

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

3366

ORDEN APA/312/2007, de 25 de enero, por la que se publica la Orden AYG/1633/2006, de 17 de octubre, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.

En el Boletín Oficial de Castilla y León de 25 de octubre de 2006, se ha publicado la Orden AYG/1633/2006 de 17 de octubre, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el Boletín Oficial del Estado, de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (v.c.p.r.d.) aprobados por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la certificación de la citada Orden AYG/1633/2006 de 17 de octubre, a fin de su publicación.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Orden AYG/1633/2006, de 17 de octubre, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, que figura como anexo a la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 25 de enero de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden AYG/1633/2006, de 17 de octubre, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.

El Reglamento (CEE) n.º 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999 (D.O.C.E. de 14 de julio), establece la organización común del mercado vitivinícola, concretando, en su título VI y en su anexo VI, las normas relativas a la protección de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas. A estos efectos, el artículo 57.2 dispone que los estados miembros productores podrán definir, teniendo en cuenta los usos leales y constantes, todas las características o condiciones de producción, de elaboración y de circulación complementarias o más estrictas para los vinos de calidad producidos en regiones determinadas elaborados en su territorio.

Por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 1 de diciembre de 1992, se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, derogando el anterior aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 21 de julio de 1982.

El artículo 11 del citado Reglamento, establece la edad y crianza de los vinos. Ante la necesidad de adaptar los procesos de envejecimiento de las menciones tradicionales a las exigencias del mercado sin menoscabo de la calidad del vino, dada la experiencia acumulada, el Consejo Regulador, en su sesión ordinaria celebrada el 3 de agosto de 2006, y al amparo de lo dispuesto en el artículo 26.2.a) de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, propone la modificación del citado artículo.

Según establece el artículo 32.1.32.º del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, aprobado por la Ley Orgánica 4/1983, de 25 de febrero, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/1999, de 8 de enero, la Comunidad de Castilla y León, tiene competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a productos de la Comunidad, en colaboración con el Estado.

Teniendo en cuenta lo anterior, y en virtud de las competencias atribuidas por el Decreto 208/1994, de 15 de septiembre, de atribución de funciones y servicios en materia de Denominaciones de Origen, y de lo dispuesto en el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y en el Decreto 75/2003, de 17 de julio, de estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Ganadería, dispongo:

Artículo 1.

Se modifican los apartados 2 y 3 del artículo 11 del Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador,

aprobado por la Orden de 1 de diciembre de 1992, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pasando a tener la siguiente redacción:

«Artículo 11.

2. Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Ribera del Duero», para poder hacer uso de las menciones tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», deberán someterse a un proceso de envejecimiento en barricas de madera de roble de capacidad máxima de trescientos treinta litros. Dicho proceso de envejecimiento deberá realizarse en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza del Consejo Regulador.

3. Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Ribera del Duero» podrán utilizar las menciones tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva» cuando, cumpliendo lo establecido en el apartado 2 anterior, se ajusten a las siguientes normas:

3.1 Para la mención «Crianza»:

Los vinos tintos deberán tener un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses de los que, al menos doce, habrán permanecido en barricas de madera de roble.

Los vinos rosados deberán tener un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses de los que, al menos seis, habrán permanecido en barricas de madera de roble.

3.2 Para la mención «Reserva», los vinos tintos deberán tener un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses de los que, al menos doce, habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período.

3.3 Para la mención «Gran Reserva», los vinos tintos deberán tener un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses de los que, al menos veinticuatro, habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período.»

Artículo 2.

Se añade un nuevo apartado, el cuatro, en el artículo 11 del Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, aprobado por la Orden de 1 de diciembre de 1992, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la siguiente redacción:

«Artículo 11.

4. El inicio del cómputo de los períodos de envejecimiento en barricas de madera de roble establecidos en el apartado 3 anterior no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del 1 de octubre del año de la vendimia.

En cualquier caso, el inicio del cómputo del período mínimo de envejecimiento necesario para poder hacer uso de las menciones tradicionales «Reserva» y «Gran Reserva», se contará desde que la partida de vino se introduzca en las barricas de madera de roble.

Los períodos de envejecimiento en barrica de roble determinados en el apartado anterior, deberán ser continuos. La interrupción de los mismos antes de su conclusión, impedirá que otros períodos de envejecimiento posteriores a que se someta la misma partida de vino sean válidos para completar los mínimos establecidos con el fin de utilizar las menciones tradicionales específicas «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva».

Artículo 3.

La presente Orden se remitirá, en el plazo de un mes desde su publicación, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para que proceda a su publicación en el Boletín Oficial del Estado, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León», dejando de ser de aplicación, en el territorio de la Comunidad de Castilla y León, el artículo 11, apartados 2 y 3, del Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador, aprobado por la Orden de 1 de diciembre de 1992, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Valladolid, 17 de octubre de 2006.—El Consejero de Agricultura y Ganadería, José Valín Alonso.

3367

ORDEN APA/313/2007, de 25 de enero, por la que se publica la Orden de 20 de junio de 2006, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil» para los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén.

El 30 de junio de 2006 se publicó en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía la Orden de 20 de junio de 2006, de la Consejería de Agricultura

y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil» para los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén.

El 19 de octubre de 2006 se ha publicado en dicho Boletín Oficial corrección de errores de la mencionada Orden, de 9 de octubre de 2006.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación, en el Boletín Oficial del Estado, de la normativa específica de los vinos de mesa con derecho a la mención tradicional vino de la tierra aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin ha sido remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación certificación de la citada Orden de 20 de junio de 2006, y de la corrección de errores de la misma, de 9 de octubre de 2006, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden de 20 de junio de 2006, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil» para los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén, y de la corrección de errores de 9 de octubre de 2006, que figuran como anexo a la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 25 de enero de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden de 20 de junio de 2006, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil» para los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén.

El Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, dicta en el capítulo II de su título V las normas relativas a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos y, en particular, la utilización de indicaciones geográficas.

En el artículo 51 del Reglamento citado se establecen las condiciones a que pueden supeditar los Estados miembros la utilización del nombre de una indicación geográfica para designar un vino de mesa, mientras que en el anexo VII se determina que la mención «Vino de la Tierra», acompañado del nombre de la unidad geográfica, podrá utilizarse en la designación de un vino de mesa con indicación geográfica.

Posteriormente la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, establece el procedimiento para reconocer un determinado nivel de protección de los vinos. Como desarrollo de esta Ley, el Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, establece las reglas generales de la utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos.

Por otra parte, el artículo 3 del mencionado Real Decreto, contempla la competencia de las Comunidades Autónomas para establecer los requisitos necesarios para la utilización de la mención tradicional «vino de la tierra» acompañada de una indicación geográfica, cuando el área geográfica correspondiente a dicha indicación esté incluida íntegramente en su territorio.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de los artículos 18.1.4.º y 13.16 del Estatuto de Autonomía de Andalucía, las cuales son ejercidas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto 11/2004, de 24 de abril, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 204/2004, de 11 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de los Viticultores y Elaboradores de Vinos del área geográfica de Torreperogil para la utilización de la mención «Vino de la Tierra» en los vinos de mesa originarios de dicha zona, y el Pliego de Condiciones elaborado por dichos Viticultores y Elaboradores de Vinos, de acuerdo con el procedimiento para el reconocimiento de un nivel de protección de vino de mesa con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra» establecido en el Título II, Capítulo II de la referida Ley 24/2003, a propuesta de la Directora General de Industrias y Promoción Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas, dispongo:

Artículo 1. *Mención «Vino de la Tierra de Torreperogil».*

Los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén, que se ajusten y cumplan los requisitos definidos en el Anexo de la presente Orden, podrán utilizar la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil».

Artículo 2. *Certificación.*

Para poder utilizar la mención «Vino de la Tierra Torreperogil» los vinos deberán estar certificados por un Organismo de Certificación debidamente autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 20 de junio de 2006.—El Consejero de Agricultura y Pesca, Isaías Pérez Saldaña.

ANEXO

Artículo 1. *Indicación geográfica.*

Podrán utilizar la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Torreperogil» los vinos que, reuniendo las características definidas en este pliego, hayan cumplido en su producción, elaboración y transformación todos los requisitos exigidos en el mismo. Dicho cumplimiento debe ser verificado y certificado por una Entidad de Certificación que cumpla con la Norma UNE-EN 45011 de certificación de producto, estando ésta acreditada por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para el alcance «Vino de la Tierra».

Artículo 2. *Delimitación del área geográfica comprendida.*

La zona de producción y elaboración está comprendida por los términos municipales de Torreperogil, Úbeda, Sabiote, Cabra de Santo Cristo, Rus y Canena.

Artículo 3. *Variedades de uva autorizadas.*

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las que a continuación se enumeran:

Uva tinta:

Garnacha tinta.
Tempranillo.
Cabernet Sauvignon.
Syrah.

Uva blanca:

Baladí-Verdejo (Sinonimia de Jaén Blanco).
Pedro Ximénez.

Artículo 4. *Tipos o categorías de vinos.*

Con todas las variedades descritas se elaboran actualmente los siguientes tipos de vinos:

Blancos: Vinos jóvenes elaborados con la variedad Baladí-Verdejo y Pedro Ximénez.

Rosados: Elaborados con uvas de la variedad Tempranillo y Garnacha tinta.

Tinto: Vinos elaborados con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tinta y Syrah.

Artículo 5. *Características organolépticas.*

Los vinos deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, siendo éstas de forma genérica:

Para blancos:

Color: Muy pálido, con leve tono hacia amarillo.
Sabor: Resulta a la boca amplio, sabroso y envolvente.
Aromas: A la nariz se percibe una rica y abundante variedad de aromas primarios y frutales, resaltando una fina fragancia.

Para rosados:

Color: Con tonalidades violáceas.
Sabor: Afrutado, limpio y elegante.
Aroma: Completo e intenso, formado por las variedades que lo componen.

Para tinto:

Color: Rubí.
Sabor: Ligero, con buen equilibrio, cuerpo-acidez, sabroso, amplio y largo con final de boca seco.
Aromas: Muy potente en nariz, con frutuosidad y matices florales.

Artículo 6. Características físico-químicas.

6.1 La graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de los vinos designados en aplicación del presente Reglamento será de 10% en volumen para los vinos tintos, rosados y blancos.

6.2 La acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior, independientemente del año, a 0,8 gramos/litros (g/l) expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l), siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a diez grados. Para los vinos con envejecimiento de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase a los diez grados.

6.3 Cuando el nivel en azúcares residuales sea inferior a 5 gramos por litro (g/l), los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total de los vinos con derecho a la mención vino de la tierra serán: 200 miligramos por litro (mg/l), para los, vinos blancos y rosados, y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g de azúcares residuales por litro, los límites serán: 250 mg/l para los vinos blancos y rosados y 200 mg/l para los vinos tintos.

Artículo 7. Asesoramiento técnico.

Se contará con un técnico responsable para el asesoramiento de determinadas prácticas de cultivo y al cual dirigirse en cuestiones de relevancia contempladas en el pliego.

Artículo 8. Labores preparatorias del terreno.

Se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos anteriores.

No se permite la desinfección del suelo con agentes químicos salvo que se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, y siempre a criterio del técnico competente.

Artículo 9. Normas de plantación.

El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobreinjertadas, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas.

No se permite la presencia de plantaciones establecidas con más del 25% de incidencia de cepas de virosis.

Artículo 10. Abonados y enmiendas.

No se permite superar 70 Kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto está próximo a la madurez.

Se aplicarán los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible.

Artículo 11. Cuaderno de explotación.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados en el cultivo a lo largo de cada campaña.

Artículo 12. Control de plagas y enfermedades.

No se permiten los tratamientos con un calendario preestablecido.

En el caso de resultar necesaria una intervención química, las materias activas a utilizar serán exclusivamente las autorizaciones para el cultivo de la vid en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios.

Artículo 13. Técnicas de poda.

Las podas se realizarán de forma que se respete el estado fisiológico óptimo de la planta y permitan una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, en función de las distintas zonas de producción.

No se permite el abandono y/o quema incontrolada de los restos vegetales.

Artículo 14. Práctica del riego.

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales.

Artículo 15. Recolección de la uva.

Se efectuará en las mejores condiciones y con el mayor cuidado para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien las infecciones.

No se recolectarán los frutos con índices de podredumbre superiores al 5%.

Se recogerán racimos sanos, desechando los deteriorados o enfermos, siendo el fin primordial la consecución de vinos de calidad.

Los frutos se recolectarán en un estado de madurez fisiológica que permite alcanzar los parámetros de calidad exigidos por la bodega en la recepción del fruto, en función de la variedad, zonas de producción y tipos de vinos (normalmente a finales del mes de septiembre).

La uva deberá ser recepcionada y molturada el mismo día de su recolección, separada por variedades.

Artículo 16. Recipientes a utilizar en la recolección.

El transporte de la uva a la bodega se realizará procurando que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

Artículo 17. Rendimientos máximos del cultivo.

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 Kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, pudiéndose exceder hasta un 20% de dicha cantidad en casos excepcionales y siempre que ello no suponga una bajada de la calidad de los vinos exigida en este reglamento, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta mención «Vino de la Tierra».

Artículo 18. Condiciones de elaboración.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, en el control de la fermentación y en el proceso de elaboración y conservación tenderán a obtener productos de máxima calidad.

Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbres superiores al 5% serán rechazados.

La descarga se realizará en tolvas de recepción de acero inoxidable, material éste del que también estará construido el sinfín encargado de transportar la uva hasta la estrujadora.

El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarían el mosto de sabores, astringencia y olores herbáceos no deseables.

Queda prohibida la utilización de prensas continuas.

Se aplicarán presiones de forma que el rendimiento sea de 70 litros por cada 100 Kg de uva.

Artículo 19. Despalillado.

El despalillado o desrasponado tendrá lugar en las elaboraciones de vinos tintos y blancos, evitando, si se mantuviera el raspón en la fermentación, gran aumento de ácido málico.

Artículo 20. Remontado.

En función del tipo de vino que se pretenda elaborar, se realizarán de 1 a 2 remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero para extraer, en todo lo posible, las sustancias causantes del color de los vinos, homogeneizar todo el depósito e impedir que se generen fermentaciones no deseadas en las partes altas del sombrero.

En la elaboración de vinos blancos y rosados, el mosto será enfriado y pasado a unos depósitos donde se realizará un desfangado por un período de 12 a 48 horas, eliminándose todas las materias en extrañas en suspensión.

Artículo 21. Maceración.

Los tiempos de maceración serán de 4 a 12 días dependiendo del tipo de vino que se quiera elaborar y en función de determinados parámetros como color, índice de polifenoles totales y características organolépticas.

Artículo 22. Fermentación.

En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que será:

26 °C para vinos tintos.

Por debajo de 17 °C para vinos blancos.

Por debajo de 20 °C para vinos rosados.

Se observará periódicamente la densidad y temperatura.

La fermentación se dará por finalizada cuando el contenido en azúcares reductores se sitúe por debajo de 2 gramos por litro.

Artículo 23. *Condiciones de almacenamiento.*

Los vinos de envejecimiento deberán de almacenarse en barricas de roble con una capacidad máxima de 250 litros, las cuales deben de ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con taponos de silicona.

La zona de almacenamiento de las barricas debe tener una T.^a entre 12-18 °C y una humedad relativa entre 60-80 %.

Las barricas deberán de colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los «calados» (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando «rimas» (forma horizontal).

Las botellas estarán enumeradas por lotes para poder realizar un control de calidad.

Los corchos de las botellas deben de tener una longitud superior a 44 mm u deben de estar exentos de olores y porosidades.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta identificativa de cada envase.

Artículo 24. *Periodos de envejecimiento.*

Según los periodos de envejecimiento, los vinos se clasificarán en:

Jóvenes: Vinos que empiezan a comercializarse el mismo año de su elaboración.

Envejecimiento 12 meses: Vinos sometidos a un periodo mínimo de envejecimiento de 6 meses en barrica y 6 meses de reposo en botella.

Envejecimiento 24 meses: Vinos sometidos a un periodo mínimo de envejecimiento de 12 meses en barrica y 24 meses de reposo en botella.

Envejecimiento 60 meses: Vinos sometidos a un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses en barrica y 36 meses de reposo en botella.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta o contraetiqueta.

Artículo 25. *Control de residuos de fitosanitarios.*

Se respetarán los Plazos de Seguridad indicados para cada uno de los productos fitosanitarios empleados.

Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que se van a realizar como la frecuencia de los mismos para determinar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y verificar el cumplimiento de la Legislación Española en relación con los Límites Máximos de Residuos. Se realizará al menos un análisis anual.

Artículo 26. *Embotellado y etiquetado.*

El envasado se realizará en:

Botella de cristal de 100 cl, 75 cl, 50 cl y 37,5 cl.

Botella de Pet de 5 ó 2 litros.

En las etiquetas figurará al menos las siguientes indicaciones:

1. Denominación del producto, que será «Vino de la Tierra de Torreperogil».
2. Volumen Nominal.
3. Grado Alcohólico volumétrico adquirido.
4. Número de Lote.
5. Nombre o razón social y Estado Miembro del embotellador.
6. Número de Registro del embotellador.

Artículo 27. *Normativa de referencia.*

R(ce) 1493/99, Reglamento (CE) núm. 1493/1999, del Consejo de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

Orden de 23 de diciembre de 1999 (BOE núm. 16, de 19 de enero de 2000), por la que se actualizan los Anexos de la Orden de 7 de enero de 1998, en relación con la utilización de los nombres geográficos y de la mención «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE núm. 165, de 11 de julio de 2003).

Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, por el que se establecen las reglas generales de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «vino de la tierra» en la designación de los vinos (BOE núm. 228, de 23 de septiembre de 2003).

Corrección de errores de la Orden de 20 de junio de 2006, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil» para los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén (BOJA núm. 125, de 30.6.2006).

Publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 125, de 30 de junio de 2006, la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, de 20 de junio de 2006, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Torreperogil» para los vinos originarios de la zona

geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén, y habiéndose detectado errores en la redacción de algunos artículos, se procede a su corrección en el siguiente sentido:

En el último párrafo del artículo 4, donde dice: «Tinto: Vinos elaborados con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tinta y Syrah.»; debe decir: «Tintos: Vinos elaborados con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta y Syrah.»

En el primer punto del artículo 5, donde dice: «Aromas:»; debe decir: «Aroma:»

En el tercer punto del artículo 5, donde dice:

«Para tinto:

Color: Rubí.

Sabor: Ligero, con buen equilibrio, cuerpo-acidez, sabroso, amplio y largo con final de boca seco.

Aromas: Muy potente en nariz, con frutuosidad y matices florales.»;

Debe decir:

«Para tintos:

Color: Rubí.

Sabor: Ligero, con buen equilibrio, sabroso, amplio y largo con final de boca seco.

Aroma: Muy potente en nariz, con frutuosidad y matices florales.»

En el apartado segundo del artículo 18, donde dice: «Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbres superiores al 5% serán rechazados.»; debe decir: «Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbres superiores al 5%.»

En el primer punto del primer párrafo del artículo 22, donde dice: «26 °C para vinos tintos.»; debe decir: «Como máximo 26 °C para vinos tintos.»

En el tercer punto del artículo 24, donde dice: «Envejecimiento 24 meses: Vinos sometidos a un periodo mínimo de envejecimiento de 12 meses en barrica y 24 meses de reposo en botella.»; debe decir: «Envejecimiento 24 meses: Vinos sometidos a un periodo mínimo de envejecimiento de 12 meses en barrica y 12 meses de reposo en botella.»

En el primer párrafo del artículo 27, donde dice: «R(ce) 1493/99, Reglamento (CE) núm. 1493/1999, del Consejo de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.»; debe decir: «Reglamento (CE) núm. 1493/1999, del Consejo de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.»

Sevilla, 9 de octubre de 2006.

3368

ORDEN APA/314/2007, de 6 de febrero, por la que se definen el ámbito de aplicación, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, rendimientos, precios y fechas de suscripción en relación con el seguro combinado y de daños excepcionales en coliflor, comprendido en el Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados.

De conformidad con lo establecido en la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados, en el Real Decreto 2329/1979, de 14 de septiembre, que la desarrolla, de acuerdo con el Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados y a propuesta de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA), por la presente Orden se definen el ámbito de aplicación, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, rendimientos, precios y fechas de suscripción en relación con el seguro combinado y de daños excepcionales en coliflor, que cubre los riesgos de helada, pedrisco, inundación-lluvia torrencial y garantía de daños excepcionales.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

1. El ámbito de aplicación del seguro combinado y de daños excepcionales en coliflor, regulado en la presente Orden, que cubre los riesgos de helada, pedrisco, inundación-lluvia torrencial y garantía de daños excepcionales, serán todas las parcelas que se encuentren situadas en todo el territorio nacional con la excepción de la Comunidad Autónoma de Canarias que se regulará por normativa específica.

2. Las parcelas objeto de aseguramiento cultivadas por un mismo agricultor o explotadas en común por entidades asociativas agrarias, sociedades mercantiles y comunidades de bienes, deberán incluirse obligatoriamente para cada clase en una única declaración de seguro.

3. A los solos efectos del seguro se entiende por parcela: porción de terreno cuyas lindes pueden ser claramente identificadas por cualquier sistema de los habituales en la zona o por cultivos o variedades diferen-