

Campo	Descripción
40	Código cuenta cliente correspondiente al beneficiario. Características del soporte: Cinta magnética de 9 pistas a 800, 1.600 ó 6.250 b.p.i. de densidad. Código EBCDIC o ASCIL. Sin etiquetas y con marcas de principio y fin de cinta. Factor de bloqueo: 10 registros por bloque. En el soporte se fijará una etiqueta externa en la que figuren los siguientes datos: <ul style="list-style-type: none"> - Ayuda a la producción de aceite de oliva. Campaña. - Comunidad Autónoma. - Número de registros. - Código de grabación y densidad. - Nombre y apellidos de la persona informática responsable. - Número de teléfono. - Fecha de envío. Campos correspondientes al(los) certificado(s) de almazara(s) y receptor(es) de aceitunas: <p style="text-align: center;"><i>Certificado almazara autorizada</i></p>
1	Si se trata de un NIF, se consignará con el carácter de verificación alfabético en la última posición de la derecha, posición 10, completándolo a la izquierda con ceros si fuera necesario. Si se trata de un CIF, se consignará el código de identificación del beneficiario, comenzando en la posición 1 y completándolo con blancos a la derecha si fuera necesario. En ningún caso se grabarán con puntos separadores, ni otros caracteres especiales.
2	Dos últimas cifras del primer año de la campaña y dos últimas cifras del segundo año de la campaña.
3	Apellidos y nombre o razón social de la almazara donde ha molturado el oleicultor, con mayúsculas, sin acentos ni diéresis, y separada cada palabra por un espacio en blanco.
4	Número de autorización de la almazara o número de Registro de Industrias Agrarias.
5	Localidad donde se encuentra la almazara. Con las características del campo 41.
6	Código de provincia donde se encuentra la almazara.
7	Cantidad entera total de aceituna molturada en la almazara, expresado en kilogramos.
8	Cantidad entera total de aceite obtenido en la almazara, expresado en kilogramos.
	<i>Datos de los receptores de aceituna</i>
1	Si se trata de un NIF, se consignará con el carácter de verificación alfabético en la última posición de la derecha, posición 10, completándolo a la izquierda con ceros si fuera necesario. Si se trata de un CIF, se consignará el código de identificación del beneficiario, comenzando en la posición 1 y completándolo con blancos a la derecha si fuera necesario. En ningún caso se grabarán con puntos separadores, ni otros caracteres especiales.
2	Dos últimas cifras del primer año de la campaña y dos últimas cifras del segundo año de la campaña.
3	Apellidos y nombre o razón social del receptor, de parte o toda, la producción de aceituna del oleicultor, con las características del campo 41.
4	Calle o plaza donde tiene su domicilio el receptor de aceituna, con las características del campo 41.
5	Localidad donde reside el receptor de aceituna, con las características del campo 41.
6	Código de la provincia donde reside el receptor de aceituna.
7	Código del municipio de residencia del receptor de aceituna, de acuerdo con la codificación del INE.
8	Si se trata de un NIF, se consignará con el carácter de verificación alfabético en la última posición de la derecha, posición 129, completándolo a la izquierda con ceros si fuera necesario. Si se trata de un CIF, se consignará el código de identificación del receptor de aceituna, comenzando en la posición 120 y completándolo con blancos a la derecha si fuera necesario. En ningún caso se grabarán con puntos separadores, ni otros caracteres especiales.
9	Se consignará con 1 si es almazara, 2 si es comprador.
10	Cantidad de aceituna entregada por el oleicultor, expresada en kilogramos.

29010 *CORRECCIÓN de errores de la Orden de 22 de noviembre de 1996, por la que se determinan los índices comarcales de barbecho tradicional para las tierras de cultivos herbáceos de secano, definidas en el reglamento (CEE) 1.765/1992, del Consejo, de 30 de junio, para la campaña 1997/1998.*

Advertido error en el texto publicado de la mencionada orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 290, de fecha 2 de diciembre de 1996, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 36225, donde dice: «... por el que se establece un régimen de apoyo a los productos de determinados cultivos herbáceos...», debe decir: «... por el que se establece un régimen de apoyo a los productores de determinados cultivos herbáceos...».

29011 *ORDEN de 11 de diciembre de 1996 por la que se ratifica la modificación del artículo 10 del Reglamento de la Denominación de Origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa» y de su Consejo Regulador.*

El Reglamento de la Denominación de Origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa» y su Consejo Regulador fue ratificado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 8 de mayo de 1987.

Considerando que la modificación del artículo 10 solicitada por el Consejo Regulador de la denominación de origen salvaguarda la calidad y la esencia del modo de elaboración del producto amparado permitiendo una mayor competitividad de éste en el mercado y aprobada dicha modificación por Orden Foral del Consejero de Agricultura, Ganadería y Promoción Rural de 29 de julio de 1996, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicha modificación.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.

Se ratifica la modificación del artículo 10 del Reglamento de la Denominación de Origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa» y de su Consejo Regulador aprobado por Orden Foral de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Promoción Rural de 29 de julio de 1996, que figura como anexo a la presente disposición.

Disposición final única.

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

Madrid, 11 de diciembre de 1996.

DE PALACIO DEL VALLE-LERSUNDI

Ilmos. Sres. Secretario general de Agricultura y Alimentación y Directora general de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias.

ANEXO

Se modifica el artículo 10 del Reglamento de la denominación de origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa» ratificado por Orden de 8 de mayo de 1987, que queda redactado como sigue:

«Artículo 10.1 La elaboración del pimiento del piquillo de Lodosa comenzará con el asado por la acción de llama directa. A estos efectos, el Consejo Regulador podrá prohibir la utilización de combustibles que puedan menoscabar la calidad del producto. El descorazonado, pelado y la eliminación de las semillas se realizará de forma esmerada sin que en ningún momento los frutos sean sumergidos ni lavados con agua o soluciones químicas.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar nuevos sistemas de elaboración o transformación del pimiento siempre que la manipulación del mismo se realice en seco y se compruebe, tras los ensayos y experiencias convenientes, que el producto final envasado reúna las mismas características físico-químicas y organolépticas que caracterizan al pimiento tradicional acogido a la denominación.

En este sentido, el Consejo Regulador deberá fijar las condiciones y normas de elaboración y etiquetado de los nuevos procesos, con el fin de que el manejo de los mismos sea el adecuado y autorizar o no el sistema empleado y en consecuencia el producto a amparar.»