

métrico total no inferior a 15% vol. un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22% vol. y un contenido en materias reductoras inferior a 5 gr/l.

Los tipos de vino generoso de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry son los siguientes:

Fino. Vino de color amarillo pajizo pálido, con reflejos verdosos en ocasiones, de aroma almendrado característico, punzante y delicado, ligero al paladar, seco y cuyas especiales características son resultado de su proceso particular de crianza exclusivamente bajo velo de flor, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15% y 18% vol.

Amontillado. Vino de color ámbar, de aroma avellonado, punzante atenuado, suave y lleno al paladar con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 16% y 22% vol. Su proceso particular de crianza incluye una fase inicial bajo velo de flor, equivalente, al menos en lo que a duración se refiere a la del Fino, seguida de una fase de crianza oxidativa.

Oloroso. Vino seco, de color ámbar a caoba, de aroma muy acusado, que recuerda a la nuez, de mucho cuerpo, con grado alcohólico volumétrico adquirido entre 17% y 22% vol. Su crianza comprende una fase inicial bajo velo de flor, continuada de una crianza oxidativa.

Palo Cortado. Vino de características organolépticas intermedias entre los dos anteriores, con aroma de Amontillado y paladar y color similares al Oloroso, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 17% y 22% vol. Su crianza comprende una primera fase bajo velo de flor y otra posterior oxidativa.

3. Vino Generoso de Licor es el VCPRD obtenido a partir de vino generoso o de vino apto para producir vino generoso con un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol. un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22% vol. y un contenido en materias reductoras no inferior a 5 gr/l.

Dentro de los tipos de vino generoso de licor de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, dependiendo del contenido en materias reductoras, entre 5 gr/l y 140 gr/l, del color y demás características, se encuentran los siguientes: Dry, Medium, Cream (de color ámbar a caoba oscuro y mucho cuerpo) y Pale Cream (de color amarillo pálido).

En atención a la tradición de su uso en determinados mercados, podrán emplearse términos tales como «Abocado», «Amoroso», «Brown», «Golden», «Milk», «Pale», «Pale Dry» y «Rich».

4. Vino Dulce Natural es el procedente de uva muy madura o soleada, que se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida en su caso mediante la adición de alcohol vínico. Cuando la variedad de la uva empleada es Pedro Ximénez o Moscatel, el vino resultante se denomina Pedro Ximénez o Moscatel, respectivamente.

5. En la elaboración de los vinos que así lo exijan también pueden adicionarse vino dulce natural y vino de color, producto este último obtenido por fermentación parcial o total de mosto fresco con adición del resultado de la concentración de mostos por calefacción hasta el tostado o quemado de los azúcares.

6. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36.

Artículo 15 bis.

1. El vino amparado por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» es el conocido tra-

dicionalmente con el nombre de Manzanilla, cuyas características son las siguientes:

Vino Generoso de color pajizo a dorado, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15% y 19% vol. Las especiales características de este vino son el resultado de su proceso particular de crianza bajo velo de flor y del microclima de las bodegas situadas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda.

2. Tradicionalmente y según su crianza y envejecimiento se conocen las especialidades Manzanilla Fina, Manzanilla Pasada y Manzanilla Olorosa.

3. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36.

Artículo 20.3

En las bodegas inscritas deberán tener una existencia mínima de 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas registradas justificando su origen y añejamiento.

El 60 por ciento de las existencias, como mínimo, habrá de proceder de la zona de producción del Jerez Superior. Estas bodegas poseerán las vasijas de roble, debidamente envinadas, para contener las existencias que tuvieren en crianza.

Artículo 21.A

Tener en bodegas unas existencias mínimas de 500 hectolitros de vinos procedentes de viñas y bodegas registradas.

CONSEJERIA DE SALUD

RESOLUCION de 30 de septiembre de 1996, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se emplaza a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 2590/96, interpuesto ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de Granada, del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.

Ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, con sede en Granada, se ha interpuesto por doña Carmen Rivas Hidalgo y otros, recurso contencioso-administrativo núm. 2590/96, contra la Resolución de 23 de mayo de 1995, de la Dirección General de Gestión de Recursos del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca concurso de traslado para cubrir plazas vacantes de Psicólogos de las Areas Hospitalarias en Andalucía.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por la Sala y a tenor de lo dispuesto en el artículo 64 de la Ley Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo núm. 2590/96.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, para que los interesados puedan comparecer ante dicha Sala,

en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la misma.

Sevilla, 30 de septiembre de 1996.- El Director General de Personal y Servicios, José de Haro Bailón.

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

ORDEN de 17 de septiembre de 1996, por la que se convocan ayudas para centros coordinadores de Proyectos Educativos Europeos en el marco de la Acción I del Programa Comenius (Capítulo 2 del Programa Sócrates).

El programa europeo Sócrates fue aprobado el 14 de marzo de 1995, por el Consejo de Ministros de la Unión Europea como programa de acción para la cooperación entre los Estados en el campo de la Educación, con vigencia desde 1995 a 1999.

En el marco de este programa, y en su Capítulo 2, se encuentra el Programa Comenius, cuyo objetivo principal es impulsar la cooperación entre los centros de enseñanza de todos los niveles con excepción del universitario.

De las tres acciones que comprende el programa Comenius, la Acción I consiste en las Asociaciones de Centros Educativos para el desarrollo de Proyectos Educativos Europeos (PEE). Los objetivos de esta Acción I del Programa Comenius se dirigen a:

- Promover la cooperación entre centros escolares.
- Fomentar los contactos entre alumnos de diferentes países y promover la dimensión europea de su educación.
- Facilitar la movilidad de profesores de centros escolares.
- Favorecer una mejora en el conocimiento de las culturas e idiomas de los países europeos.

Por ello esta Consejería ha dispuesto:

Primero. Objeto de la convocatoria. Convocar ayudas para el desarrollo de Proyectos Educativos Europeos (PEE), destinadas a centros docentes públicos o privados de la Comunidad Autónoma de Andalucía que ejerzan la función de coordinadores de dichos proyectos.

Segundo. Centros destinatarios. Podrán participar en este programa los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que impartan alguna de las siguientes enseñanzas:

a) Enseñanzas establecidas por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo:

De régimen general: Educación Infantil, Educación Primaria (transitoriamente EGB), Educación Secundaria y Formación Profesional.

De régimen especial: Enseñanzas Artísticas.

b) Enseñanzas de Bachillerato Unificado Polivalente, Curso de Orientación Universitaria, Formación Profesional Reglada, Artes Aplicadas, Oficios Artísticos, Educación de Adultos, Arte Dramático y Danza, Música y Turismo, correspondientes al Sistema anterior a la citada Ley 1/1990.

Los centros solicitantes propondrán un tema para el Proyecto Educativo Europeo, que podrá desarrollarse con una duración de 1, 2 ó 3 años.

Tercero. Proyecto Educativo Europeo (PEE). El Proyecto Educativo Europeo consistirá en la asociación multilateral de centros escolares de al menos tres países de los Estados miembros de la Unión Europea y del Espacio Económico Europeo (Lienchestein, Noruega e Islandia), con el objetivo de contribuir conjuntamente a promover la dimensión europea en la escuela. Las asociaciones deberán tener un número de miembros adecuado para garantizar un equilibrio en la participación de centros de diferentes países.

El PEE, además, deberá contribuir a desarrollar la igualdad de oportunidades entre niños de ambos sexos, mejorar el nivel de rendimiento en general e integrar a niños con necesidades y capacidades educativas especiales, así como favorecer el conocimiento de idiomas y culturas de los países participantes y proporcionar oportunidades a alumnos/as y profesores/as para desarrollar su competencia a uno o más idiomas.

El PEE tiene como objetivo desarrollar uno o más temas de interés europeo a través de una serie de actividades educativas que deben estar integradas dentro de las actividades habituales del centro escolar, formar parte de la programación anual del centro, incluir uno o más grupos de alumnos y tener un impacto tan amplio como sea posible en el centro, y en su comunidad educativa.

El PEE puede, además, tener como finalidad el desarrollo conjunto de materiales curriculares que contribuyen a la innovación tanto en los contenidos como en la metodología. Estos materiales deberán ser transferibles a otros centros escolares que trabajen temas similares.

El PEE proporciona una oportunidad de participación a los profesores de diversas disciplinas en el desarrollo de un enfoque transaccional y multidisciplinar sobre las materias que abarca. Dentro de cada centro escolar el proyecto deberá incluir un enfoque de equipo y no ser exclusivo de ninguna materia o profesor/a.

El contenido, alcance, organización y tipo de actividades del proyecto serán definidas conjuntamente por los profesores/as responsables de cada centro escolar participante, después de haber debatido las ideas, necesidades y expectativas con los otros miembros de la comunidad escolar.

El PEE deberá estar integrado en las actividades ordinarias del centro y deberá contar con el apoyo de los órganos de gobierno del centro (equipo directivo, claustro y consejo escolar).

Cuarto. Coordinación del PEE. La responsabilidad de coordinar una asociación corresponde a uno de los centros participantes. No obstante, para el desempeño de esta función puede buscar asistencia externa en un Centro de Profesores, la Coordinación Provincial de Programas Europeos en la Delegación Provincial de Educación y Ciencia de la demarcación del centro, los Departamentos Universitarios de Educación o cualquier otra Institución sin ánimo de lucro.

El centro coordinador asumirá las siguientes funciones:

- La búsqueda de los Centros Asociados de al menos otros dos países.
- La gestión del PEE.
- La coordinación de las reuniones convocadas con colegas de otros centros escolares asociados.
- La remisión de informes que se le soliciten.
- La dirección del proyecto.
- Velar por el cumplimiento del calendario fijado en el desarrollo del proyecto.

No obstante, la asociación de centros debe tener como principio de funcionamiento el espíritu de colaboración. Cada centro (Coordinador o Asociado) representará un cometido igual y claramente definido en la realización del