

ciones de liquidación de las cuentas del mencionado Instituto. Estas liquidaciones, que vendrán referidas en fecha 31 de octubre de 1997 y serán auditadas, tendrán que poner de manifiesto, como mínimo, su situación patrimonial, derechos y deberes, en el momento de la extinción.

Los fondos disponibles de los cuales sea titular el Institut Balear de Disseny se ingresarán en las cuentas corrientes, a nombre del Institut Balear de Desenvolupament Industrial.

Disposición adicional.

Se autoriza a la Consejería de Agricultura, Comercio e Industria, para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

La Consejería de Economía y Hacienda dictará las disposiciones necesarias y realizará las modificaciones presupuestarias que resulten precisas para la aplicación de lo que dispone el presente Decreto.

La fecha efectiva del cierre del Instituto Balear de Diseño será la del cierre de cuentas del mencionado Instituto, que en ningún caso podrá ser posterior al 31 de octubre de 1997.

Disposición final.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

Palma, 3 de octubre de 1997.

EL PRESIDENTE,
Jaume Matas i Palou.

El Consejero de Agricultura, Comercio e Industria,
Josep Juan i Cardona.

— o —

Núm. 18933

Decreto 125/1997, de 3 de octubre, por el que se modifica el Reglamento de la denominación específica "Sobrasada de Mallorca" y su Consejo Regulador.

El Reglamento de la Denominación Específica «Sobrasada de Mallorca» y su Consejo Regulador fue aprobado por Decreto 136/93 de 16 de diciembre del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares y ratificado por la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 9 de febrero de 1994. Con fecha 12 de junio de 1996 la Unión Europea aprueba el Reglamento (CEE) 1107/96 de la Comisión por el que la sobrasada de Mallorca queda inscrita en el Registro de «Indicaciones Geográficas protegidas» con arreglo a lo establecido por el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, quedando de esta manera protegida la Indicación «Sobrasada de Mallorca» en todo el territorio de la Unión Europea.

El proceso de elaboración de la sobrasada procede de la tradicional matanza mallorquina la cual aseguraba la conservación de las carnes del cerdo mediante la elaboración de este embutido utilizando toda la tripa del cerdo, con lo que se obtenía distintos calibres. El tamaño y características de la tripa determina la velocidad de curación de la sobrasada y el tiempo de conservación del producto. Este hecho permitía consumir sobrasada a lo largo de todo el año.

Por otra parte el tamaño y características de las tripas utilizadas ha determinado que la sobrasada de Mallorca reciba designaciones en relación a su forma: longaniza, risada, bisbe, poltrú, culana y bufeta. Las mencionadas designaciones contribuyen a una mayor definición del producto y son utilizadas en las transacciones comerciales y por los consumidores.

Para garantizar el uso y la conservación de las designaciones tradicionales de la sobrasada de Mallorca se hace necesario reglamentar su utilización.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Agricultura, Comercio e Industria y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión de día 3 de octubre de 1997,

DECRETO

Artículo 1.

Queda modificado el artículo 2 del Reglamento de la Denominación Específica «Sobrasada de Mallorca» añadiendo el apartado tres con la siguiente redacción:

«3. : La protección otorgada se extiende a las designaciones establecidas en el apartado 2 del artículo 12.»

Artículo 2.

Se modifica el artículo 12 con la nueva redacción:

1.- Las sobrasadas amparadas por la denominación Específica, atendiendo

a la raza del cerdo, responden a los siguientes tipos:

- a) «Sobrasada de Mallorca»: Elaborada con carnes de cerdo.
- b) «Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro»: Elaborada con carnes de cerdo de raza autóctona mallorquina y embutida en tripa natural. Los cerdos deberán ser criados y cebados en la isla de Mallorca según las prácticas tradicionales, en régimen extensivo o semiextensivo.

2.- Atendiendo a las características de las tripas utilizada la sobrasada de Mallorca podrá denominarse:

- a) Longaniza: sobrasada de diámetro no superior a treinta y cuatro milímetros en forma de collar o herradura, cuyos extremos se mantienen unidos mediante un cordel o hilo.
- b) Risada: sobrasada embutida en intestino grueso.
- c) Bisbe: sobrasada embutida en estómago de cerdo.
- d) Poltrú: sobrasada embutida en intestino ciego de cerdo.
- e) Culana: sobrasada embutida en intestino recto de cerdo.
- f) Bufeta: sobrasada embutida en vejiga urinaria de cerdo.

Disposición final primera.

La presente disposición entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

Disposición final segunda.

Corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la ratificación de la presente modificación al Reglamento a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

Palma, a 3 de octubre de 1997.

EL PRESIDENTE,
Jaume Matas i Palou.

El Consejero de Agricultura, Comercio e Industria,
Josep Juan i Cardona.

— o —

3.-Otras disposiciones

CONSELLERIA DE FUNCIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Núm. 19325

ORDEN DE LA CONSEJERA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA E INTERIOR, DE DÍA 3 DE OCTUBRE DE 1997, QUE DESARROLLA EL ARTICULO 14 DEL DECRETO 191/1996, DE 25 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE REGULAN LAS CONDICIONES GENERALES DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS DIRIGIDAS AL PERSONAL AL SERVICIO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA CAIB QUE ORGANIZA LA CONSEJERIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA E INTERIOR.

I.- Un sistema de formación individualizada es aquel que se centra en la persona que aprende. Así, durante el período formativo, la persona se encuentra en situación de ajustar a sus propias necesidades los diferentes parámetros que regirán el aprendizaje (objetivos, contenidos, métodos, duración y ritmo).

La individualización de la formación implica que los que participan en ella sean responsables y que negocien la realización con los docentes.

El autoaprendizaje es el mecanismo máximo de individualización hacia el cual se puede orientar un organismo de formación.

Los dos ejes fundamentales de este sistema son: A) La optimización del tiempo y de los recursos de formación, teniendo muy en cuenta las necesidades, las adquisiciones, los recursos didácticos y el ritmo de autoaprendizaje de cada persona. B) El hecho de que cada persona viva una situación individualizada de formación centrada en un proyecto personal en un marco institucional.

II.-El Decreto 191/1996, de 25 de Octubre, publicado en el BOCAIB núm.141, de 14 de noviembre de 1996, regula las condiciones generales de las actividades formativas dirigidas al personal al servicio de la Administración de la CAIB que organiza la Conselleria de la Función Pública e Interior.

Así mismo, el artículo 14 del citado Decreto que regula las pruebas específicas y certificados de nivel en cursos de enseñanza de lenguas establece en