

**ORDEN de 12 de noviembre de 2004, del Departamento de Salud y Consumo, por la que se establecen los criterios de autorización y funcionamiento relativos a las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.<sup>1</sup>**

**BOA núm. 137, de 22 de noviembre de 2004**

El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, establece en su artículo 2, punto 6, letra b, que entre los productos que se pueden elaborar en las carnicerías-salchicherías, pueden incluirse aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar.

En el mismo Real Decreto citado, en su artículo 2, punto 9, queda establecido, que los establecimientos denominados sucursales, pueden estar ubicados en el mismo municipio donde se encuentra enclavado el establecimiento considerado central, o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente, previa solicitud y autorización expresa de ésta. En este mismo sentido, el artículo 4, apartado d, 4º, considera que la distribución a establecimientos de comidas preparadas autorizados de los productos contemplados en base a la aplicación del Real Decreto, excepto los preparados cárnicos frescos, se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente.

Por otra parte, las especiales características de este tipo de establecimientos, hace necesario que al concederse la autorización, por parte de la autoridad competente, sea necesario proveerlos de un número de autorización, tal como se recoge en el artículo 4, apartado c, del mismo Real Decreto, claramente diferenciado del utilizado por el Registro General Sanitario de Alimentos, regulado en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, y que será establecido por la autoridad competente.

Por lo expuesto, procede regular aquellas cuestiones que han sido referidas y, en base a todo ello, dispongo:

<sup>1</sup> Texto de difusión científico-divulgativa, sometido a cláusula de Exención de Responsabilidad. Prevalecerá en todo caso el texto normativo publicado en el BOA de conformidad con la Ley

### Artículo 1. *Productos Tradicionales.*

Se consideran productos tradicionales aragoneses elaborados en las carnicerías-salchicherías los siguientes: tortetas, bolas, chiretas, butifarra blanca, bispo, fardeles y güeñas; según quedan descritos en el Anexo VI.

Se podrán incluir también aquellos otros que previa justificación motivada, y reuniendo las condiciones técnico-sanitarias exigibles, sean autorizados por el Director General de Salud Pública del Departamento de Salud y Consumo.

### Artículo 2. *Ámbito de comercialización de los productos y ubicación de las sucursales.*

El ámbito de comercialización de los productos contemplados en el Real Decreto 1376/2003, y la ubicación de las sucursales de los establecimientos considerados centrales, cumplirá los siguientes requisitos:

a) Cuando las carnes para la venta o elaboración provengan de un matadero de poca capacidad autorizado con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4 del Real Decreto 147/1993, que cumple el Anexo II del mismo, la ubicación de las sucursales y el ámbito de comercialización de esas carnes y de los productos con ellas elaborados será el mismo que el del matadero de procedencia.

b) Cuando las carnes para la venta o elaboración provengan de un matadero autorizado con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 147/1993, que cumple el Anexo I del mismo, la ubicación de las sucursales y el ámbito de comercialización de las carnes y de los productos con ellas elaborados será la Zona Veterinaria a la que pertenece el obrador.

c) Cuando un establecimiento se suministra de carne de ovino/caprino procedente de un matadero de poca capacidad de los señalados en el apartado a) y el resto de la carne procede de un matadero de los señalados en el apartado b), se entenderá de aplicación el ámbito fijado en el apartado b), la Zona Veterinaria, siempre y cuando no se utilicen en la fabricación carnes del matadero de poca capacidad, en cuyo caso el ámbito será el de éste.

En casos excepcionales, debidamente justificados para atender a determinadas peculiaridades geográficas, el Director General de Salud Pública del Departamento de Salud y Consumo podrá autorizar otras localizaciones de las sucursales y otros ámbitos de comercialización distintos a los reseñados en los párrafos anteriores.

Respecto al número de sucursales dependientes de un establecimiento considerado central, solo será limitado por la capacidad de fabricación de los obradores regulados por este Real Decreto, 5 toneladas semanales de productos acabados o, en el caso de la producción de «foie-grass», 0,7 toneladas semanales.

### Artículo 3. *Productos y operaciones permitidos y no permitidos en función del tipo de establecimiento.*

Los productos que se pueden elaborar y las operaciones a llevar a cabo en cada uno de los tres tipos de establecimientos, carnicerías, carnicerías-

salchicherías y carnicerías-charcuterías son los que se señalan en el Anexo III de esta Orden

*Artículo 4. Solicitud de la autorización sanitaria.*

La solicitud de autorización sanitaria se efectuará conforme a lo señalado en el Anexo IV que acompaña a esta Orden. A esta solicitud se acompañará la memoria que se adjunta como Anexo V.

La solicitud se dirigirá al Director del Servicio Provincial de Salud y Consumo de la provincia donde radique el establecimiento.

*Artículo 5. Autorización de los establecimientos.*

Una vez comprobado por los Servicios Veterinarios Oficiales del Departamento de Salud y Consumo, que se cumplen todos los requisitos del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre y de esta Orden, se procederá, por parte de Director del Servicio Provincial de Salud y Consumo de la provincia donde están instalados los establecimientos, a conceder la autorización, y a notificarla al interesado.

Para el registro de estos establecimientos el sistema de numeración adoptado en esta Comunidad Autónoma será el que figura en el Anexo I de la presente Orden.

*Artículo 6. Documento de traslado.*

El documento interno o albarán a que se refiere el capítulo II, punto 12 del Anexo del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, que ampara el traslado de productos entre el establecimiento central y las sucursales, incluirá al menos los datos del modelo que se recoge en el Anexo II de esta Orden.

### Disposiciones finales

*Facultades de aplicación.*

Se faculta al Director General de Salud Pública para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para la interpretación y ejecución de lo dispuesto en la presente Orden.

*Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 12 de noviembre de 2004.

La Consejera de Salud y Consumo,  
LUISA MARIA NOENO CEAMANOS





ANEXO III  
PRODUCTOS Y OPERACIONES PERMITIDOS Y NO  
PERMITIDOS EN FUNCION DEL ESTABLECIMIENTO

A) Carnicerías:

1.—Operaciones permitidas: despiece, deshuesado, fileteado, troceado, loncheado, picado, mechado.

2.—Productos permitidos: además de los resultantes de las operaciones permitidas anteriores, podrán elaborar.

—Librillo de lomo relleno de otros alimentos, sin aditivos ni condimentos y nunca empanado.

—Pinchos o brochetas crudos (NO adobados) con otros alimentos (vegetales, etc.)

—Muslos de pollo rellenos sin sal ni aditivos.

—Piezas de carne rellenas sin aditivos ni condimentos.

—Carnes moldeadas sin aditivos ni condimentos.

—Alimentos rellenos de carne cruda sin aditivos ni condimentos.

—En los establecimientos dedicados a la manipulación y venta de despojos se podrán elaborar las típicas madejas.

Deberá tenerse en cuenta en todo momento el riesgo de posible contaminación de las carnes.

3.—Operaciones y productos no permitidos:

—Utilizar huevos y ovoproductos.

—Utilizar puntos de calor.

—Utilizar sal y otros condimentos.

—Empanar.

—Croquetas, albóndigas, hamburguesas, burger-meat.

—Pavos rellenos, pollos rellenos y similares, rellenos.

—Moldear pastas procedentes de industrias autorizadas.

—Congelar.

B) Carnicerías-salchicherías:

a) Pueden efectuar las mismas operaciones que las carnicerías y elaborar los mismos productos, pero pudiendo utilizar en su elaboración aditivos y condimentos.

b) Además de lo del apartado anterior también pueden elaborar:

1.—Preparados de carne frescos:

—Embutidos frescos sin nitratos ni nitritos y mantenidos en refrigeración: salchicha fresca sin sulfitos, chorizo fresco, longaniza fresca, chistorra fresca.

—Hamburguesas.

—Albóndigas.

—Filete ruso.

—Burger-meat.

—Carne empanada, sin huevo ni ovoproductos.

2.—Preparados de carne crudos-adobados.

3.—Embutidos de sangre:

—Morcilla.

—Butifarra negra.

4.—Productos Tradicionales de Aragón:

Tortetas, Bolas, Chiretas, Butifarra blanca, Bispo, Fardeles, Güeñas

5.—Salazonar tocino sin curación posterior.

6.—Otros productos: Pollos, pavos y similares, rellenos.

c) Las carnicerías-salchicherías no pueden:

—Utilizar huevos y ovoproductos.

—Elaborar croquetas.

—Moldear croquetas y similares (aunque la masa proceda de una industria)

—Congelar.

C) Carnicerías - charcuterías:

1.—Pueden efectuar las mismas operaciones y elaborar los mismos productos que las carnicerías y las carnicerías-salchicherías, y además:

—Secado de lomo, panceta, costilla,...., jamones y tocino.

—Secado de embutidos.

—Fiambres, jamón, paleta, etc... cocidos.

—Croquetas.

—Empanar.

—Grasas comestibles: manteca y otras.

—Salchichas cocidas: tipo Frankfurt, Viena y otras.

—Sobrasada.

—Patés y Foie-gras.

—Ahumado.

—Platos cocinados cárnicos.

2.—Se mantiene como principal prohibición la congelación de productos, sólo se permitirá la misma, en caso de disponer de dispositivos adecuados, para aquellos derivados cárnicos, que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -18°C.

**ANEXO IV****SOLICITUD PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES Y DERIVADOS CÁRNICOS****TIPO DE ESTABLECIMIENTO:**

Carnicería  Carnicería-Salchichería:  Carnicería-Charcutería:  Sucursal:

**SOLICITUD DE:**

AUTORIZACIÓN INICIAL  AMPLIACIÓN Y/O MODIFICACIÓN DE ACTIVIDAD  CAMBIO TITULAR  
 AMPLIACIÓN Y/O MODIFICACIÓN DE INSTALACIONES  CAMBIO DOMICILIO  
 AUTORIZACIÓN SUCURSALES  OTROS  BAJA

**DATOS DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO:**

APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			D.N.I. o C.I.F.
LOCALIDAD	MUNICIPIO	PROVINCIA	TELÉFONO
DOMICILIO SOCIAL (calle, plaza, número, etc.)		CODIGO POSTAL	FAX
APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE		D.N.I.	TITULO REPRESENTACIÓN

**DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:**

DOMICILIO DEL OBRADOR (calle, plaza, etc.)		NÚMERO	TELEFONO
LOCALIDAD	MUNICIPIO	PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL FAX
DOMICILIO ESTABLECIMIENTO DE VENTA O CARNICERIA:			

**POSEE AUTORIZACION SANITARIA PREVIA** SI  NO

**SUCURSALES**

DOMICILIO DE LAS NUEVAS SUCURSALES (Incluir todos los datos que se consideren necesarios para la localización de la sucursal)

**AMPLIACIÓN Y/O MODIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD**

NUEVOS PRODUCTOS A ELABORAR

**AMPLIACIÓN Y/O MODIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES****CAMBIO DE TITULAR**

APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ANTERIOR TITULAR

**CAMBIO DE DOMICILIO SOCIAL**

DOMICILIO ANTERIOR

**OTROS****BAJA: Establecimientos para los que se solicita:**

DOMICILIO LOCALIDAD



## DOCUMENTACIÓN QUE SE ACOMPAÑA (Instrucciones al dorso)

### *EN TODOS LOS CASOS (Para la firma de la solicitud)*

- Poderes del firmante para el caso en que no esté apoderado por los Estatutos de la Sociedad
- Para las Personas Físicas: documento de autorización del titular

### AUTORIZACIÓN E INSCRIPCIÓN

- Fotocopia de los estatutos de constitución de la sociedad.
- Fotocopia DNI o CIF.
- Plano o Esquema de las instalaciones. **(POR DUPLICADO)**
- Memoria descriptiva de los procesos de elaboración de los productos que se pretende elaborar, distribuir, etc. (Firmada por el interesado o un técnico) **(POR DUPLICADO)**
- Fotocopia del recibo del agua si esta es de la red o certificado de aptitud del agua para consumo humano.
- Programa de Autocontrol.
- Justificación documental del medio de transporte utilizado para traslado de los productos. **(POR DUPLICADO)**

### DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA AUTORIZACIÓN SUCURSALES.

- Fotocopia de los estatutos de constitución de la sociedad.
- Fotocopia DNI o CIF.
- Justificación documental del medio de transporte utilizado para traslado de los productos.
- Esquema de la Sucursal. **(POR DUPLICADO)**
- Programa de Autocontrol.
- Fotocopia del recibo del agua si esta es de la red o certificado de aptitud del agua para consumo humano.

### DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA AMPLIACIÓN Y/O MODIFICACIÓN DE ACTIVIDAD (sólo para elaboradores).

- Memoria descriptiva de la nueva actividad a realizar en el establecimiento y de los procesos de elaboración de los productos que pretende elaborar. (Firmada por el interesado o un técnico).
- Adaptación del Programa de Autocontrol.

### DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA AMPLIACIÓN Y/O MODIFICACIÓN DE INSTALACIONES.

- Esquema actualizado de las instalaciones. **(POR DUPLICADO)**
- Adaptación del Programa de Autocontrol.

### DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA CAMBIO DE TITULAR

- Fotocopia simple del documento público o privado, que justifique el cambio de titular firmado por ambas partes.
- Fotocopia DNI o CIF del nuevo titular.
- Fotocopia de los estatutos de constitución de la Sociedad, caso de serlo

### DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA CAMBIO DE DOMICILIO SOCIAL

- Fotocopia del C.I.F..
- Fotocopia de los Estatutos de constitución vigentes.

**EL SOLICITANTE DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD, LA EXACTITUD DE LOS DATOS RESEÑADOS EN LA PRESENTE SOLICITUD Y DE LA DOCUMENTACION QUE SE ACOMPAÑA.**

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
(Firma y sello)

Fdo.:

**SR/SRA DIRECTOR/A SERVICIO PROVINCIAL DE SALUD Y CONSUMO.**

**NORMAS PARA LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA**  
**DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES**

**Tipo de establecimiento:**

Podrá solicitar la autorización marcando una cruz en el establecimiento que le corresponda en función del tipo de productos permitidos para cada tipo de establecimiento (ver productos permitidos al final de la hoja).

**Posee Autorización Sanitaria previa:**

Todos los establecimientos actualmente autorizados, deberán solicitar una nueva autorización antes del 15 de mayo de 2004 para adaptarse a la legislación vigente, debiendo marcar una cruz en el recuadro que indica "SI" en el apartado correspondiente, además de presentar los documentos que se indican en el epígrafe Autorización e Inscripción.

**Ampliación y/o modificación de la actividad:**

Cuando posea autorización sanitaria para elaborar determinados productos y desee elaborar otros de diferente tipo, pero siempre dentro de los permitidos para su tipo de establecimiento, (ver clasificación final de esta hoja).

**Ampliación y/o modificación de instalaciones:**

Cuando se produzca una ampliación de las mismas (ej. una cámara nueva, modificación del establecimiento -obrador, carnicería, sucursal-, vestuario, almacén, etc.), o modifique la infraestructura del establecimiento.

No será necesario autorizar la modificación de instalaciones, pero sí las ampliaciones, tanto en carnicerías como en sucursales que se dediquen exclusivamente a la venta (no elaboradores).

**Cambio de domicilio social:**

Solamente se autorizará el cambio social de domicilio. En ningún caso se autorizará el cambio de ubicación del establecimiento: en este caso deberá solicitar la baja del establecimiento anterior y el alta del nuevo.

**Según el Artículo 4, letra c), apartado 4, del Real Decreto 1376/2003, en las Dependencias de Venta, incluidas las sucursales, deberá figurar en un lugar visible del mostrador, el Número de Autorización, junto con la expresión: "Venta directa al consumidor."**

### PRODUCTOS PERMITIDOS PARA CADA TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Los tipos de productos que, atendiendo al R.D. 1376/2003 y teniendo en cuenta aquellos otros tradicionales de Aragón, que pueden realizarse en los establecimientos que son regulados por ese Real Decreto son los siguientes:

#### **Carnicería:**

Despiece, deshuesado, fileteado, troceado, loncheado, picado, mechado.

Otros Productos, sin aditivos ni condimentos: Librillo de lomo relleno de otros alimentos nunca empanado, pinchos o brochetas crudos (NO adobados), muslos de pollo rellenos, piezas de carne rellenas, carnes moldeadas, alimentos (pimientos p.ej.) rellenos de carne cruda.

#### **Carnicería-Salchichería:**

Todo lo que pueden hacer las Carnicerías a lo que se puede añadir aditivos y condimentos y además:

Preparados de carne frescos: embutidos frescos sin nitratos y mantenidos en refrigeración (salchicha fresca –sin sulfitos–, chorizo fresco, longaniza fresca, chistorra fresca), hamburguesas, albóndigas, filete ruso, burger-meat; carne empanada sin huevo ni ovoproductos. Preparados de carne crudos-adobados; Embutidos de sangre: morcilla, butifarra negra; Tradicional de Aragón: tortetas, bolas, chiretas, butifarra blanca, bispo, fardeles, güeñas; Salazonar tocino (sin curación posterior); Otros productos rellenos: pollos, pavos y similares. **(No podrá utilizarse en ningún caso ni huevos ni ovoproductos)**

#### **Carnicería-Charcutería:**

Lo que pueden hacer las Carnicerías con aditivos y condimentos, y las Carnicerías-Salchicherías y además: secado de lomo, panceta, costilla, ..., jamones y tocino; Secado de embutidos; Fiambres, Jamón, Paleta, etc... cocidos; Croquetas; Empanar; Grasas comestibles (manteca); Salchichas Cocidas (tipo Frankfurt, Viena, etc.); Sobrasada; Patés y Foie-gras; Ahumado; Platos cocinados cárnicos.

#### **Sucursales:**

Tienen la consideración de sucursal aquellos establecimientos que realizan la actividad de carnicería y que además comercializan productos elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador autorizado.

La titularidad de las sucursales será la misma que la del obrador del cual dependen

Ubicación: La localización de estas sucursales, irá ligada al tipo de establecimiento de donde se suministran las carnes, así, se contemplan las posibilidades siguientes:

- a) Cuando las carnes para la venta o elaboración provenga de un **Matadero Anexo II** (Pequeña Capacidad), la **ubicación de las sucursales y el ámbito de comercialización de esas carnes y productos con ellas elaborados será el mismo que el del Matadero de donde provengan.**
- b) Cuando las carnes para la venta o elaboración provenga de un **Matadero Anexo I** (Industrial), la **ubicación y el ámbito de comercialización de las carnes y productos con ellas elaborados será la Zona Veterinaria a la que pertenece el Obrador.**
- c) Cuando un establecimiento se suministra de carne de ovino/caprino de un **Matadero Anexo II** (Pequeña capacidad) y el resto de la carne de un **Matadero Anexo I** (Industrial), se entenderá de aplicación el punto b), siempre y cuando en la fabricación no se utilicen productos de ese Anexo II

**ANEXO V****MEMORIA****Titular:** \_\_\_\_\_**Dirección del****Establecimiento elaborador:** \_\_\_\_\_**Fecha y firma del titular:** \_\_\_\_\_

(Poner una cruz donde proceda)

**CARNICERÍAS**

- Despiece
- Deshuesado
- Fileteado
- Troceado
- Loncheado
- Picado
- Mechado
- Otras manipulaciones o procesos, sin adición de aditivos y condimentos:
  - Librillo de lomo relleno de otros alimentos, sin aditivos ni condimentos y nunca empanado.
  - Pinchos o brochetas crudos (NO adobados) con otros alimentos (vegetales, etc).
  - Muslos de pollo rellenos sin condimentos ni aditivos.
  - Carnes moldeadas sin aditivos ni condimentos
  - Piezas de carne rellenas sin aditivos ni condimentos
  - Alimentos (pimientos p.ej.) rellenos de carne cruda sin aditivos ni condimentos.
  - Otros:

Describir, teniendo en cuenta que no se puede añadir a la carne cruda aditivos ni otros condimentos.

---



---



---



## CARNICERÍA - SALCHICHERÍA

- Producción total semanal \_\_\_\_\_ Kg. (Máximo 5 Tm. Semanales)

Si elabora productos de carnicería con aditivos y condimentos (cumplimentar los que procedan en la página correspondiente).

**Elabora los productos siguientes pero sin someter a posterior desecado:**

- Preparados de carne frescos

- Embutidos frescos sin nitratos y mantenidos en refrigeración:
- Salchicha fresca (sin sulfitos) \_\_\_\_\_
- Chorizo fresco \_\_\_\_\_
- Longaniza fresca \_\_\_\_\_
- Chistorra fresca \_\_\_\_\_
- Hamburguesas \_\_\_\_\_
- Albóndigas \_\_\_\_\_
- Filete ruso \_\_\_\_\_
- Burger-meat \_\_\_\_\_
- Productos de carne crudos-adobados \_\_\_\_\_
- Embutidos de sangre \_\_\_\_\_
- Morcilla \_\_\_\_\_
- Butifarra negra \_\_\_\_\_
- Otros tradicionales de Aragón:
- Tortetas \_\_\_\_\_
- Bolas \_\_\_\_\_
- Chiretas \_\_\_\_\_
- Butifarra blanca \_\_\_\_\_
- Bispo \_\_\_\_\_
- Fardeles: \_\_\_\_\_
- Gueñas: \_\_\_\_\_
- Salado de tocino \_\_\_\_\_
- Otros productos: pollos, pavos y similares, rellenos \_\_\_\_\_



## CARNICERÍA - CHARCUTERIA

- Producción total semanal \_\_\_\_\_ Kg. (Máximo 5 Tm. Semanales)

Elabora productos de carnicería con adición de aditivos y condimentos (cumplimentar los que procedan en la página correspondiente)

Elabora productos de carnicería – salchichería

Además:

- Secado de lomo, panceta, costilla, jamones y tocino \_\_\_\_\_
- Secado de embutidos \_\_\_\_\_
- Fiambres, jamón, paleta, etc.... cocidos. \_\_\_\_\_
- Croquetas \_\_\_\_\_
- Empanar \_\_\_\_\_
- Grasas comestibles (manteca) \_\_\_\_\_
- Salchichas cocidas (tipo frankfurt, viena, etc. \_\_\_\_\_
- Sobrasada \_\_\_\_\_
- Patés y Foie gras \_\_\_\_\_
  
- Ahumado \_\_\_\_\_
  
- Platos cocinados cárnicos \_\_\_\_\_

ANEXO VI  
PRODUCTOS TRADICIONALES EN LA COMUNIDAD  
AUTONOMA DE ARAGON

*Giueñas:*

Derivados cárnico de porcino, en cuya elaboración se utilizan productos cocidos como pulmón, lengua, riñón, etc., a lo que se añade magro y tocino de cerdo, así como especias, sal y otros, según gustos y tradición, todo ello picado, amasado y embutido en tripa de porcino, y posterior cocción.

*Fardeles:*

Derivados cárnico de porcino, a base de hígado de cerdo escaldado, al que se añade magro de cerdo además de riñones y otros, se pica y se adiciona sal, pimienta negra, perejil, pimentón y canela, en proporciones variables según gusto y costumbre, se realiza un amasado, formando porciones que son cubiertas con una parte del epiplón del cerdo (Tela que recubre el aparato digestivo del cerdo).

*Butifarra:*

Derivado cárnico del cerdo elaborado con carne, tocino, despojos comestibles (pulmón, corazón, riñones y otros), se realiza el picado tras la cocción, se adiciona sal y otras especias según gusto y costumbre, siendo posteriormente embutido en tripa de cerdo, y realizado un escaldado de la tripa.

*Bolas:*

Producto en cuya elaboración se utiliza sangre y manteca de cerdo, a los que se añade pan, sal y otras especias según gusto y costumbre, así como piñones u otros, se realiza un amasado, y a continuación, se forman bolas, de tamaño variable, que son sometidas a cocción.

*Tortetas:*

Producto en cuya elaboración se utiliza la sangre del cerdo, a la que se añade harina, manteca de cerdo, pan, almendras, avellanas, piñones y otros, se procede a un amasado y posterior moldeado en partes de tamaño variable y sometidas a posterior tratamiento de cocción.

*Chireta:*

Producto en cuya preparación se utiliza el corazón de cordero y pulmón del cerdo, así como magro y manteca también del cerdo, todo ello cocido y picado, a continuación se amasa con ajo, perejil, arroz, pimienta, canela y pimentón dulce, embutiéndose en tripa de cordero, se cose y se realiza una cocción.

*Bispo:*

Producto típico de algunos valles pirenaicos en cuya preparación se utiliza la careta y cabeza del cerdo, así como la lengua y carne magra, sometido todo a cocción, posterior picado, amasado con sal y otros condimentos, embutido todo en el ciego del cerdo y luego cocción.

## II. Autoridades y personal

### a) Nombramientos, situaciones e incidencias

DEPARTAMENTO DE ECONOMIA, HACIENDA Y EMPLEO

**2891** *RESOLUCION de 6 de noviembre de 2004, de la Dirección General de la Función Pública, por la que se modifica, en ejecución de sentencia judicial, resolución de concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.*

Mediante Resolución de 10 de abril de 2002, de la Dirección General de la Función Pública, se convocó concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en la

Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón («Boletín Oficial de Aragón» n° 47, de 22 de abril de 2002), siendo objeto de terminación por Resolución de 8 de julio de 2002 («Boletín Oficial de Aragón» n° 86, de 22 de julio de 2002).

Contra la referida Resolución de convocatoria se formuló recurso, en vía administrativa y posteriormente en vía jurisdiccional, por parte de D. José Fernando Martínez Iranzo, por considerar que los requisitos de desempeño exigidos para los puestos convocados no resultaban conformes a Derecho. En dicho recurso, la Sala de lo Contencioso-Administrativo (Sección 2ª) del Tribunal Superior de Justicia de Aragón dictó Sentencia de 22 de diciembre de 2003, confirmando la sentencia n° 26/2003, de 28 de enero, del Juzgado de lo Contencioso-Administrativo n° 2 de Zaragoza, por la que se declaraba nula la exclusión del interesado en la citada convocatoria.

En consecuencia, admitida la solicitud planteada por el recurrente respecto a los puestos de Encargado de Área de Prevención de Riesgos Laborales que fueron convocados en el citado concurso de méritos, y en atención a la puntuación otorgada por la Comisión de Valoración, procede modificar los términos de la Resolución de 8 de julio de 2002, y adjudicar al interesado el puesto que le corresponde conforme a la puntuación obtenida.

Por todo ello, conforme a lo determinado en resolución judicial firme dictada por el Tribunal Superior de Justicia de Aragón, y en ejercicio de la competencia atribuida por el artículo 6.3.h) del Decreto 208/1999, de 17 de noviembre, esta Dirección General resuelve:

Modificar la Resolución de 8 de julio de 2002, de esta Dirección General de la Función Pública, en la forma siguiente:

—El puesto de trabajo n° RPT. 16316, de Encargado de Área de Prevención de Riesgos Laborales, inicialmente declarado desierto, se adjudica a D. José Fernando Martínez Iranzo, con una puntuación de 6,03 puntos.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante la Viceconsejera de Economía, Hacienda y Empleo, en el plazo de un mes computado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón», de conformidad con lo previsto en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y en el artículo 16.2.a) de la Ley de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, cuyo Texto Refundido fue aprobado por Decreto Legislativo 2/2001, de 3 de julio.

Zaragoza, 6 de noviembre de 2004.

El Director General de la Función Pública,  
LUIS ROLDAN ALEGRE

**2892** *RESOLUCION de 9 de noviembre de 2004, de la Dirección General de la Función Pública, por la que se resuelve la convocatoria efectuada por Resolución de 6 de septiembre de 2004 para cubrir, por el sistema de libre designación, un puesto de Personal Especializado en Servicios Domésticos del Departamento de Presidencia y Relaciones Institucionales.*

Vistas las solicitudes presentadas por los aspirantes a la provisión, por el sistema de libre designación, del puesto de trabajo N° RPT 1122, Personal Especializado en Servicios Domésticos, a la que se refiere la convocatoria efectuada por Resolución de 6 de septiembre de 2004 («Boletín Oficial de Aragón» n.º 108, de 13 de septiembre de 2004), de acuerdo con el artículo 40.1 del Convenio Colectivo vigente para el perso-