

Este Ministerio ha dispuesto conceder autorización para impartir enseñanzas de Educación de Personas Adultas equivalentes a nivel de Educación General Básica, al centro privado denominado «La Cornisa», con domicilio en la calle Cristo de la Victoria, sin número, 28026 Madrid, y a favor de la asociación de vecinos «La Cornisa», como titular del mismo.

Lo que comunico para su conocimiento y efectos.

Madrid, 17 de noviembre de 1995.—P. D. de 26 de octubre de 1988, «Boletín Oficial del Estado» del 28), el Secretario de Estado de Educación, Alvaro Marchesi Ullastres.

Ilmo. Sr. Director general de Formación Profesional Reglada y Promoción Educativa.

MINISTERIO

DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

26699 *CORRECCION de erratas de la Resolución de 30 de octubre de 1995, de la Presidencia del Consejo Económico y Social, por la que se convoca concurso para la adjudicación de una beca para la realización de estudios y trabajos de carácter técnico, relacionados con las materias en las que es competente el Consejo.*

Advertida errata en el texto de la Resolución de 30 de octubre de 1995, de la Presidencia del Consejo Económico y Social, por la que se convoca concurso para la adjudicación de una beca para la realización de estudios y trabajos de carácter técnico, relacionados con las materias en las que es competente el Consejo, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 278, de fecha 21 de noviembre de 1995, se procede a efectuar la oportuna rectificación:

En la página 33732, segunda columna, primer párrafo de los correspondientes a la base tercera de la convocatoria, donde dice: «Los solicitantes de la beca podrán acreditar...», debe decir: «Los solicitantes de la beca deberán acreditar...».

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

26700 *ORDEN de 23 de noviembre de 1995 por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y de su Consejo Regulador.*

El Real Decreto 2766/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de servicios del Estado a la Junta de Andalucía en materia de denominaciones de origen, dispone en el apartado B, 1.º, 1, h), de su anexo I, que la citada Administración, 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 aquéllos cumplan la legislación vigente.

Aprobada por Orden de 28 de julio de 1995 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y de su Consejo Regulador, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicha modificación,

En su virtud, dispongo:

Artículo único.—Se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 28 de julio de 1995 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que figura como anexo 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.

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

Madrid, 23 de noviembre de 1995.

ATIENZA SERNA

Ilma. Sra. Secretaria general de Alimentación e Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Primero.—Se modifica el apartado a) del punto 1 del artículo 15 del Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 12 de diciembre de 1985, que queda redactado como sigue:

«a) Generosos:

Fino: Vino pálido de color pajizo, seco, levemente amargo, ligero y fragante al paladar y con graduación alcohólica adquirida comprendida entre los 15 y 17,5 grados.

Amontillado: Vino seco, de punzante aroma, avellanado, suave y lleno al paladar, de color ámbar u oro, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16 y 22 grados.

Oloroso: Vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, energético, seco o levemente abocado, de color similar al de la caoba, con graduación alcohólica adquirida normalmente comprendida entre 16 y 18 grados, si bien los muy viejos pueden alcanzar los 20 grados.

Palo Cortado: Vino que comparte las características del Amontillado en cuanto al aroma y del Oloroso en cuanto a su sabor y color, con graduación alcohólica adquirida de 16 a 18 grados.

Los vinos anteriormente definidos están sometidos a un proceso de crianza «en flor», los que les confiere especiales características.

Raya: Vino de similares características al Oloroso pero de menos paladar y aroma.»

Segundo.—Se incluye el tipo de vino «Moscatel» en el apartado b) del punto 1 del artículo 15 del mismo Reglamento, quedando redactado como sigue:

«b) Pedro Ximénez:

Vino dulce natural, de color rubí, oscuro, obtenido a partir de uva soleada de la variedad «Pedro Ximénez», de riqueza en azúcares superior a 272 gramos por litro, y que se somete a fermentación alcohólica parcial.

Moscatel: Vino dulce natural, obtenido a partir de mostos de la variedad «Moscatel» caracterizados por una riqueza natural de 212 gramos por litro de azúcar, como mínimo, a los que se les adiciona alcohol destilado de vino hasta conseguir una graduación alcohólica adquirida mínima de 15 grados.»

26701 *ORDEN de 23 de noviembre de 1995 por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Navarra» y de su Consejo Regulador.*

El Real Decreto 2654/1985, de 18 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Foral de Navarra en materia de agricultura, ganadería y montes, dispone en el apartado 2.1, h), de su certificación referente a denominaciones de origen y viticultura, que la citada Administración, 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 Central del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que hará siempre que aquellos cumplan la legislación vigente.

Aprobada por Orden Foral de 11 de julio de 1995, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, de la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Navarra» y de su Consejo Regulador, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ratificar dicha modificación.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.—Se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Navarra» y de su Consejo Regulador, aprobado por

Orden Foral de 11 de julio de 1995, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final.

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

Madrid, 23 de noviembre de 1995.

ATIENZA SERNA

Ilma. Sra. Secretaria general de Alimentación e Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Navarra» y de su Consejo Regulador

Primero.—Se introduce un nuevo artículo 11 bis, con el siguiente texto:

«La elaboración de los diferentes vinos amparados se efectuará siguiendo la siguiente metodología:

Tintos: Fermentación total o parcial en presencia de hollejos, de uvas tintas o tintas y blancas, previamente despalilladas o no. La proporción de uvas blancas no será superior al 10 por 100.

Rosados: Fermentación, en ausencia de hollejos, de mostos de uvas tintas, exclusivamente, obtenidos por sangrado sin intervención de ningún medio mecánico que favorezca su extracción por aumento de presión o proveo que la rotura de hollejos por fricción, y previa maceración de aquéllos con los hollejos hasta la consecución de la intensidad colorante adecuada. El rendimiento máximo admitido de mosto de sangrado será de 50 litros por cada 100 kilogramos de uva, rendimiento que podrá ser modificado por el Consejo Regulador en iguales condiciones y términos en que se modifique el rendimiento de transformación establecido en el artículo 11.

Blancos: Fermentación de mostos de uvas blancas, en ausencia de hollejos y, en su caso, precedida de maceración de éstos con los hollejos.

Vino de licor "Moscatel". Adición a mosto en fermentación, o vino, procedentes de uvas de la variedad "Moscatel de Grano Menudo", de graduación alcohólica natural no inferior a 12 por 100 vol, de alcohol vínico de contenido alcohólico igual o mayor a 96 por 100 vol, o de la mezcla de éste con mosto. En el caso de ser sometidos a proceso de envejecimiento, podrá añadirse mosto concentrado al fuego directo, de las variedades "Moscatel de Grano Menudo y/o Garnacha".»

Segundo.—El artículo 14 tendrá la siguiente nueva redacción:

«14.1 Todos los vinos amparados por la denominación de origen "Navarra" que se sometan a envejecimiento o crianza, de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, cumplirán las siguientes normas:

a) **Crianza.** El período de envejecimiento tendrá una duración no inferior a dos años, de los que uno, como mínimo, será en bodega de roble, para los vinos tintos, y de seis meses, como mínimo, para los vinos rosados y blancos.

b) **Reserva.** Para los vinos tintos el período de envejecimiento tendrá una duración mínima de tres años en bodega de roble y botella, no siendo, en ningún caso, inferior a un año el tiempo de permanencia en bodega de roble.

Para los vinos rosados y blancos el período de envejecimiento tendrá una duración mínima de dos años en bodega de roble y botella, no siendo, en ningún caso, inferior a medio año el tiempo de permanencia en bodega de roble.

c) **Gran Reserva.** Para los vinos tintos el período de envejecimiento no será inferior a dos años en bodega de roble, seguido de tres años en botella, también como mínimo.

Para los vinos rosados y blancos el período de envejecimiento tendrá una duración mínima de cuatro años en bodega de roble y botella, no siendo inferior, en ningún caso, a medio año el tiempo de permanencia en bodega de roble.

2. En los vinos de licor "Moscatel" que se sometan a procesos de envejecimiento, éste se ajustará a las siguientes normas:

Envejecido en roble. El período de envejecimiento tendrá una duración mínima de veinticuatro meses, de los que dieciocho, como mínimo, serán en envase de roble.

3. El comienzo de los procesos de envejecimiento o crianza no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del mismo año de la cosecha.

Los envases de roble utilizados en el envejecimiento de los vinos serán barricas de una capacidad no superior a 350 litros, excepto para los vinos de licor "Moscatel", en cuyo caso serán de capacidad no superior a 650 litros.

Durante el período de envejecimiento en envase de roble se aplicarán las prácticas tradicionales, entre ellas el necesario número de trasiegos hasta que el vino alcance sus características particulares.»

Tercero.—El artículo 15.1 tendrá la siguiente nueva redacción:

«Los vinos amparados por la denominación de origen son:

Tintos y rosados: Serán vinos secos con una graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima del 10 por 100 y máxima del 14 por 100 para los vinos tintos, y del 13,5 por 100 para los rosados.

Blancos: Tendrán una graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima del 10 por 100 y máxima del 12,5 por 100, excepto en los elaborados con la variedad "Chardonnay" y fermentados en bodega, de capacidad no superior a 350 litros, en cuyo caso la graduación máxima será del 13,5 por 100.

El contenido de azúcar residual será el establecido con carácter general para los vinos, según sean secos, semisecos, semidulces o dulces.

Vino de licor "Moscatel". Tendrá una graduación alcohólica adquirida mínima, expresada en volumen, del 15 por 100 y máxima del 18 por 100, y una graduación alcohólica total mínima, expresada igualmente en volumen, superior a la graduación adquirida en no menos de un 4 por 100.

La mención específica tradicional "vino dulce natural" podrá emplearse en estos vinos siempre que su elaboración se ajuste a lo establecido en el artículo 13.1 del Reglamento (CEE) 4252/88.

En todos los vinos amparados, y en su fase de comercialización, no se admitirá otra presencia de anhídrido carbónico que el endógeno, procedente de la fermentación, y siempre que no sobrepase un contenido de 500 mg/litro.»

Cuarto.—La disposición transitoria quinta tendrá la siguiente redacción:

«Las bodegas inscritas en los registros correspondientes de la denominación de origen "Navarra", que al 31 de diciembre de 1994 vinieran elaborando vinos de licor no amparados por la denominación de origen con expresa autorización del Consejo Regulador, podrán seguir haciéndolo hasta el 31 de diciembre del 2000, siempre que:

a) Su elaboración se efectúe, bajo expreso control del Consejo Regulador, con mostos, mistelas o vinos procedentes de zona ajena a la de la denominación de origen y ésta se lleve a cabo en instalaciones separadas de aquellas en las que se elaboren productos amparados.

b) Su comercialización se efectúe con marcas exclusivas para ellos, y éstas sean conocidas y autorizadas por el Consejo Regulador.»

26702 ORDEN de 23 de noviembre de 1995 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y de su Consejo Regulador.

El Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y de su Consejo Regulador fue ratificado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 21 de diciembre de 1984.

Solicitada modificación del citado Reglamento por el Consejo Regulador, fue aprobado el nuevo Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y de su Consejo Regulador por Orden de Jeronima de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 24 de marzo de 1995, redactada conforme a lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y sus disposiciones complementarias, y de acuerdo con las competencias que se determinan en el Real Decreto 3457/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de servicios del Estado a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en materia de agricultura, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento y transmitirlo a la Comisión de la Comunidad Europea, a los efectos previstos en el artículo 9 del Reglamento (CEE) 2081/92, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

En su virtud dispongo: