero ó mesmo tempo a lei recolle a posible existencia de situacións anteriores de exercicio profesional delas e faculta o Goberno para recoñecer estas situacións e habilitar para o seu exercicio.

O obxecto desta disposición é dar cumprimento ó disposto no punto catro do artigo 102 da Lei 50/1998, contemplando as situacións transitorias dos que exercen as profesións con anterioridade á lei, posibilitando a súa habilitación para continuar desempeñandoas.

A inexistencia dun título universitario de enoloxía con anterioridade ó Real decreto 1845/1996, do 26 de xullo, que crea o título de licenciado en enoloxía, provocou unha orixe multidisciplinar dos profesionais actuantes no sector; desde titulados universitarios en distintas disciplinas relacionadas coa enoloxía, complementados con cursos específicos posgraos en enoloxía, a titulados de formación profesional nesta actividade, o cal complica a situación pola multiplicidade de situacións que se poden presentar.

Este real decreto dítase ó abeiro do artigo 149.1.30.^a da Constitución, que lle atribúe ó Estado a competencia exclusiva para a regulación das condicións de obtención, expedición e homologación de títulos académicos e profesionais.

No procedemento de elaboración deste real decreto foron consultados os sectores afectados e as comunidades autónomas.

Na súa virtude, por proposta dos ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación, Educación, Cultura e Deporte e Traballo e Asuntos Sociais, coa aprobación do ministro de Administracións Públicas, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 28 de xuño de 2002,

DISPÓN O:

Artigo 1. *Obxecto.*

1. Este real decreto ten por obxecto establece-las condicións en que, de acordo co disposto no artigo 102.catro da Lei 50/1998, do 30 de decembro, de medidas fiscais, administrativas e da orde social, poderá habilitarse para o exercicio das profesións de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura e técnico en elabo-

ración de viños, a quen careza dos requisitos de titulación académica legalmente esixidos.

2. Sen prexuízo dos efectos académicos que poida te-la acreditación das competencias profesionais adquiridas a través da experiencia laboral, en virtude de disposicións legais ou regulamentarias, a habilitación a que se refire o punto anterior faculta, exclusivamente, para o exercicio da correspondente profesión.

Artigo 2. *Enólogo.*

1. Conforme o establecido no artigo 102.un da Lei 50/1998, do 30 de decembro, para o exercicio da profesión de enólogo esixirase o título universitario oficial de licenciado en enoloxía, establecido polo Real decreto 1845/1996, do 26 de xullo.

2. Os enólogos teñen a capacidade profesional para realiza-lo conxunto de actividades relativas ós métodos e técnicas de cultivo de viñedo e a elaboración de viños, mostos e outros derivados da vide, a análise dos produtos elaborados e a súa almacenaxe, xestión e conservación. Así mesmo, recoñéceselle-la capacidade para realizaren aquelas actividades relacionadas coas condicións técnico-sanitarias do proceso enolóxico e coa lexislación propia do sector e aquelas actividades incluídas no ámbito da investigación e innovación dentro do campo da viticultura e enoloxía.

Artigo 3. *Habilitación para o exercicio da profesión de enólogo.*

1. Poderán ser habilitados para o exercicio da profesión de enólogo os que sen posúiren o título universitario oficial de licenciado en enoloxía desenvolvesen durante un período de tempo de polo menos cinco anos con anterioridade á entrada en vigor da Lei 50/1998, do 30 de decembro, unha actividade profesional que estea abranguida entre as descritas no anexo I deste real decreto.

2. Igualmente, poderán ser habilitados para o exercicio da profesión de enólogo:

a) Os que impartisen docencia en materias relacionadas coa viticultura ou enoloxía durante un período mínimo de cinco cursos académicos con anterioridade á entrada en vigor da Lei 50/1998, do 30 de decembro, en facultades, escolas técnicas ou politécnicas superiores, escolas universitarias ou escolas universitarias politécnicas ou centros de formación profesional de grao superior ou de segundo grao, legalmente recoñecidos.

b) Os que desenvolvesen durante un período mínimo de cinco anos con anterioridade á entrada en vigor da Lei 50/1998, do 30 de decembro, unha actividade técnica en materia de viticultura e enoloxía que estea abranguida entre as descritas no anexo I deste real decreto, en centros dependentes ou vinculados ás distintas administracións públicas, tales como consellos reguladores das denominacións de orixe, centros de experimentación, estacións enolóxicas, Consello Superior de Investigacións Científicas ou outros similares.

Artigo 4. *Técnico especialista en vitivinicultura.*

1. Conforme o establecido no artigo 102.dous da Lei 50/1998, do 30 de decembro, para o exercicio da profesión de técnico especialista en vitivinicultura esixirase o título de técnico superior en industria alimentaria, establecido polo Real decreto 2050/1995, do 22 de decembro, correspondente ás ensinanzas de formación profesional de grao superior, ou o título de técnico especialista en viticultura e enotecnia, establecido no Real decreto 2329/1977, do 29 de xullo, correspondente a estudos de formación profesional de segundo grao.

2. Os técnicos especialistas en vitivinicultura teñen a capacidade e responsabilidade respecto da produción de uva, o control da calidade e a preparación, elaboración e fabricación de viños, mostos e outros derivados da vide, mediante a utilización das técnicas e procedementos previstos na normativa propia.

Artigo 5. *Habilitación para o exercicio da profesión de técnico especialista en vitivinicultura.*

Poderán ser habilitados para o exercicio da profesión de técnico especialista en vitivinicultura os que, sen posuíren o título de técnico superior en industria alimentaria ou o título de técnico especialista en viticultura e enotecnia, desenvolvesen durante un período de tempo de polo menos cinco anos, con anterioridade á entrada en vigor da Lei 50/1998, do 30 de decembro, unha actividade profesional que estea abranguida entre as descritas no anexo II deste real decreto.

Artigo 6. *Técnico en elaboración de viños.*

1. Conforme o establecido no artigo 102.tres da Lei 50/1998, do 30 de decembro, para o exercicio da profesión de técnico en elaboración de viños esixírase o título de técnico en elaboración de viños e outras bebidas, correspondente a estudos de formación profesional de grao medio, establecido polo Real decreto 2055/1995, do 22 de decembro.

2. Os técnicos en elaboración de viños teñen capacidade para realizaren as operacións de elaboración, crianza e envasado de viños e outras bebidas nas condicións establecidas nos manuais de procedemento e calidade, así como para manexa-la maquinaria e equipos correspondentes e efectua-lo seu mantemento de primeiro nivel.

Artigo 7. *Habilitación para o exercicio da profesión de técnico en elaboración de viños.*

Poderán ser habilitados para o exercicio da profesión de técnico en elaboración de viños os que, sen posuíren o título de técnico en elaboración de viños e outras bebidas, desenvolvesen durante un período de tempo de polo menos cinco anos, con anterioridade á entrada en vigor da Lei 50/1998, unha actividade profesional abranguida no anexo I do Real decreto 2023/1996, do 6 de setembro, polo que se establece o certificado de profesionalidade da ocupación de elaborador de viños.

Artigo 8. *Comisión de análise.*

1. Créase unha comisión de análise, adscrita á Subsecretaría do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, encargada de defini-los criterios que serán aplicados polas comunidades autónomas para concede-los certificados de habilitación profesional.

2. A comisión estará integrada polos seguintes membros:

a) Presidente: un subdirector xeral do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, designado polo subsecretario do departamento.

b) Un vocal representante do Ministerio de Educación, Cultura e Deporte, designado polo seu subsecretario.

c) Un vocal representante do Ministerio de Traballo e Asuntos Sociais, designado polo seu subsecretario.

d) Dous vocais en representación da Subsecretaría do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, designados polo subsecretario do departamento.

e) Un vocal de recoñecido prestixio en materia de enoloxía, pertencente a algún dos corpos de funcionarios

docentes universitarios, designado polo subsecretario de Agricultura, Pesca e Alimentación.

f) Dous vocais representantes da Federación Española de Asociacións de Enólogos.

g) Un vocal en representación de cada unha das comunidades autónomas que desexen participar na comisión.

h) Secretario, con voz pero sen voto: un funcionario, licenciado en dereito, da Subsecretaría do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Os vocais que se citan na alínea f) serán propostos polos colectivos referidos e nomeados polo subsecretario do departamento de Agricultura, Pesca e Alimentación.

3. Tódolos membros da comisión terán un suplente nomeado da mesma forma cós titulares, ós cales substituirán en caso de ausencia, vacante ou enfermidade.

Artigo 9. *Funcionamento da comisión de análise.*

1. Para a válida constitución da comisión para efectos da celebración de sesións, deliberacións e toma de acordos, requirírase a presenza do presidente e o secretario, ou, se é o caso, dos que os substitúan, e a metade, polo menos, dos seus membros.

2. A comisión establecerá as súas propias normas de funcionamento interno, que se axustarán ás normas contidas no capítulo II do título II da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común.

Artigo 10. *Procedemento para a habilitación.*

1. As comunidades autónomas establecerán os modelos de solicitude de habilitación para o exercicio profesional e determinarán o prazo de presentación de solicitudes, que non poderá ser inferior a seis meses, contados a partir da publicación da convocatoria.

2. As solicitudes dirixíranse ó órgano competente da comunidade autónoma na que o interesado teña o seu domicilio e poderán presentarse en calquera dos rexistros a que se refire o artigo 38.4 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común.

3. Cando un interesado teña o seu domicilio nunha comunidade autónoma distinta daquela na que desenvolva a súa actividade profesional ou cando desenvolva a súa actividade profesional en dúas ou máis comunidades autónomas, poderá, á súa elección, dirixi-la solicitude á comunidade autónoma correspondente ó seu domicilio ou a calquera daquelas no ámbito territorial das cales exerza a súa profesión.

4. As comunidades autónomas instruirán e resolverán os procedementos de habilitación, ordenarán a publicación no diario oficial respectivo das resolucións concedendo a habilitación e expedirán unha certificación a cada unha das persoas habilitadas.

5. O prazo máximo para dictar e notifica-la resolución expresa das solicitudes de habilitación será de seis meses, contados desde a data na que a solicitude tivese entrada no rexistro do órgano competente para a súa tramitación, sen prexuízo da posterior publicación das estimadas.

Artigo 11. *Documentación xustificativa.*

As solicitudes de habilitación deberán ir acompañadas da documentación xustificativa de ter desenvolvido durante cinco anos a actividade profesional. O período de tempo de exercicio profesional requirido para a obtención dos certificados de habilitación poderá xustificarse

mediante certificados dos establecementos enolóxicos ou centros das administracións públicas onde se prestasen os servizos, contratos de traballo, boletíns de cotización á seguridade social ou calquera documento que acredite, de forma que faga fe, que se desempeñou a correspondente actividade profesional.

Artigo 12. *Rexistro de habilitacións.*

As comunidades autónomas comunicaranlle ó Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación a relación nominal de persoas ás que concedeu habilitación profesional, para os efectos da súa constancia no Rexistro de Habilitacións que se establecerá neste departamento.

Disposición adicional primeira. *Cómputo do período de exercicio profesional.*

Os cinco anos de exercicio profesional necesarios para a obtención do certificado de habilitación deberán entenderse referidos a cinco campañas ou vendimas e poderán consistir nun período de tempo continuado ou na suma de prazos de menor duración ata completa-lo período de tempo requirido.

Disposición adicional segunda. *Eficacia dos certificados de habilitación.*

Os certificados de habilitación terán eficacia retroactiva e ampararán toda a actividade profesional que os seus posuidores puidesen desenvolver desde a data da entrada en vigor da Lei 50/1998, do 30 de decembro, ata a data de emisión do certificado de habilitación.

Disposición adicional terceira. *Funcionamento do Rexistro de Habilitacións.*

O funcionamento do Rexistro de Habilitacións non suporá ningún incremento de gasto público, sendo atendido cos medios persoais e materiais xa existentes no Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ó abeiro da competencia exclusiva do Estado sobre regulación das condicións de obtención, expedición e homologación de títulos académicos e profesionais, prevista no artigo 149.1.30.^a da Constitución, e é de aplicación en todo o territorio español.

Disposición derradeira segunda. *Habilitación normativa.*

Autorízanse os ministros de Educación, Cultura e Deporte, Traballo e Asuntos Sociais e Agricultura, Pesca e Alimentación para dictar, nos seus respectivos ámbitos de competencia, cantas disposicións fosen necesarias para o desenvolvemento e cumprimento deste real decreto.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 28 de xuño de 2002.

JUAN CARLOS R.

O ministro da Presidencia,
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

ANEXO I

Perfil do enólogo

Referente ocupacional:

1. Datos da ocupación:

- a) Denominación: enólogo.
- b) Familia profesional de: industrias alimentarias.

2. Perfil profesional da ocupación:

a) Competencia xeral: responsable técnico nas adegas de elaboración de viños e industrias afíns e nas empresas e entidades subministradoras de medios ou servizos para a produción de viños e produtos derivados e afíns. Dirixe a elaboración de tódolos distintos tipos de viños, sendo responsable técnico de todo o proceso desde a elección do tipo de viña que se plantará e do seu cultivo, conducción e recolección, no que afecta á calidade da materia prima obtida, ata a posta no mercado e comercialización dos viños e demais produtos derivados e afíns. Xestiona e controla a calidade do viño e produtos derivados e afíns en toda a cadea de produción e especialmente nos puntos críticos das empresas vitivinícolas. É responsable na empresa das condicións de hixiene e seguridade da área de traballo. Controla e forma traballadores dentro das empresas vitivinícolas e das súas empresas auxiliares. Controla a calidade das materias primas e produtos enolóxicos, realizando as adecuadas análises físicas, químicas, microbiolóxicas e organolépticas, para o que dirixirá o laboratorio de análises correspondente. Dirixe tódalas operacións técnicas e de control analítico e sensorial nas diferentes fases da produción dos viños e produtos derivados e afíns, así como no aproveitamento de subprodutos. Xestiona e controla os residuos producidos polas empresas vitivinícolas, así como o control da emisión de todo tipo de contaminantes. Organiza a produción de acordo coas esixencias do mercado e as posibilidades legais e económicas, sendo responsable do cumprimento de toda a normativa legal que afecte ás condicións de traballo e hixiene e seguridade nel, á industria e ós produtos elaborados, así como á normativa sobre ordenación da produción, prezos e comercialización. É responsable da crianza, envellecemento, estabilización e envasado dos produtos obtidos e da súa posta no mercado. Organiza e dirixe a promoción dos produtos obtidos, participando nas catas e concursos, como experto en análise sensorial. Colabora na comercialización do material auxiliar para a elaboración do viño e demais produtos derivados e afíns, maquinaria de campo e adega, deseño de instalacións industriais do sector vitivinícola e prestación de servizos de toda índole relacionados co dito sector. Dirixe e realiza as investigacións e ensaios precisos no sector vitivinícola. Controla tódolos procesos de toma de mostras, control de existencias, peritaxes, promoción e desenvolvemento de calquera produto relacionado directa ou indirectamente coa vitivinicultura. Colabora tecnicamente en e coas empresas, entidades e organismos que prestan servizos á vitivinicultura.

b) Unidades de competencia:

1. Organiza-la produción de acordo coas esixencias do mercado e as posibilidades técnicas, económicas e legais.

2. Colaborar nas decisións que haxa que tomar sobre o deseño, capacidade e dotación de maquinaria, utensilios e instalacións da adega, coa finalidade de aumentar-la eficiencia desta e a calidade dos produtos que se van obter.

3. Xestionar e controla-la calidade do viño, produtos derivados e afíns en toda a cadea de produción

e especialmente nos puntos críticos das empresas vitivinícolas.

4. Controla-las condicións hixiénico-sanitarias persoais e de seguridade do posto de traballo, supervisando o cumprimento da súa normativa legal.

5. Controlar e formar traballadores dentro das empresas vitivinícolas e das súas empresas auxiliares.

6. Controla-lo cumprimento, dentro da empresa, de tódalas disposicións legais vixentes que regulen a produción, circulación, etiquetaxe e comercialización dos produtos vitivinícolas, derivados e afíns, así como as normas de ordenación da produción, prezos e mercados.

7. Colaborar nas decisións que haxa que tomar sobre plantacións de viñedo, elección de variedades, conduxión e cultivo do viñedo, momento óptimo de recolección e transporte da vendima á adega, cando estas operacións están vinculadas a ela.

8. Dirixi-la selección, recepción e control da cantidade e calidade das materias primas e produtos enolóxicos que se van utilizar, programando o seu aprovisionamento.

9. Dirixi-lo laboratorio de análises físicas, químicas, microbiolóxicas e organolépticas para o control de materias primas, produtos enolóxicos, produtos intermedios do proceso de elaboración e produtos finais durante o seu proceso evolutivo.

10. Dirixi-la obtención de mostos para vinificación e conservación, realizando os tratamentos fisicoquímicos, microbiolóxicos e encimáticos previos precisos, de acordo coa caracterización da materia prima e o tipo de produto que se van obter.

11. Controla-la fermentación dos mostos para a obtención de tódolos tipos de viños que se van elaborar.

12. Dirixi-los traballos de adega: limpeza, trasfegas, conservación, clarificación, filtración e estabilización dos viños e controla-la súa evolución, realizando as prácticas enolóxicas precisas, incluso as condicionadas segundo a lexislación vixente.

13. Dirixi-la crianza e envellecemento dos diferentes tipos de viños que se sometan a estes procesos.

14. Dirixi-la elaboración dos diferentes tipos de viños especiais.

15. Dirixi-la produción de zumes de uva, mistelas, aperitivos vínicos, vinagres e outros derivados dos mostos e do viño e de produtos afíns ó viño.

16. Decidi-lo destino dos subproductos obtidos no proceso e dirixir, se é o caso, o seu aproveitamento industrial.

17. Dirixi-la obtención de alcohois vínicos e a dos produtos derivados destes ou afíns.

18. Envasar, embotellar e almacena-los distintos tipos de viños e produtos derivados e afíns.

19. Dirixi-la posta no mercado dos produtos finais obtidos e colaborar na súa comercialización e promoción, realizando, se é o caso, catas públicas e participando nas catas e concursos, públicos ou privados, que se organicen, como experto en análise sensorial dos viños e produtos derivados e afíns.

20. Xestionar e controla-los residuos producidos polas empresas vitivinícolas, así como a emisión de todo tipo de contaminantes, controlando nestas empresas o cumprimento das normas legais sobre protección do ambiente en tódolos seus aspectos.

21. Dirixir ou realiza-las investigacións ou ensaios precisos para o progreso da técnica enolóxica, para as técnicas do seu control de calidade ou para as necesidades concretas do posto de traballo.

22. Controla-los procesos de toma de mostras, control de existencias, peritaxes, promoción e desenvolvemento de calquera produto relacionado directa ou indirectamente coa vitivinicultura.

ANEXO II

Perfil de técnico especialista en vitivinicultura

TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA

Perfil profesional

Referente ocupacional:

1. Datos da ocupación:

a) Denominación: técnico especialista en vitivinicultura.

b) Familia profesional de: industrias alimentarias.

2. Perfil profesional da ocupación:

2.1 Competencia xeral.

Os requirimentos xerais de cualificación do sistema productivo para este técnico son:

O técnico especialista en vitivinicultura terá capacidade e responsabilidade respecto da produción de uva, o control da calidade e a preparación, elaboración e fabricación de viños, mostos e outros derivados da vide, mediante a utilización das técnicas e procedementos previstos na normativa propia.

Só se concibe este técnico nunha grande adega, cunha estrutura e organización interna que esixan a repartición de funcións entre as diferentes unidades ou cadeas de produción, e entre técnicos de diferente cualificación.

Dentro da grande adega, este técnico integrarase como mando intermedio nunha unidade de produción, onde organiza e supervisa o traballo dun equipo de persoas de cualificación inferior á súa. Xestiona unha unidade ou sección na adega, pero nunca poderá se-lo responsable de varias seccións conxuntamente ou da totalidade da adega ou cadea de produción.

Este técnico actuará, en todo caso, baixo a supervisión xeral do enólogo.

2.2 Capacidades profesionais:

1. Control de índices de maduración da uva e todos aqueles procesos que impliquen a realización de mostraxes.

2. Analizar e valora-la información técnica recibida ou xerada sobre os plans de actuación, os produtos, o desenvolvemento, execución e control de procesos e os resultados obtidos.

3. Programar e organiza-las actividades da súa unidade, establecendo as necesidades de materias primas, definindo os procesos, concretando os medios materiais e persoais e distribuindo os traballos e os recursos dispoñibles.

4. Supervisa-lo estado e funcionamento de equipos e instalacións e controla-la realización das operacións recollidas nos programas de mantemento e limpeza-desinfección.

5. Xestiona-la loxística na industria vitivinícola organizando e controlando os aprovisionamentos, o almacén, as subministracións a produción, a expedición e o transporte de materias primas e/ou produtos terminados.

6. Supervisa-la elaboración e o envasado comprobando que se cumpren as condicións e controis fixados para o proceso e o produto e que se alcanzan os niveis de produtividade esixidos, establecendo as medidas de axuste en caso contrario.

7. Coordina-la aplicación e, se é o caso, realiza-las mostraxes, probas, ensaios de control de calidade na industria vitivinícola, avalia-los resultados e ordena-las actuacións correctoras para garanti-los niveis de calidade establecidos.

8. Controla-los procesos productivos e de reciclaxe, depuración e vertedura para garanti-la protección ambiental de acordo coa normativa vixente.

9. Realizar operacións comerciais e solicitar información sobre o produto e o mercado.

10. Adaptarse a novas situacións laborais xeradas como consecuencia dos cambios producidos nas materias primas e materiais, técnicas, organización laboral e aspectos económicos relacionados coa súa profesión.

11. Transmitirlles ós seus subordinados a información requirida, concretando os procedementos operativos e os programas en manuais normalizados e en instrucións, ou ordes de traballo, claras e precisas; e prestarlles asesoramento continuo sobre a realización das tarefas encomendadas.

12. Comunicarse eficazmente con outros departamentos, unidades ou servicios cos que mantén unha relación funcional para coordina-las actividades ou actuacións compartidas.

13. Resolver problemas e tomar decisións sobre as súas actuacións ou as dos seus subordinados, valorando a transcendencia das situacións presentadas e consultando estas decisións cando as súas repercusións superan o seu ámbito de actuación.

14. Actuar en condicións de posible emerxencia transmitindo con celeridade os sinais de alarma, dirixindo as actuacións dos membros do seu equipo e aplicando as medidas de seguridade establecidas para previr ou corrixir posibles riscos causados pola emerxencia.

15. Requirimentos de autonomía nas situacións de traballo.

A este técnico, no marco das funcións e obxectivos asignados por técnicos de nivel superior ó seu, requirírselle nos campos ocupacionais concernidos, polo xeral, as capacidades de autonomía no/na:

16. Definición das necesidades de materiais, medios técnicos e humanos da súa unidade.

17. Proposta do momento óptimo de recolección.

18. Proposta de desenvolvementos de procesos.

19. Programación, organización e distribución dos traballos optimizando os recursos dispoñibles.

20. Elaboración e emisión de instrucións sobre os procedementos operativos e o control de proceso.

21. Control dos rendementos do traballo realizados polo persoal ó seu cargo.

22. Análise e elaboración da información e os datos recibidos e/ou xerados.

23. Xestión dos almacéns de materias primas e auxiliares e de produto terminado.

24. Organización do transporte externo e interno.

25. Mantemento das condicións dos procesos de elaboración e envasado dentro dos límites tolerados e aplicación de medidas correctoras para a súa recondución en caso de desviacións ou incidencias.

26. Supervisión das operacións de preparación e mantemento de equipos e máquinas.

27. Determinación dos niveis e tarefas de limpeza de equipos e instalacións e a súa inspección.

28. Inspección, coordinación e, se é o caso, realización de mostraxes, probas, ensaios de control de calidade.

29. Seguimento dos sistemas de recolla, selección e, se é o caso, reciclaxe de residuos.

30. Determinación dos parámetros de control dos procesos de tratamento e depuración en función das variacións nos resultados das análises efectuadas ós residuos e ás verteduras.

31. Negociación e cerramento de operacións, baixo a supervisión do seu superior, de compra de materias primas e subministracións e de venda de produtos no ámbito das súas competencias.

32. Supervisión das condicións e do cumprimento das normas de seguridade laboral.

2.3 Unidades de competencia:

1. Xestiona-los aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria vitivinícola.

2. Ordenación da produción.

3. Executa-los programas de produción na industria vitivinícola.

4. Controla-la aplicación do plan de calidade na industria vitivinícola.

5. Levar a cabo as normas internas sobre os sistemas de protección ambiental da empresa vitivinícola.

XEFATURA DO ESTADO

13354 *LEI ORGÁNICA 7/2002, do 5 de xullo, de reforma parcial da Lei de axuízamento criminal.* («BOE» 161, do 6-7-2002.)

JUAN CARLOS I

REI DE ESPAÑA

Saiban tódolos que a viren e a entenderen que as Cortes Xerais aprobaron e eu sanciono a seguinte lei orgánica.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Con frecuencia advírtese que os senadores e deputados non teñen coñecemento previo de procedementos que lles afectan e o adquiren a través da solicitude do suplicatorio ou dos medios de comunicación. Noutras ocasións coñecen da existencia do procedemento pero non saben exactamente de qué se lles acusa, porque non se lles deu copia da denuncia ou querela, non se lles permitiu tomar coñecemento das actuacións, declarar ante o xuíz, propoñer probas e exercer-los demais dereitos comúns de calquera imputado.

As situacións indicadas fan de peor condición ós senadores e deputados no exercicio dos dereitos e garantías de defensa que o artigo 24.2 da Constitución lles recoñece a todos no ámbito penal. Ademais, facilita a remisión non xustificada ó Tribunal Supremo de procedementos que afectan os aforados e a conseguinte elevación de suplicatorios, que se poderían evitar se aqueles tivesen podido ofrece-la súa versión dos feitos. Así, aléntase a presentación de querelas ou denuncias maliciosas, que buscan a repercusión mediática derivada da solicitude de suplicatorio e da intervención do Tribunal Supremo.

Os anteriores inconvenientes poderíanse remediar establecendo expresamente a aplicación do establecido no artigo 118, parágrafo segundo, da Lei de axuízamento criminal, ós senadores e deputados, de xeito que deba poñerse inmediatamente no seu coñecemento a admisión dunha denuncia ou querela e calquera actuación procesual da que derive a imputación dun delito. Estableceríase tamén expresamente a facultade de asumir-la condición de parte, tomar coñecemento de tódalas actuacións e obter copia da dita denuncia ou querela, de se-lo caso; declarar voluntariamente ante o xuíz, achegar documentos, propoñer probas e participar nas dilixencias probatorias.