

La Mancha convocado por Resolución de 25-2-2002 (DOCM 11-3-2002).

Esta Sindicatura de Cuentas, de conformidad con lo dispuesto en la base 10.4 de la citada convocatoria, acuerda:

Primero.- Nombrar funcionarios en prácticas, Grupo B, Ayudantes de Auditoría de la Sindicatura de Cuentas de Castilla-La Mancha, a los aspirantes aprobados que se relacionan en el Anexo 1 de la presente Resolución, conforme al orden de puntuación total alcanzado en la fases de oposición y concurso.

Segundo.- El régimen de los funcionarios nombrados será el establecido por la legislación vigente para los funcionarios en prácticas, que les será de plena aplicación, a todos los efectos, a contar desde el mismo día en que tomen posesión de sus puestos de trabajo.

Tercero.- De acuerdo con la base 10.3, la toma de posesión de los aspirantes aprobados que se relacionan en el citado Anexo será efectuada en el plazo de un mes, contado desde la fecha de publicación de su nombramiento en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Anexo 1

Nº: 1

Apellidos y nombre: Martín-Pozuelo Loro, Miguel
DNI: 5660691T
Puntuación Global: 63,07

Nº: 2

Apellidos y nombre: García Arranz, Cristina
DNI: 3865134F
Puntuación Global: 59,70

Nº: 3

Apellidos y nombre: Sánchez García, Juan Pedro
DNI: 3849850H
Puntuación Global: 54,25

Toledo, 31 de enero de 2003

El Síndico de Cuentas
de Castilla-La Mancha
MIGUEL ÁNGEL CABEZAS
DE HERRERA PÉREZ

III.- OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

Orden de 27-01-2003, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada Ribera del Júcar.

Una vez evaluada e informada la solicitud de establecimiento de las normas de producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada "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

1. Como anexo de la presente Orden se establecen las normas relativas a la producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada (vcprd) "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 "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 vcprd "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 IVI-CAM.

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 de que en la producción de los vinos se han cumplido los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación como *vcprd* "Ribera del Júcar", incluidas las de los vinos ya elaborados y presentes en la bodega en la fecha de la adopción de la presente Orden, que deberán ser aforados.

Disposición final

1. Se faculta a la Dirección General de Alimentación y Cooperativas para dictar las instrucciones que resulten necesarias para el desarrollo de lo previsto en esta Orden.

2. La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 27 de enero de 2003

El Consejero de
Agricultura y Medio Ambiente
ALEJANDRO ALONSO NÚÑEZ

Anexo:

1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola

Nombre: Ribera del Júcar

Delimitación del área vitícola: El área vitícola delimitada incluye viñedos situados en los siguientes municipios de la provincia de Cuenca:

Casas de Benítez: polígonos 1 a 10 (a.i.), 12 a 16 (a.i.), 18 a 22 (a.i.) y 24 a 28 (a.i.).

Casas de Fernando Alonso: polígonos 1 a 9 (a.i.).

Casas de Guijarro: polígonos 1 a 5 (a.i.).

Casas de Haro: polígonos 1 a 5 (a.i.), 7 a 11 (a.i.), 13, 15 a 39 (a.i.), 41 a 43 (a.i.) y 45 a 55 (a.i.).

El Picazo: polígonos 1 a 14 (a.i.).

Pozoamargo: polígonos 1 a 13 (a.i.).

Sisante: polígonos 1 a 3 (a.i.), 5 a 8 (a.i.), 11 a 21 (a.i.), 23, 25 a 41 (a.i.), 43 a 53 (a.i.), 55, 56, 58, 59, 61 a 107 (a.i.) y 109 a 116 (a.i.).

El área delimitada tiene una extensión de 9.141 hectáreas. Las parcelas y subparcelas incluidas en la delimitación ostentarán el dato en su inscripción en el Registro Vitícola.

2. Variedades de vid:

Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Bobal.

3. Prácticas culturales:

El marco de plantación, cuando la conducción se realiza en cabeza o en vaso, es habitualmente de 2,5 x 2,5 m, y de 3 x 1,5 m en el caso de la espaldera, sin que en ningún caso la densidad de plantación sea inferior a 1.200 plantas por hectárea. En cualquiera de los marcos y sistemas, la poda respetará el límite máximo de 36.000 yemas productivas por hectárea. Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, que serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular y leñoso y de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto, serán seguidas las recomendaciones elaboradas para este cultivo por el Servicio Integral de Asesoramiento al Regante a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

4. Zona de Transformación:

La transformación de las uvas cosechadas en la zona de producción se realizará en bodegas situadas dentro de la zona de producción.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo:

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los *vcprd* "Ribera del Júcar" será de 12% vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración:

a) Vino joven.

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

El proceso de fermentación alcohólica, incluido el tiempo de maceración, tiene una duración de entre 10 y 12 días. Durante el mismo se produce el agotamiento de los azúcares (menos de 3 g/l de materias reductoras) sin pérdida sustancial de los aromas primarios característicos.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) de 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

Posteriormente tiene lugar la etapa de fermentación maloláctica, reduciéndose notablemente el contenido de ácido málico en la composición final del vino.

b) Vino tradición.

La maceración-fermentación alcohólica dura de 10 a 15 días, a temperatura no superior a los 30°C. El envejecimiento se realiza durante 4 meses en barricas de roble francés o americano, seguidos de un periodo reductivo o de afinamiento en botella de duración variable.

c) Vino de crianza.

La maceración-fermentación alcohólica dura igualmente entre 10 y 15 días a temperatura no superior a 30°C. El envejecimiento tiene lugar durante 24 meses, 6 de los cuales en barrica de roble francés o americano.

No hay diferencias, en cuanto a las condiciones de maceración, prensado y fermentación maloláctica para los vinos tradición y de crianza, con respecto a lo señalado para el vino joven.

7. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación.

Se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 g/l y los vinos con 1g/l. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimientos por hectárea:

No se superarán los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación, dándose en otro lugar a la no calificación de la totalidad de la correspondiente cosecha:

-63 hectolitros/ hectárea en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso o en cabeza.

-70 hectolitros/hectárea en el caso de los vinos procedentes de parcelas con conducción en espaldera.

9. Elementos característicos de los v.c.p.r.d. "Ribera del Júcar" a determinar mediante un análisis físico-químico.

a) Vino joven.

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 14,5% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5g/l (60 meq/l). Acidez volátil expresada en ácido acético inferior a 0,78 g/l (13 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l (+10%). Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

b) Vino tradición.

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 14,5% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5g/l (60 meq/l). Acidez volátil expresada en ácido acético inferior a 0,90 g/l (15 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l (+10%). Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

c) Vino de crianza.

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 14,5% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5g/l (60 meq/l). Acidez volátil expresada en ácido acético inferior a 0,90 g/l (15 meq/l), pudiendo ser rebasada en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, hasta un máximo de 1,2 g/l (20 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l (+10%). Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

10. Elementos característicos de los v.c.p.r.d. "Ribera del Júcar" a determinar mediante un análisis organoléptico:

a) Vino joven.

En la fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.

En la fase olfativa: aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los

aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.

En la fase gustativa: se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso con una tanicidad media. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

b) Vino tradición Júcar.

En la fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias. Predominio del rojo y del púrpura sobre los amarillos.

En la fase olfativa: aromas limpios y de intensidad media. Aparecen, tras el paso por la madera, con intensidad media, las notas de fruta roja madura, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

En la fase gustativa: se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, de intensidad y tanicidad medias. Presenta notas de fruta roja junto a otras de carácter avainillado, con intensidades medias.

c) Vino de crianza.

En la fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con irisaciones teja, combinados con púrpuras. Limpios, brillantes y de capa media.

En la fase olfativa: aroma limpio e intenso. Se percibe discretamente al principio alguna nota de fruta roja, junto con notas avainilladas y torrefactadas de intensidad media-alta. Aparecen también ligeras notas de cacao. Por la vía retronasal, recuerdos discretos a fruta roja madura, junto con notas intensas de tipo balsámico y torrefacto.

En la fase gustativa: cuerpo intenso y tanicidad media. Postgusto largo e intenso.

Resolución de 20-01-2003, de la Dirección General del Medio Natural, por la que se somete a información pública el expediente de declaración de la Reserva Fluvial del Río Tajo en Zorita de los Canes en los términos municipales de Zorita de los Canes,

Pastrana y Yebra, en la provincia de Guadalajara

Por acuerdo del Consejo de Gobierno de 26 de noviembre de 2002 (DOCM nº 153, de 9 de diciembre de 2002), se inició el expediente de declaración de la Reserva Fluvial del Río Tajo en Zorita de los Canes en los términos municipales de Zorita de los Canes, Pastrana y Yebra en la provincia de Guadalajara. En su cumplimiento, los servicios técnicos de esta Dirección General han elaborado un Proyecto de Decreto para la declaración de este espacio natural protegido, en aplicación del artículo 44 de la Ley 9/1999, de 26 de mayo, de Conservación de la Naturaleza.

El artículo 32 de la Ley 9/1999, de 26 de mayo, de Conservación de la Naturaleza, establece que el procedimiento de declaración de un espacio natural protegido incluirá el trámite de audiencia a los interesados, información pública y consulta a los intereses sociales e institucionales afectados.

Asimismo, de acuerdo con el artículo 86 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, procede someter a información pública el expediente de declaración de la Reserva Fluvial del Río Tajo en Zorita de los Canes, pudiendo ser examinada una copia de la norma de declaración de la Reserva Fluvial en los Ayuntamientos de Zorita de los Canes, Pastrana y Yebra, así como en las oficinas del Servicio Provincial del Medio Natural (Avda. del Ejército 10. 19071.- Guadalajara). De igual modo, se podrá consultar el expediente completo en las oficinas de la Dirección General del Medio Natural de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. c/ Pintor Matías Moreno 4; 45071.- Toledo.

El plazo para formular alegaciones al citado expediente será de veinte días, a contar desde el día siguiente al de la publicación de la presente Resolución, debiendo remitirse las referidas alegaciones a la Dirección General del Medio Natural de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente en Toledo, o bien utilizar cualquiera de los procedimientos establecidos por el art. 38.4. de la Ley 30/92.

Toledo, 20 de enero de 2003

El Director General
de Medio Natural
ALBERTO SAIZ CORTÉS