

Article 17, paràgraf 1, cinquena línia, on diu:

«En principi, els espais de publicitat...», ha de dir:

«En principi, els anuncis de publicitat...»

Pàgina 1490, columna esquerra, article 18, paràgraf 1, quarta línia, on diu:

«... la publicitat i els espais de telecompra...», ha de dir:

«... la publicitat i els anuncis de telecompra...»

Paràgraf 2, quarta línia, on diu:

«... la publicitat i els espais de telecompra...», ha de dir:

«... la publicitat i els anuncis de telecompra...»

Paràgraf 4, on diu:

«4. Quan s'interrompin amb publicitat o amb espais de telecompra...», ha de dir:

«4. Quan s'interrompin amb publicitat o amb anuncis de telecompra...»

Es fa públic per a coneixement general.

Madrid, 21 de juny de 2002.—El secretari general tècnic, Julio Núñez Montesinos.

## MINISTERI DE L'INTERIOR

**13151** *CORRECCIÓ d'errada a l'Ordre INT/1272/2002, de 22 de maig, per la qual es modifica parcialment l'Ordre de 4 de desembre de 2000, per la qual es desplega el capítol III del títol II del Reglament general de conductors, aprovat pel Reial decret 772/1997, de 30 de maig. («BOE» 159, de 4-7-2002.)*

Havent advertit una errada a l'Ordre INT/1272/2002, de 22 de maig, per la qual es modifica parcialment l'Ordre de 4 de desembre de 2000, per la qual es desplega el capítol III del títol II del Reglament general de conductors, aprovat pel Reial decret 772/1997, de 30 de maig, publicada en el «Butlletí Oficial de l'Estat» número 133, de 4 de juny de 2002, i en el suplement en català número 13, d'1 de juliol de 2002, es procedeix a fer-ne la rectificació oportuna referida a la versió en llengua catalana:

A la pàgina 1818, segona columna, apartat tres, on diu: «...del paràgraf segon de l'apartat novè. Aquest paràgraf queda redactat...», ha de dir: «... dels dos paràgrafs de l'apartat novè. Aquests paràgrafs queden redactats...».

## MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

**13248** *REIAL DECRET 595/2002, de 28 de juny, pel qual es regula l'habilitació per exercir les professions d'enòleg, tècnic especialista en vitivinicultura i tècnic en elaboració de vins. («BOE» 160, de 5-7-2002.)*

La regulació de les professions d'enòleg, tècnic especialista en vitivinicultura i tècnic en elaboració de vins va ser efectuada per la Llei 50/1998, de 30 de desem-

bre, de mesures fiscals, administratives i de l'ordre social, i va quedar subordinat l'exercici de cada una d'aquestes professions a la possessió d'un títol. Però alhora la Llei preveu la possible existència de situacions anteriors d'exercici professional d'aquestes professions i facultat el Govern per reconèixer aquestes situacions i habilitar per al seu exercici.

L'objecte d'aquesta disposició és donar compliment al que disposa l'apartat quatre de l'article 102 de la Llei 50/1998 i preveure les situacions transitòries dels que hagin exercit les professions anteriorment a la Llei, i possibilitar la seva habilitació per continuar exercint-les.

La inexistència d'un títol universitari d'enologia anteriorment al Reial decret 1845/1996, de 26 de juliol, que crea el títol de llicenciat en enologia, ha provocat un origen multidisciplinari dels professionals que actuen en el sector; des de titulats universitaris en diferents disciplines relacionades amb l'enologia, complementats amb cursos específics de postgrau en enologia, fins a titulats de formació professional en aquesta activitat, cosa que complica la situació per la multiplicitat de situacions que es poden presentar.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de l'article 149.1.30a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva per a la regulació de les condicions d'obtenció, expedició i homologació de títols acadèmics i professionals.

En el procediment d'elaboració d'aquest Reial decret han estat consultats els sectors afectats i les comunitats autònomes.

En virtut d'això, a proposta dels ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació; Educació, Cultura i Esport, i Treball i Afers Socials, amb l'aprovació del ministre d'Administracions Públiques, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 28 de juny de 2002,

### DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

1. Aquest Reial decret té per objecte establir les condicions en què, d'acord amb el que disposa l'article 102.quatre de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, de mesures fiscals, administratives i de l'ordre social, es pot habilitar per a l'exercici de les professions d'enòleg, tècnic especialista en vitivinicultura i tècnic en elaboració de vins, els qui no tinguin els requisits de titulació acadèmica legalment exigits.

2. Sense perjudici dels efectes acadèmics que pugui tenir l'acreditació de les competències professionals adquirides a través de l'experiència laboral, en virtut de disposicions legals o reglamentàries, l'habilitació a què es refereix l'apartat anterior facultat, exclusivament, per a l'exercici de la professió corresponent.

Article 2. *Enòleg.*

1. D'acord amb el que estableix l'article 102.u de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, per a l'exercici de la professió d'enòleg s'exigeix el títol universitari oficial de llicenciat en enologia, establert pel Reial decret 1845/1996, de 26 de juliol.

2. Els enòlegs tenen la capacitat professional per realitzar el conjunt d'activitats relatives als mètodes i les tècniques de cultiu de vinya i l'elaboració de vins, mostos i altres derivats de la vinya, l'anàlisi dels productes elaborats i l'emmagatzematge, gestió i conservació. Així mateix, se'ls reconeix la capacitat per realitzar les activitats relacionades amb les condicions tecnicosanitàries del procés enològic i amb la legislació pròpia del sector i les activitats incloses en l'àmbit de la investigació i innovació dins del camp de la viticultura i enologia.

### Article 3. *Habilitació per a l'exercici de la professió d'enòleg.*

1. Poden ser habilitats per a l'exercici de la professió d'enòleg els que sense tenir el títol universitari oficial de llicenciat en enologia hagin exercit durant un període de temps d'almenys cinc anys anteriorment a l'entrada en vigor de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, una activitat professional que estigui compresa entre les descrites a l'annex I d'aquest Reial decret.

2. També poden ser habilitats per a l'exercici de la professió d'enòleg:

a) Els que hagin impartit docència en matèries relacionades amb la viticultura o enologia durant un període mínim de cinc cursos acadèmics abans de l'entrada en vigor de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, en facultats, escoles tècniques o politècniques superiors, escoles universitàries o escoles universitàries politècniques o centres de formació professional de grau superior o de segon grau, legalment reconeguts.

b) Els que hagin exercit durant un període mínim de cinc anys anteriorment a l'entrada en vigor de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, una activitat tècnica en matèria de viticultura i enologia que estigui compresa entre les descrites a l'annex I d'aquest Reial decret, en centres dependents o vinculats a les diferents administracions públiques, com ara consells reguladors de les denominacions d'origen, centres d'experimentació, estacions enològiques, Consell Superior d'Investigacions Científiques o altres de similars.

### Article 4. *Tècnic especialista en vitivinicultura.*

1. D'acord amb el que estableix l'article 102.dos de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, per a l'exercici de la professió de tècnic especialista en vitivinicultura, s'exigeix el títol de tècnic superior en indústria alimentària, establert pel Reial decret 2050/1995, de 22 de desembre, corresponent als ensenyaments de formació professional de grau superior, o el títol de tècnic especialista en viticultura i enotècnia, establert al Reial decret 2329/1977, de 29 de juliol, corresponent a estudis de formació professional de segon grau.

2. Els tècnics especialistes en vitivinicultura tenen la capacitat i la responsabilitat respecte de la producció de raïm, el control de la qualitat i la preparació, l'elaboració i la fabricació de vins, mostos i altres derivats de la vinya, mitjançant la utilització de les tècniques i procediments previstos en la normativa pròpia.

### Article 5. *Habilitació per a l'exercici de la professió de tècnic especialista en vitivinicultura.*

Poden ser habilitats per a l'exercici de la professió de tècnic especialista en vitivinicultura els que sense tenir el títol de tècnic superior en indústria alimentària o el títol de tècnic especialista en viticultura i enotècnia hagin exercit durant un període de temps d'almenys cinc anys, anteriorment a l'entrada en vigor de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, una activitat professional que estigui compresa entre les descrites a l'annex II d'aquest Reial decret.

### Article 6. *Tècnic en elaboració de vins.*

1. D'acord amb el que estableix l'article 102.tres de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, per a l'exercici de la professió de tècnic en elaboració de vins s'exigeix el títol de tècnic en elaboració de vins i altres begudes, corresponent a estudis de formació professional de grau mitjà, establert pel Reial decret 2055/1995, de 22 de desembre.

2. Els tècnics en elaboració de vins tenen capacitat per dur a terme les operacions d'elaboració, criaça i envasament de vins i altres begudes en les condicions establertes als manuals de procediment i qualitat, així com per manejar la maquinària i els equips corresponents i fer-ne el manteniment de primer nivell.

### Article 7. *Habilitació per a l'exercici de la professió de tècnic en elaboració de vins.*

Poden ser habilitats per a l'exercici de la professió de tècnic en elaboració de vins els que sense tenir el títol de tècnic en elaboració de vins i altres begudes hagin exercit durant un període de temps d'almenys cinc anys, anteriorment a l'entrada en vigor de la Llei 50/1998, una activitat professional compresa a l'annex I del Reial decret 2023/1996, de 6 de setembre, pel qual s'estableix el certificat de professionalitat de l'ocupació d'elaborador de vins.

### Article 8. *Comissió d'anàlisi.*

1. Es crea una Comissió d'anàlisi, adscrita a la Subsecretaria del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, encarregada de definir els criteris que han d'aplicar les comunitats autònomes per concedir els certificats d'habilitació professional.

2. La Comissió està integrada pels membres següents:

a) President: un subdirector general del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, designat pel subsecretari del departament.

b) Un vocal representant del Ministeri d'Educació, Cultura i Esport, designat pel subsecretari d'aquest.

c) Un vocal representant del Ministeri de Treball i Afers Socials, designat pel subsecretari d'aquest.

d) Dos vocals en representació de la Subsecretaria del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, designats pel subsecretari del departament.

e) Un vocal de reconegut prestigi en matèria d'enologia, pertanyent a algun dels cossos de funcionaris docents universitaris, designat pel subsecretari d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

f) Dos vocals representants de la Federació Espanyola d'Associacions d'Enòlegs.

g) Un vocal en representació de cada una de les comunitats autònomes que vulguin participar en la Comissió.

h) Secretari, amb veu però sense vot: un funcionari llicenciat en dret de la Subsecretaria del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Els vocals que s'esmenten en el paràgraf f) els han de proposar els col·lectius esmentats i han de ser nomenats pel subsecretari del Departament d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

3. Tots els membres de la Comissió tenen un suplent nomenat de la mateixa manera que els titulars, als quals ha de substituir en cas d'absència, vacant o malaltia.

### Article 9. *Funcionament de la Comissió d'Anàlisi.*

1. Per a la constitució vàlida de la Comissió a efectes de la celebració de sessions, deliberacions i presa d'acords, es requereix la presència del president i el secretari o, si s'escau, dels que els substitueixin, i la meitat, com a mínim, dels seus membres.

2. La Comissió ha d'establir les seves pròpies normes de funcionament intern, que s'han d'ajustar a les normes contingudes en el capítol II del títol II de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

**Article 10. Procediment per a l'habilitació.**

1. Les comunitats autònomes han d'establir els models de sol·licitud d'habilitació per a l'exercici professional i determinar el termini de presentació de sol·licituds, que no pot ser inferior a sis mesos, a comptar de la publicació de la convocatòria.

2. Les sol·licituds s'han d'adreçar a l'òrgan competent de la comunitat autònoma en què l'interessat tingui el domicili i es poden presentar en qualsevol dels registres a què es refereix l'article 38.4 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

3. Quan un interessat tingui el seu domicili en una comunitat autònoma diferent de la comunitat on exerceixi la seva activitat professional o quan exerceixi la seva activitat professional en dues comunitats autònomes o més, pot adreçar la sol·licitud, a elecció seva, a la comunitat autònoma corresponent al seu domicili o a qualsevol d'aquelles en l'àmbit territorial de les quals exerceixi la seva professió.

4. Les comunitats autònomes han d'instruir i resoldre els procediments d'habilitació, han d'ordenar la publicació al diari oficial respecte de les resolucions que concedeixen l'habilitació i expedir una certificació a cada una de les persones habilitades.

5. El termini màxim per dictar i notificar la resolució expressa de les sol·licituds d'habilitació és de sis mesos, a comptar de la data en què la sol·licitud hagi tingut entrada al registre de l'òrgan competent per a la seva tramitació, sens perjudici de la publicació posterior de les estimades.

**Article 11. Documentació justificativa.**

A les sol·licituds d'habilitació s'hi ha d'adjuntar la documentació justificativa d'haver exercit durant cinc anys l'activitat professional. El període de temps d'exercici professional requerit per obtenir els certificats d'habilitació es pot justificar mitjançant certificats dels establiments enològics o centres de les administracions públiques on s'hagin prestat els serveis, contractes de treball, butlletins de cotització a la Seguretat Social o qualsevol document que acrediti fefaentment que s'ha exercit la corresponent activitat professional.

**Article 12. Registre d'habilitacions.**

Les comunitats autònomes han de comunicar al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació la relació nominal de persones a les quals ha concedit habilitació professional, als efectes que constin al Registre d'habilitacions que s'ha d'establir en aquest departament.

**Disposició addicional primera. Còmput del període d'exercici professional.**

Els cinc anys d'exercici professional necessaris per obtenir el certificat d'habilitació s'han d'entendre referits a cinc campanyes o veremes i poden consistir en un període de temps continuat o en la suma de terminis de menys durada fins que es completi el període de temps requerit.

**Disposició addicional segona. Eficàcia dels certificats d'habilitació.**

Els certificats d'habilitació tenen eficàcia retroactiva i emparen tota l'activitat professional que els seus posseïdors hagin pogut exercir des de la data de l'entrada en vigor de la Llei 50/1998, de 30 de desembre, fins a la data d'emissió del certificat d'habilitació.

**Disposició addicional tercera. Funcionament del Registre d'habilitacions.**

El funcionament del Registre d'habilitacions no ha de suposar cap increment de despesa pública i ha de ser atès amb els mitjans personals i materials ja existents en el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

**Disposició final primera. Títol competencial.**

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de la competència exclusiva de l'Estat sobre regulació de les condicions d'obtenció, expedició i homologació de títols acadèmics i professionals, que preveu l'article 149.1.30a de la Constitució, i és aplicable a tot el territori espanyol.

**Disposició final segona. Habilitació normativa.**

S'autoritzen els ministres d'Educació, Cultura i Esport; Treball i Afers Socials, i Agricultura, Pesca i Alimentació per dictar, en els seus respectius àmbits de competència, totes les disposicions que siguin necessàries per al desplegament i el compliment d'aquest Reial decret.

**Disposició final tercera. Entrada en vigor.**

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la seva publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 28 de juny de 2002.

JUAN CARLOS R.

El ministre de la Presidència,  
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

**ANNEX I****Perfil de l'enòleg****Referent ocupacional:****1. Dades de l'ocupació:**

- a) Denominació: enòleg.
- b) Família professional: indústries alimentàries.

**2. Perfil professional de l'ocupació:**

a) Competència general: responsable tècnic en els cellers d'elaboració de vins i indústries afins i en les empreses i entitats subministradores de mitjans o serveis per a la producció de vins i productes derivats i afins. Dirigeix l'elaboració de tots els diferents tipus de vins i és responsable tècnic de tot el procés des de l'elecció del tipus de vinya que s'ha de plantar i el conreu, la conducció i la collita, pel que fa a la qualitat de la matèria primera obtinguda, fins a la posada al mercat i la comercialització dels vins i altres productes derivats i afins. Gestiona i controla la qualitat del vi i dels productes derivats i afins en tota la cadena de producció i especialment en els punts crítics de les empreses vitivinícoles. És responsable en l'empresa de les condicions d'higiene i seguretat de l'àrea de treball. Controla i forma treballadors dins de les empreses vitivinícoles i de les empreses auxiliars. Controla la qualitat de les primeres matèries i productes enològics, i fa les anàlisis físiques, químiques, microbiològiques i organolèptiques adequades, i per això dirigeix el laboratori d'anàlisis corresponent. Dirigeix totes les operacions tècniques i de control analític i sensorial en les diferents fases de la producció dels vins i productes derivats i afins, així com en l'aprofitament de subproductes. Gestiona i controla els residus produïts per les empreses vitivinícoles, així com el control de l'emissió de tota mena de contaminants. Organitza la pro-



ducció partint de les exigències del mercat i de les possibilitats legals i econòmiques, i és responsable del compliment de tota la normativa legal que afecti les condicions de treball i higiene i seguretat, la indústria i els productes elaborats, així com la normativa sobre ordenació de la producció, els preus i la comercialització. És responsable de la cria, l'envelliment, l'estabilització i l'envasament dels productes obtinguts i de la seva posada al mercat. Organitza i dirigeix la promoció dels productes obtinguts, i participa en els tastos i concursos, com a expert en anàlisi sensorial. Col·labora en la comercialització del material auxiliar per a l'elaboració del vi i altres productes derivats i afins, maquinària de camp i celler, disseny d'instal·lacions industrials del sector vitivinícola i prestació de serveis de tota mena relacionats amb el sector. Dirigeix i du a terme les investigacions i els assajos necessaris en el sector vitivinícola. Controla tots els processos de presa de mostres, control d'existències, peritatges, promoció i desenvolupament de qualsevol producte relacionat directament o indirectament amb la vitivinicultura. Col·labora tècnicament amb les empreses, entitats i organismes que presten serveis en la vitivinicultura.

b) Unitats de competència:

1. Organitzar la producció partint de les exigències del mercat i les possibilitats tècniques, econòmiques i legals.

2. Col·laborar en les decisions que s'han de prendre sobre el disseny, la capacitat i la dotació de maquinària, utilitatge i instal·lacions del celler, amb la finalitat d'augmentar-ne l'eficiència i la qualitat dels productes que s'obtenen.

3. Gestionar i controlar la qualitat del vi, productes derivats i afins en tota la cadena de producció i especialment en els punts crítics de les empreses vitivinícoles.

4. Controlar les condicions higienicosanitàries personals i de seguretat del lloc de treball, i supervisar el compliment de la normativa legal.

5. Controlar i formar treballadors dins de les empreses vitivinícoles i de les empreses auxiliars.

6. Controlar el compliment, dins de l'empresa, de totes les disposicions legals vigents que regulin la producció, la circulació, l'etiquetatge i la comercialització dels productes vitivinícoles, derivats i afins, així com les normes d'ordenació de la producció, preus i mercats.

7. Col·laborar en les decisions que es prenen sobre plantacions de vinya, elecció de varietats, conducció i cultiu de la vinya, moment òptim de collita i transport de la verema al celler, quan aquestes operacions hi estan vinculades.

8. Dirigir la selecció, la recepció i el control de la quantitat i qualitat de les primeres matèries i els productes enològics que s'han d'utilitzar, i programar-ne l'aprovisionament.

9. Dirigir el laboratori d'anàlisis físiques, químiques, microbiològiques i organolèptiques per al control de primeres matèries, productes enològics, productes intermedis del procés d'elaboració i productes acabats al llarg del procés evolutiu.

10. Dirigir l'obtenció de mostos per a vinificació i conservació, i fer els tractaments fisicoquímics, microbiològics i enzimàtics previs necessaris, partint de la caracterització de la primera matèria i el tipus de producte a obtenir.

11. Controlar la fermentació dels mostos per a l'obtenció de tots els tipus de vins que s'han d'elaborar.

12. Dirigir les tasques del celler: neteja, trànsit, conservació, clarificació, filtració i estabilització dels vins i controlar-ne l'evolució, i fer les pràctiques enològiques necessàries, fins i tot les condicionades segons la legislació vigent.

13. Dirigir la cria i l'envelliment dels diferents tipus de vins que se sotmetin a aquests processos.

14. Dirigir l'elaboració dels diferents tipus de vins especials.

15. Dirigir la producció de sucres de raïm, misteles, aperitius vínics, vinagres i altres derivats dels mostos, del vi i de productes afins al vi.

16. Decidir el destí dels subproductes obtinguts en el procés i dirigir-ne, si s'escau, l'aprofitament industrial.

17. Dirigir l'obtenció d'alcohols vínics i la dels productes derivats o afins.

18. Envasar, embotellar i emmagatzemar els diferents tipus de vins i productes derivats i afins.

19. Dirigir la posada al mercat dels productes finals obtinguts i col·laborar en la seva comercialització i promoció fent, si s'escau, tastos públics i participant en els tastos i concursos, públics o privats, que s'organitzin, com a expert en anàlisi sensorial dels vins i productes derivats i afins.

20. Gestionar i controlar els residus produïts per les empreses vitivinícoles, així com l'emissió de tota mena de contaminants, i controlar en aquestes empreses el compliment de les normes legals sobre protecció del medi ambient en tots els seus aspectes.

21. Dirigir o realitzar les investigacions o assajos necessaris al progrés de la tècnica enològica, a les tècniques del seu control de qualitat o a les necessitats concretes del lloc de treball.

22. Controlar els processos de presa de mostres, control d'existències, peritatges, promoció i desenvolupament de qualsevol producte relacionat directament o indirectament amb la vitivinicultura.

## ANNEX II

### Perfil de tècnic especialista en vitivinicultura

TÈCNIC ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA

#### *Perfil professional*

Referent ocupacional:

1. Dades de l'ocupació:

- Denominació: tècnic especialista en vitivinicultura.
- Família professional: indústries alimentàries.

2. Perfil professional de l'ocupació:

2.1 Competència general.

Els requeriments generals de qualificació del sistema productiu per a aquest tècnic són:

El tècnic especialista en vitivinicultura té capacitat i responsabilitat respecte de la producció de raïm, el control de la qualitat i la preparació, elaboració i fabricació de vins, mostos i altres derivats de la vinya, mitjançant la utilització de les tècniques i procediments previstos en la normativa pròpia.

Només es concep aquest tècnic en un gran celler, amb una estructura i organització interna que exigeixin el repartiment de funcions entre les diferents unitats o cadenes de producció, i entre tècnics de diferent qualificació.

Dins del gran celler, aquest tècnic s'integra com a comandament intermedi en una unitat de producció, on organitza i supervisa el treball d'un equip de persones de qualificació inferior a la seva. Gestiona una unitat o secció en el celler, però mai no pot ser el responsable de diverses seccions conjuntament o de la totalitat del celler o cadena de producció.

Aquest tècnic actua, en tot cas, sota la supervisió general de l'enòleg.

## 2.2 Capacitats professionals:

1. Controlar els índexs de maduració del raïm i tots els processos que impliquin la realització de mostres.

2. Analitzar i valorar la informació tècnica rebuda o generada sobre els plans d'actuació, els productes, el desenvolupament, l'execució i el control de processos i els resultats obtinguts.

3. Programar i organitzar les activitats de la seva unitat, establir les necessitats de primeres matèries i definir els processos, concretant els mitjans materials i personal i distribuint les tasques i els recursos disponibles.

4. Supervisar l'estat i el funcionament d'equips i instal·lacions i controlar la realització de les operacions recollides en els programes de manteniment i neteja-desinfecció.

5. Gestionar la logística a la indústria vitivinícola organitzant i controlant els aprovisionaments, el magatzem, els subministraments a producció, l'expedició i el transport de matèries primeres i/o productes acabats.

6. Supervisar l'elaboració i l'envasament comprovant que es compleixen les condicions i els controls fixats per al procés i el producte, i que s'assoleixen els nivells de productivitat exigits, amb l'establiment de les mesures d'ajust en cas contrari.

7. Coordinar l'aplicació i, si s'escau, realitzar els mostres, les proves, els assajos de control de qualitat a la indústria vitivinícola, avaluar els resultats i ordenar les actuacions correctores per garantir els nivells de qualitat establerts.

8. Controlar els processos productius i de reciclatge, depuració i abocament per garantir la protecció ambiental d'acord amb la normativa vigent.

9. Realitzar operacions comercials i recollir informació sobre el producte i el mercat.

10. Adaptar-se a noves situacions laborals generades com a conseqüència dels canvis produïts en les primeres matèries i materials, tècniques, organització laboral i aspectes econòmics relacionats amb la professió.

11. Transmetre als subordinats la informació requerida, concretant els procediments operatius i els programes en manuals normalitzats i en instruccions, o ordres de treball, clares i precises; i prestar-los assessorament continu sobre la realització de les tasques encomanades.

12. Comunicar-se eficaçment amb altres departaments, unitats o serveis amb els quals manté una relació funcional per coordinar les activitats o actuacions compartides.

13. Resoldre problemes i prendre decisions sobre les seves actuacions o les dels seus subordinats, valorar la transcendència de les situacions presentades i consultar les decisions quan les seves repercussions superen el seu àmbit d'actuació.

14. Actuar en condicions de possible emergència, transmetre amb celeritat els senyals d'alarma, dirigir les actuacions dels membres del seu equip i aplicar les mesures de seguretat establertes per prevenir o corregir possibles riscos causats per l'emergència.

15. Requeriments d'autonomia en les situacions de treball.

A aquest tècnic, en el marc de les funcions i objectius assignats per tècnics de nivell superior al seu, se li requereixen en els camps ocupacionals esmentats, en general, les capacitats d'autonomia en el/la:

16. Definició de les necessitats de materials, mitjans tècnics i humans de la seva unitat.

17. Proposta del moment òptim de collita.

18. Proposta de desenvolupaments de processos.

19. Programació, organització i distribució dels treballs, i optimització dels recursos disponibles.

20. Elaboració i emissió d'instruccions sobre els procediments operatius i el control de procés.

21. Control dels rendiments del treball realitzats pel personal al seu càrrec.

22. Anàlisi i elaboració de la informació i les dades rebudes i/o generades.

23. Gestió dels magatzems de primeres matèries i auxiliars i de producte acabat.

24. Organització del transport extern i intern.

25. Manteniment de les condicions dels processos d'elaboració i envasament dins dels límits tolerats i aplicació de mesures correctores per reconduir-les en cas de desviacions o incidències.

26. Supervisió de les operacions de preparació i manteniment d'equips i màquines.

27. Determinació dels nivells i les tasques de neteja d'equips i instal·lacions i la seva inspecció.

28. Inspecció, coordinació i, si s'escau, realització de mostres, proves, assajos de control de qualitat.

29. Seguiment dels sistemes de recollida, selecció i, si s'escau, reciclatge de residus.

30. Determinació dels paràmetres de control dels processos de tractament i depuració en funció de les variacions en els resultats de les anàlisis efectuades en els residus i els abocaments.

31. Negociació i tancament d'operacions, sota la supervisió del seu superior, de compra de primeres matèries i subministraments i de venda de productes en l'àmbit de les seves competències.

32. Supervisió de les condicions i del compliment de les normes de seguretat laboral.

## 2.3 Unitats de competència:

1. Gestionar els aprovisionaments, el magatzem i les expedicions a la indústria vitivinícola.

2. Ordenació de la producció

3. Executar els programes de producció en la indústria vitivinícola.

4. Controlar l'aplicació del pla de qualitat en la indústria vitivinícola.

5. Dur a terme les normes internes sobre els sistemes de protecció ambiental de l'empresa vitivinícola.

# CAP DE L'ESTAT

**13354** *LLEI ORGÀNICA 7/2002, de 5 de juliol, de reforma parcial de la Llei d'enjudiciament criminal.* («BOE» 161, de 6-7-2002.)

JUAN CARLOS I

REI D'ESPANYA

A tots els qui vegeu i entengueu aquesta Llei orgànica. Sapigueu: Que les Corts Generals han aprovat la Llei orgànica següent i jo la sanciono.

## EXPOSICIÓ DE MOTIUS

Sovint s'adverteix que els senadors i els diputats no tenen coneixement previ de procediments que els afecten i l'adquireixen a través de la sol·licitud del suplicatori o dels mitjans de comunicació. En altres ocasions coneixen l'existència del procediment però no saben exactament de què se'ls acusa, perquè no se'ls ha donat