

Base 3.— Presentación de solicitudes.

3.1. Las solicitudes deberán ser presentadas en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja sitas en la calle Jorge Vígón, 51, dentro de los 15 días siguientes a la publicación de este anuncio.

En la solicitud se hará constar expresamente que el aspirante reúne los requisitos exigidos en el punto 2.1.

A la misma se acompañará:

a) Fotocopia del D.N.I.

b) Título académico o en su defecto certificación de estar en posesión del mismo.

c) Curriculum de datos y antecedentes profesionales debidamente justificados así como certificado de expediente académico.

d) Fotocopia del carnet de conducir.

Base 4.— Designación y actuación del Tribunal.

4.1. El Tribunal Calificador está designado por el Pleno del Consejo Regulador.

4.2. Al Tribunal corresponderá, dentro del período de selección resolver cuantas dudas surjan en la interpretación de las presentes normas, así como decidir lo que proceda en los casos no previstos.

4.3. El Tribunal no podrá constituirse sin la presencia de todos sus miembros y su actuación requerirá la presencia de la mayoría absoluta.

Base 5.— Desarrollo de la prueba.

5.1. La prueba de selección constará de dos fases:

Primera fase: Prueba teórico-práctica.

Compuesta de dos ejercicios escritos:

Primer ejercicio: Consistente en un test de 100 preguntas o cuestiones sobre el temario expuesto en el programa anexo.

Segundo ejercicio: Redacción de un acta en un supuesto de inspección, acompañada de informe donde se fundamenten las causas de infracción y las medidas administrativas a aplicar.

Segunda fase: Entrevista de los candidatos seleccionados en la primera fase, con el Tribunal, el cual podrá completar esta fase con prueba psicotécnica.

5.2. Las dudas o reclamaciones que se pudieran plantear en la interpretación y aplicación de estas normas serán resueltas por el Tribunal, siendo la resolución de éste inapelable.

Base 6.— Propuesta del Tribunal.

6.1. Una vez finalizadas las pruebas, el Tribunal elevará al Pleno del Organismo propuesta de designación del aspirante que haya tenido mejor calificación. Asimismo propondrá, si lo considera y a la vista de las calificaciones obtenidas, otros candidatos admitidos para cubrir aquellas vacantes que se puedan producir en el plazo de un año.

6.2. El Tribunal se reserva la facultad de declarar la prueba desierta en su totalidad o en parte, si no hubiera aspirantes que reúnan las condiciones de idoneidad y competencia profesional requeridas.

Base 7.— Presentación de Documentos.

7.1. Los aspirantes seleccionados vendrán obligados a presentar, en el plazo de 15 días a partir de la fecha de notificación, los siguientes documentos:

a) Certificado de nacimiento.

b) Certificado que acredite no estar inhabilitado para el ejercicio de funciones públicas.

c) Certificado oficial médico acreditativo de que posee capacidad física para el desempeño del cargo.

Sin el cumplimiento de toda la documentación requerida, no podrá formalizarse el contrato, en cuyo caso el Consejo Regulador designará el siguiente aspirante en puntuación.

TEMARIO

LEGISLACION.

Tema 1.— Los Organismos Públicos competentes en materia de vitivinicultura y Denominaciones de Origen.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Su significado administrativo. Funciones y competencias. Estructura orgánica. Servicios centrales y periféricos.

2. La Dirección General de Política Alimentaria. Funciones y competencias.

3. I.a Subdirección General de Defensa contra Fraudes. Organización (Ley de 10 de marzo de 1941).

4. I.a Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Funciones y competencias.

5. Las Comunidades Autónomas de La Rioja, País Vasco y Navarra: competencias en materia de vitivinicultura y Denominaciones de Origen. Organismos de las mismas relacionados con el sector.

6. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Rioja". Naturaleza. Funciones y competencias. Composición y Funcionamiento.

Tema II.— La actuación administrativa.

1. Las normas generales de la actuación administrativa. Los actos administrativos: requisitos, términos y plazos, eficacia, invalidez. El procedimiento administrativo: iniciación, ordenación, instrucción y terminación. La revisión de los actos en la vía administrativa: revisión de oficio y recursos administrativos.

2. En particular, la actuación de los Veedores del Consejo Regulador: el levantamiento de Actas, la toma de muestras y la adopción de medidas cautelares.

3. La revisión de los actos administrativos en la vía jurisdiccional: naturaleza, extensión y límites de la jurisdicción contencioso-administrativa, el objeto del recurso contencioso-administrativo.

4. La responsabilidad de las autoridades y funcionarios de la Administración. El régimen disciplinario. Faltas, sanciones y procedimiento.

5. El Reglamento del Cuerpo de Veedores (Acuerdo del Ministerio de Agricultura de 16 de junio de 1933).

Tema III.— La legislación en materia de viticultura.

1. La regulación del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, Ley 25/70, de 2 de diciembre, y su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo. El régimen actual de autorizaciones de nuevas plantaciones, replantaciones, sustituciones de viñedos y reposiciones de marras. Las variedades aptas para la elaboración de vinos amparados por la D.O. "Rioja". Poda. Rendimientos máximos del viñedo.

Tema IV.— La legislación en materia de vinos.

1. La regulación del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y de su Reglamento. El Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

2. Normas relativas a las indicaciones de calidad, edad y crianza de los vinos: Orden de 1 de agosto de 1979 y Real Decreto 157/1988. Decretos de las Comunidades Autónomas de La Rioja, País Vasco y Navarra.

3. La regulación en el Reglamento de la Denominación de Origen "Rioja". Rendimiento de transformación. Graduaciones mínimas. Índices de acidez volátil.

4. La legislación comunitaria de los v.c.p.r.d. Normas sobre designación de los vinos. Registros. Documentos de acompañamiento.

Tema V.— Infracciones y sanciones.

1. El Reglamento de la Denominación de Origen "Rioja".

2. El Real Decreto 1.945/1983, de 22 de junio.

VITICULTURA.

Tema 1.— Morfología y anatomía de la vid. Raíces. Tronco. Ramas. Hojas. Yemas inflorescencias. Racimos. Bayas.

Tema 2.— Fisiología de la vid. Ritmos de vegetación. Ciclo vegetativo. Agostamiento. Ciclo reproductor.

Tema 3.— Factores naturales que influyen en la producción. Clima. Suelo. Agua.

Tema 4.— Ampelografía. Vitáceas. Género. Vitis. Especies de mayor interés agrícola. Variedades de Vitis vinifera. Clasificación. Características generales de las de mayor interés.

Tema 5.— Mejora de la vid. Selección. Objetivos. Métodos y procedimiento. Introducción de nuevas variedades.

Tema 6.— Multiplicación de la vid. Tipos de multiplicación. Tipos de injerto. Viveros. Reglamentación.

Tema 7.— Establecimiento de la plantación. Preparación del suelo. Elección del patrón. Elección de la variedad. Elección del marco de plantación. Plantación. Cuidados posteriores. Reglamentación.

Tema 8.— Conducción de la plantación. Sistemas de formación. Poda de formación y fructificación. Mantenimiento del suelo. Riegos. Abonado. Recolectión. Reglamentación.

Tema 9.— Parasitología de la vid. Alteraciones, plagas y enfermedades de la vid más importantes. Origen. Descripción. Control.

Tema 10.— Viticultura de Rioja. Características especiales.

ENOLOGIA

Tema 1.— Composición de la uva. Evolución de la composición durante la maduración. Control de maduración y determinación de fechas de vendimia. Las correcciones de la vendimia.

Tema 2.— Fermentación alcohólica. Caracteres generales de las levaduras. Especies más importantes. Mecanismos químicos de la fermentación alcohólica. Influencia de factores físicos y químicos sobre la fermentación. Fermentación maloláctica.

Tema 3.— Operaciones comunes a las diversas vinificaciones. Estrujado. Despalillado. Prensado. Sulfitado. Pie de cuba. Vigilancia y control de fermentación.

Tema 4.— Vinificación en tinto. Características generales. Operaciones. Diversos métodos.

Tema 5.— Vinificación en blanco. Características generales. Operaciones. Diversos métodos.

Tema 6.— Vinificación en rosado. Características generales. Operaciones. Diversos métodos.

Tema 7.— El vino. Composición química y propiedades físicas. Maduración y envejecimiento. Conservación. Cuidados esenciales y complementarios. Tratamientos particulares (pasteurización frío). Embotellado: Tratamientos. Control.

Tema 8.— Enfermedades y accidentes. Origen. Descripción. Control. Tratamientos.

Tema 9.— Análisis del vino. Parámetros a analizar: Definición. Métodos