

# I. Disposiciones Generales

## B. Administración de la Comunidad Autónoma de La Rioja

### CONSEJERIA DE SALUD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL

*Orden de 6 de junio de 1994, sobre producción, marcado y comercialización de carnes frescas procedentes de establecimientos en régimen de excepción permanente*  
I.B.180

**Artículo primero:** La presente Orden tiene por objeto establecer el ámbito de comercialización, el límite de producción y las normas sobre el marcado de carnes frescas y despojos destinados al consumo humano y procedentes de animales domésticos en las especies bovina, porcina, ovina y caprina, así como los solípedos domésticos que se hayan sacrificado en establecimientos autorizados de excepción permanente de carnes frescas.

**Artículo segundo:** La producción máxima para estos establecimientos será:

A.— Establecimiento autorizados de pequeña capacidad: un máximo de 12 unidades de ganado mayor (UGM) por semana con un máximo de 600 UGM por año. (Un bovino y un solípedo equivalen a una UGM, un porcino a 0,33 UGM y un ovino/caprino a 0,15 UGM).

B.— Establecimientos autorizados de difícil acceso: un máximo de 20 UGM por semana con un máximo de 1.000 UGM por año.

**Artículo tercero:** 1.— Las carnes procedentes de establecimientos de excepción permanente que hayan sido declarados conformes a las condiciones de higiene y de inspección sanitaria previstas en el Real Decreto 147/1993, deberán ir marcadas con el sello de inspección veterinaria establecido en la presente orden.

2.— El marcado de las carnes deberá efectuarse bajo la responsabilidad de los Servicios Veterinarios Oficiales, los cuales conservarán bajo su responsabilidad el material destinado al marcado, que solamente podrán confiarlo al personal auxiliar del establecimiento en el momento de realizar dicha operación y durante el tiempo necesario para verificarla.

**Artículo cuarto:** 1.— Las marcas podrán ser a tinta o a fuego.

2.— Cuando se utilice tintas, éstas deberán ser indelebles y resistir la acción del proceso de industrialización y comercialización. El establecimiento se responsabilizará de que se use tintas inalterables y permanentes.

3.— Las tintas utilizadas han de estar inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos. Se utilizará solamente tintas que en su composición incluyan los siguientes colorantes: marrón HT (E-155) o una mezcla de azul brillante FCF (E-133) con rojo allura AC (E-129).

**Artículo quinto:** El sello de Inspección Veterinaria tendrá forma rectangular y en la leyenda figurará:

1.— En la parte superior las siglas M.L., que corresponden a Mercado Local.

2.— En el centro la leyenda V.S.O. que corresponde a Servicios

Veterinarios Oficiales, seguida de tres dígitos que representan el número de municipios en el nomenclátor provincial.

3.— En la parte inferior: el Número de Registro General Sanitario de Alimentos.

Las dimensiones del sello serán las siguientes:

1.— Para vacuno, porcino y solípedos será de 6,5 centímetros de largo por 4,5 centímetros de ancho. Las letras tendrán una altura de 0,8 centímetros por 1 centímetro de altura para los números.

2.— Para ovino y caprino será de 4,5 centímetros de largo por 3 centímetros de ancho. Las letras tendrán una altura de 0,6 centímetros por 0,8 centímetros de altura para los números.

**Artículo sexto:** 1.— Las canales que pesen más de 65 Kilogramos deberán llevar el sello de Inspección Veterinaria en, al menos, los siguientes lugares de cada semicanal: Cara externa de la pierna, lomos, costillar, pecho y espalda.

2.— Las canales que pesen menos de 65 Kilogramos deberán llevar cuatro señales de marcado, como mínimo, colocadas sobre las espaldas y sobre la cara externa de las piernas.

**Artículo séptimo:** Las carnes declaradas no aptas para el consumo humano se identificarán de forma clara, para diferenciarlas de las carnes declaradas aptas, exclusivamente mediante el marcado con la letra D, que tendrá una altura mínima de 6,5 centímetros y se colocará en los mismos lugares que se indica en el artículo anterior.

**Artículo octavo:** El hígado de los bovinos, porcinos y solípedos se marcará al fuego con el sello de Inspección Veterinaria descrito en el Artículo quinto para estas especies.

Los despojos de todas las especies se marcarán con tinta o al fuego con un sello de las características descritas en el artículo quinto.

**Artículo noveno:** Las carnes frescas y los despojos procedentes de los establecimientos relacionados en el artículo segundo tendrán como ámbito territorial de comercialización el del Municipio donde esté situado el establecimiento.

#### DISPOSICION ADICIONAL.

En todo lo no regulado por la presente Orden se aplicará lo dispuesto en el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

#### DISPOSICION FINAL.

Primera: Se autoriza a la Dirección General de Consumo para adoptar las medidas necesarias para la aplicación de la presente Orden.

Segunda: La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

Logroño, 6 de junio de 1994.— El Consejero de Salud, Consumo y Bienestar Social, Pablo Rubio Medrano.

## II. Autoridades y Personal

### B. Oposiciones y Concursos

#### AYUNTAMIENTO DE LOGROÑO

*Bases para la contratación laboral eventual por circunstancias de la producción de tres bañeros socorristas*  
II.B.106

#### I.— MODALIDAD CONTRACTUAL Y RÉGIMEN JURIDICO.

A) Modalidad Contractual: Contrato eventual por acumulación de tareas, en el Complejo Deportivo Municipal de las Norias.

B) La relación jurídica de los aspirantes seleccionados se regulará genéricamente por las normas de la legislación laboral y específicamente por:

— Ley de Bases de Régimen Local art. 103 y Texto Re fundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local art. 177.

— Real Decreto 2104/1984, de 21 de Noviembre.

— Ley 32/1984, de 2 de Agosto, artículos 15 y 17.

— Ley 11/1994, de 19 de Mayo.

— Ley 53/1984, de 26 de Diciembre de Incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas y legislación complementaria.

#### II.— FUNCIONES.

Realizará en el marco de su cualificación profesional cuantas actividades le encomiende el Coordinador de la Unidad de Deportes.

#### III.— RETRIBUCIONES.

La retribución anual íntegra asignada al puesto de trabajo asciende a la cantidad estimada 1.642.000.—Ptas.

#### IV.— DURACION DEL CONTRATO Y RÉGIMEN DE DEDICACION.

##### A) Duración del contrato:

La prestación de servicios será por un periodo aproximado de tres meses y medio.

##### B) Dedicación:

Jornada Completa.

#### V.— REQUISITOS.

a) Ser Español.

b) Tener cumplidos dieciocho años edad referida al día en que finalice el plazo de presentación de instancias.

c) No padecer enfermedad o defecto físico que impida el desempeño de las correspondiente funciones.

Dicho requisito se acreditará por los que resulten seleccionados mediante la presentación del oportuno certificado médico.

d) No haber sido separado, mediante expediente disciplinario, del servicio al Estado, a Comunidades Autónomas, o a las Entidades Locales, ni hallarse inhabilitado para el ejercicio de funciones públicas.

e) Estar en posesión del Título de Graduado Escolar o equivalente, o en condiciones de obtenerlo en la fecha en que finalice el plazo de presentación de instancias.

f) Estar en posesión del Diploma de Salvamento y Socorrismo Acuático.

#### VI.— INSTANCIAS.

1. Las instancias, dirigidas al Ilmo. Sr. Alcalde se presentarán en el Registro General de la Corporación de 9 a 14 horas en el plazo de diez días naturales contados desde la publicación de la convocatoria en el Boletín Oficial de La Rioja, debiendo ir acompañadas del curriculum profesional del aspirante, aportando los documentos justificativos de los méritos alegados.

2. La lista de admitidos y excluidos se publicará en el Tablón de Edictos de la Corporación el décimo tercer día natural, a contar del anuncio en el Boletín Oficial de La Rioja.

#### VII.— PROCESO DE SELECCION.

A) Las pruebas selectivas a que habrán de someterse los aspirantes son las siguientes:

1) Valoración del curriculum vitae.

Será requisito imprescindible para la valoración de los méritos alegados, la presentación, dentro del plazo de admisión de instancias, de los documentos justificativos de los mismos. Teniendo tal consideración únicamente los