categoría, aquellos trabajadores que realicen funciones informáticas de especial complejidad, poniendo a punto programas, completando los expedientes técnicos de los mismos.

Administrativo.—Es aquel empleado que actúa a las órdenes de un jefe, si lo hubiere, y que bajo su propia responsabilidad realiza trabajos que requieren iniciativa. Quedan adscritos a esta categoría los cajeros sin firma, secretarios/as de dirección, así como las telefonistas-recepcionistas, capacitadas para expresarse en dos o más idiomas extranjeros.

Visitador.—Es aquel empleado que realiza inventarios de los inmuebles, mecanizándolos informáticamente, verificando su ubicación, estado e instalaciones. Acompaña a los posibles beneficiarios en la visita a los inmuebles, seleccionando los grupos en función de las solicitudes previas. Verifica el estado de la vivienda, una vez ha sido ésta desalojada, negociando con los propietarios las condiciones de dicha devolución. Asimismo, informa a los posibles beneficiarios en función del Programa al que queda adscrito.

Auxiliar Administrativo.—Es el empleado que se dedica a operaciones elementales administrativas y en general a las puramente mecánicas inherentes al trabajo de la oficina o despacho. Quedan adscritos a esta categoría los telefonistas-recepcionistas y cobradores.

Las categorías y niveles salariales asignados a las mismas se aplicarán a partir del día 1 de enero de 2.002. No obstante, no se verán afectados los niveles salariales que figuran en los contratos de trabajo suscritos y vigentes a la fecha de entrada en vigor del presente Convenio Colectivo.

| Categoría | Nivel salarial |
|--------------------------------------|-------------------|
| Personal directivo: | |
| Gerentes | 1 |
| Titulados: | |
| Personal titulado de Grado Superior: | |
| Grupo A | 2 4 |
| Personal titulado de Grado Medio | 5 |
| Personal Administrativo: | |
| Responsable de Departamento | 2 |
| Coordinador | 3 |
| Coordinador de captación | 3 |
| Jefe de 1. a | 4 |
| Administrativo | 5 |
| Visitador | 5 |
| Auxiliar Administrativo | 6 |

ANEXO Tabla económica ejercicio 2.002

Punto 1. Año 2.002

| Niveles | Salario base — Euros/mes | Plus transporte Euros/mes |
|---------|--------------------------------|----------------------------|
| 1 | 1.792,35 | 97,04 |
| 2 | 1.500,74 | 97,04 |
| 3 | 1.209,15 | 97,04 |
| 4 | 1.010,10 | 97,04 |
| 5 | 945,40 | 97,04 |
| 6 | 670,16 | 97,04 |

Punto 2. Año 2.002

Cada kilómetro: 0.22 €

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

12379

ORDEN APA/1633/2003, de 5 de junio, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Jumilla» y de su Consejo Regulador.

El Reglamento de la Denominación de Origen «Jumilla» y de su Consejo Regulador fue aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 10 de noviembre de 1995, habiéndose modificado parcialmente por Órdenes de 11 de octubre de 1996 y 18 de abril de 2001, respectivamente.

Por medio de diferentes estudios técnicos realizados en la zona se ha llegado a la constatación de las posibilidades que las variedad de vid tinta Petit Verdot y las blancas Chardonnay, Sauvignon blanc y Moscatel de grano menudo manifiestan para complementar adecuadamente las características enológicas de los vinos producidos en esta denominación de origen. Dichos estudios han demostrado, asimismo, la correcta adecuación de dichas variedades a las condiciones ecológicas del medio en la zona de producción de esta Denominación de Origen. Estas circunstancias hacen aconsejable la inclusión de dichas variedades de vinífera entre las autorizadas para la elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen.

Por otro lado, habiendo sido observada la necesidad de adecuar las prescripciones sobre prácticas de cultivo contenidas en el reglamento a las nuevas circunstancias que se van generando como consecuencia de la modernización del cultivo de la vid en régimen intensivo y de acuerdo con los estudios técnicos realizados al efecto, se ha llegado a la conclusión de que un aumento de la densidad de plantación en este régimen intensivo, hasta alcanzar las 3200 cepas por hectárea ha de contribuir a la mejora de la calidad de las uvas y los vinos producidos.

Por último se incluyen entre los vinos amparados por la presente Denominación de Origen, los vinos de licor obtenidos exclusivamente a partir de la variedad Monastrell, por constituir una categoría de vinos de indiscutible calidad, que gozan de una antigua tradición y valoración en la zona.

Vista la propuesta del Consejo Regulador, y oídas las Comunidades Autónomas territoriales implicadas por la denominación, dispongo:

Artículo único. Modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Jumilla».

El Reglamento de la Denominación de Origen «Jumilla» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 10 de noviembre de 1995, queda modificado tal como se expresa a continuación:

Primero.—Se establece la siguiente nueva redacción para el punto 1.º del artículo 5 del Reglamento:

«1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uva de las variedades siguientes: Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot, entre las tintas, y con las variedades blancas: Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon blanc y Moscatel de grano menudo. De estas variedades se considera principal la Monastrell».

Segundo.—Se establece una nueva redacción para el apartado 6.º del artículo 6 del Reglamento, cuya redacción es la siguiente:

«6. En las plantaciones cultivadas en régimen intensivo, la densidad de plantación estará comprendida entre un máximo de 3.200 cepas por hectárea y un mínimo de 1.600 cepas por hectárea.

Los sistemas de poda del cultivo en régimen intensivo serán los siguientes:

El tradicional sistema de poda en «vaso» con una carga máxima de 15 yemas vistas por cepa.

En «espalderas» con un máximo de 18 yemas vistas por cepa.»

Tercero.—Se añade un nuevo párrafo al apartado 1.º, del artículo 15 del Reglamento, con el siguiente texto:

«Vino de licor es el obtenido a partir de las variedad Monastrell cuyas uvas, en el momento de la vendimia, deberán presentar una graduación alcohólica natural de al menos 13% vol. En su elaboración se añadirá, al mosto de uva parcialmente fermentado o al vino, alcohol neutro de origen vitícola de contenido alcohólico no inferior a 96 % vol. Su Graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 15 % vol. y 22 % vol. y su Graduación alcohólica volumétrica total no podrá ser inferior a 17,5 % vol.

En cualquier caso, todas las condiciones de producción del vino de licor deberán adaptarse a lo dispuesto en los Anejos I y VI del Reglamento (CE)1493/1999, del Consejo de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.»

Disposición final. Entrada en vigor.

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

Madrid, 5 de junio de 2003.

ARIAS CAÑETE

12380

ORDEN APA/1634/2003, de 9 de junio, por la que se ratifica la Orden de 27 de enero de 2003 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen «Ribera del Júcar».

El Real Decreto 3457/1.983 de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha en materia de agricultura, señala en el apartado B) 1. h) de su anexo I, que la citada Comunidad Autónoma, una vez aprobados los Reglamentos de las Denominaciones de Origen, los remitirá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, a los efectos de su defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que se hará siempre que aquellos cumplan la legislación vigente.

Aprobada la Orden de 27 de enero de 2003 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar», corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicha Orden que constituye el reglamento de la denominación.

En su virtud dispongo:

Artículo único. Ratificación.

Se ratifica la Orden de 27 de enero de 2003 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar», que figura como anejo a la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final. Entrada en vigor.

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

Madrid, 9 de junio de 2003.

ARIAS CAÑETE

ANEJO

Orden de 27 de enero de 2003 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar»

Una vez evaluada e informada la solicitud de establecimiento de las normas de producción de los vinos de la denominación de origen «Ribera

del Júcar, realizada por el Consejo Regulador Provisional creado por Orden de 7 de diciembre de 2001, y estimando que contiene todos los elementos exigidos en el artículo 55 del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola,

Dispongo:

Artículo 1.

- Como anexo de la presente Orden se establecen las normas relativas a la producción de los vinos de la denominación de origen «Ribera del Júcar».
- 2. El nombre «Ribera del Júcar» quedará reservado para designar vinos producidos a partir de uvas de las variedades indicadas en el anexo y cosechadas en el área vitícola delimitada, no pudiendo ser empleado en la designación de otros vinos, o productos del sector vitivinícola, que no procedan de dicha área y a los que no les haya sido asignado dicho nombre con arreglo a lo dispuesto en esta Orden.
- 3. La utilización del nombre «Ribera del Júcar» en la designación de los vinos originarios del área delimitada estará supeditada al cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas de producción del anexo. Antes de su calificación por partidas, los productos correspondientes aparecerán designados como productos aptos para la obtención de vcprd [vino de calidad producido en región determinada] «Ribera del Júcar» en las declaraciones de producción y en todos los registros y documentos relativos a su elaboración y a su transporte entre instalaciones comprendidas dentro del área delimitada.

Artículo 2.

- 1. Las partidas de vino apto para la obtención de veprd «Ribera del Júcar», para las que los productores soliciten la calificación como tal, deberán ser muestreadas por organismos de control independientes autorizados que cumplan los criterios generales internacionalmente admitidos para el funcionamiento de los organismos que realizan inspección. Los inspectores verificarán, a partir de los registros y evidencias objetivas que aporte el solicitante, que se han cumplido todos los requisitos pertinentes, relativos a la procedencia de la uva, a las variedades admitidas, los rendimientos máximos, las prácticas culturales, los métodos de vinificación y el resto de elementos contemplados en el anexo.
- 2. Las muestras así tomadas serán sometidas a exámenes analíticos y organolépticos. Mientras se realizan dichos exámenes, las partidas de vino para las que se haya solicitado la calificación deberán permanecer en la instalación en la que se hallaban cuando fueron muestreadas, no pudiendo ser trasladadas sin autorización del IVICAM.
- 3. Los exámenes analíticos de los vinos sometidos a calificación serán realizados por laboratorios dependientes del IVICAM o por otros laboratorios autorizados que cumplan los criterios generales internacionalmente admitidos para el funcionamiento de los laboratorios de ensayo. Los exámenes organolépticos serán realizados por el Comité de Cata del IVICAM o por otros comités de cata autorizados, cuya metodología cumpla los criterios generales internacionalmente reconocidos para el análisis sensorial.
- 4. La calificación de las partidas será otorgada por el Director del IVICAM y se documentará en un certificado numerado, individual para cada partida, que amparará la designación como vcprd del vino calificado hasta el momento en el que éste sea ofrecido al consumo en los envases definitivos. En el original del certificado de calificación, en los registros del embotellado y en la documentación comercial relativa a la comercialización de los vinos deberá figurar el número de lote asignado a cada partida calificada, de modo que exista una relación inequívoca entre dicho número de lote y el número del certificado de calificación.
- 5. Cuando de los resultados de los exámenes analíticos y organolépticos se deduzca que el vino no es apto para convertirse en vcprd «Ribera del Júcar», se denegará su calificación, pudiendo ser calificado como otro vcprd distinto o como vino de mesa con indicación geográfica, en el supuesto de que se cumplan los requisitos pertinentes, o como vino de mesa, quedando obligado su tenedor a realizar las anotaciones pertinentes en los registros.

Disposición transitoria.

Entre tanto resultan autorizados los organismos de control independientes a los que se refiere el apartado 1 del artículo 2, corresponderá a la inspección del Servicio de Calidad Agroalimentaria la verificación