

Vista la escritura pública otorgada el 17 de noviembre de 2006 e inscrita en el Registro Mercantil de Barcelona con fecha 18 de diciembre de 2006, tomo 32030, folio 56, hoja B 183782 e inscripción 52, donde indica que la sociedad Gas Natural Electricidad SDG, S. A., acuerda trasladar el domicilio social a la plaza del Gas, número 1, de Barcelona.

Visto el artículo 45.4 de la Ley 54/1997, en virtud del cual la organización y los procedimientos de inscripción y comunicación de datos al Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados, han de desarrollarse reglamentariamente.

Teniendo en cuenta el capítulo III del Título VIII del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica.

La Dirección General de Política Energética y Minas ha resuelto:

Anotar el cambio de domicilio social en la autorización e inscripción definitivas de Gas Natural Electricidad SDG, S. A., en el Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados en la Sección Segunda (Comercializadores) pasando a ser plaza del Gas, número 1, Barcelona.

Contra la presente Resolución cabe interponer recurso de alzada ante el Sr. Secretario General de Energía, en el plazo de un mes, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y en el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 27 de marzo de 2007.—El Director General de Política Energética y Minas, Jorge Sanz Oliva.

7558

RESOLUCIÓN de 27 de marzo de 2007, de la Dirección General de Política Energética y Minas, por la que se anota el cambio de domicilio social en la autorización e inscripción definitivas de Gas Natural Servicios SDG, S.A. en el Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados, sección de comercializadores.

Visto el escrito de fecha 13 de marzo de 2007 presentado por Gas Natural Servicios SDG, S.A. mediante el que se solicita el cambio de domicilio social en su autorización e inscripción definitivas en la Sección 2.ª del Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados.

Considerando que Gas Natural Servicios SDG, S.A. figuraba autorizada e inscrita definitivamente en el citado Registro, según consta en la Resolución de la Dirección General de Política Energética y Minas de fecha 11 de junio de 2001.

Vista la escritura pública otorgada el 22 de noviembre de 2006 e inscrita en el Registro Mercantil de Barcelona con fecha 1 de febrero de 2007, Tomo 37962, Folio 51, Hoja B 390487 e inscripción 170, donde indica que la sociedad Gas Natural Servicios SDG, S.A. acuerda trasladar el domicilio social a la Plaza del Gas n.º 1 de Barcelona.

Visto el artículo 45.4 de la Ley 54/1997, en virtud del cual la organización y los procedimientos de inscripción y comunicación de datos al Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados, han de desarrollarse reglamentariamente.

Teniendo en cuenta el Capítulo III del Título VIII del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica.

La Dirección General de Política Energética y Minas, ha resuelto: Anotar el cambio de domicilio social en la autorización e inscripción definitivas de Gas Natural Servicios SDG, S.A. en el Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados en la Sección 2.ª (Comercializadores) pasando a ser Plaza del Gas n.º 1, Barcelona.

Contra la presente Resolución cabe interponer recurso de alzada ante el Sr. Secretario General de Energía, en el plazo de un mes, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y en el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 27 de marzo de 2007.—El Director General de Política Energética y Minas, Jorge Sanz Oliva.

7559

RESOLUCIÓN de 27 de marzo de 2007, de la Dirección General de Política Energética y Minas, por la que se anota el cambio de domicilio social en la autorización e inscripción definitivas de Gas Natural Comercializadora, S. A. en el Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados, sección de comercializadores.

Visto el escrito de fecha 13 de marzo de 2007 presentado por Gas Natural Comercializadora, S. A., mediante el que se solicita el cambio de domicilio social en su autorización e inscripción definitivas en la Sección Segunda del Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados.

Considerando que Gas Natural Comercializadora, S. A., figuraba autorizada e inscrita definitivamente en el citado Registro, según consta en la Resolución de la Dirección General de Política Energética y Minas de fecha 27 de abril de 2001.

Vista la escritura pública otorgada el 17 de noviembre de 2006 e inscrita en el Registro Mercantil de Barcelona con fecha 18 de diciembre de 2006, Tomo 38532, Folio 91, Hoja B 192394 e inscripción 74, donde indica que la sociedad Gas Natural Comercializadora, S. A., acuerda trasladar el domicilio social a la Plaza del Gas número 1 de Barcelona.

Visto el artículo 45.4 de la Ley 54/1997, en virtud del cual la organización y los procedimientos de inscripción y comunicación de datos al Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados, han de desarrollarse reglamentariamente.

Teniendo en cuenta el Capítulo III del Título VIII del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica.

La Dirección General de Política Energética y Minas ha resuelto:

Anotar el cambio de domicilio social en la autorización e inscripción definitivas de Gas Natural Comercializadora, S. A., en el Registro Administrativo de Distribuidores, Comercializadores y Consumidores Cualificados en la Sección Segunda (Comercializadores) pasando a ser Plaza del Gas número 1, Barcelona.

Contra la presente Resolución cabe interponer recurso de alzada ante el Sr. Secretario General de Energía, en el plazo de un mes, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y en el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 27 de marzo de 2007.—El Director General de Política Energética y Minas, Jorge Sanz Oliva.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

7560

ORDEN APA/924/2007, de 16 de marzo, por la que se publica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Finca Élez» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola, de la Orden de 25 de noviembre de 2005, por la que se modifica la anterior, una corrección de errores de esta última, y de la Orden de 10 de enero de 2007 que nuevamente modifica la de reconocimiento inicial.

El 7 agosto de 2002 se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen «Finca Élez» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

El 8 de diciembre de 2005 se publicó en dicho Diario Oficial la Orden 25 de noviembre de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen

«Finca Élez» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

El 28 de febrero de 2006 se publicó, asimismo en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, la corrección de errores de la Orden de 25 de noviembre de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen «Finca Élez» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

Por último, el 25 de enero de 2007 se publica en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, la Orden de 10 de enero de 2007, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica de nuevo la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen «Finca Élez» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola, que viene a corregir la situación de ambigüedad generada por el título de la orden inicial de reconocimiento, que incluía indebidamente dos niveles distintos de protección: «denominación de origen» y «vino de pago».

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 (vcprd) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, han sido remitidas al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las certificaciones de las mencionadas órdenes, de 19 de julio de 2002, de 25 de noviembre de 2005 y corrección de errores de esta última, y de 10 de enero de 2007, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se reconoce la denominación de origen «Finca Élez» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola, así como de la Orden que la modifica, de 25 de noviembre de 2005 y de la corrección de errores de ésta última y de la Orden de 10 de enero de 2007 que nuevamente la modifica, que figuran en el anexo de la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 16 de marzo de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen Finca Élez para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola

Una vez evaluada e informada la solicitud de reconocimiento de la denominación de origen para determinados vinos producidos en el pago vitícola «Finca Élez», formulada por Manuel Manzaneque, SL, al amparo de lo establecido en el Decreto 127/2000, de 1 de agosto, por el que se establecen las condiciones del reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos vitícolas determinados, y estimando que concurren inicialmente todos los requisitos fijados en el mismo, dispongo:

Artículo 1.

1. Como anexo se establecen las normas relativas a la producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada «Finca Élez».

2. El nombre «Finca Élez» quedará reservado para designar los vinos producidos a partir de uvas cosechadas en el pago delimitado, no pudiendo ser empleado en la designación de otros vinos, o productos del sector vitivinícola, que no procedan del pago delimitado y a los que no les haya sido asignado dicho nombre con arreglo a lo dispuesto en esta Orden.

Artículo 2.

1. El control externo de la aplicación del sistema de calidad de los vcprd «Finca Élez» deberá ser realizado por un organismo de inspección autorizado que cumpla los criterios generales internacionalmente admitidos para el funcionamiento de los organismos que realizan inspección. El personal del organismo verificará, a partir de los registros y evidencias objetivas, que se han cumplido todos los requisitos contemplados en las normas del anexo, y tomará las muestras representativas de cada una de las partidas de vino para las que se solicite la calificación como vcprd.

2. Los exámenes analíticos de los vinos sometidos a calificación serán realizados por laboratorios dependientes del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (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.

3. 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.

Disposición adicional.

Para la modificación de las normas de producción del anexo se seguirá el mismo procedimiento que se ha empleado para su fijación. Todo cambio que suponga alteración de las condiciones fácticas y jurídicas tenidas en cuenta en el momento de adoptarse la presente Orden deberá ser notificado a esta Consejería. La Dirección General de Alimentación y Cooperativas llevará a cabo la supervisión del mantenimiento de dichas condiciones y del sistema de aseguramiento de la calidad implantado.

Disposición transitoria.

1. En el plazo de un año, Manuel Manzaneque S.L. deberá haber designado al organismo de inspección encargado del control externo de la aplicación del sistema de gestión de la calidad de su bodega. Dicho organismo deberá contar con una declaración expresiva de que posee la competencia técnica necesaria, expedida por una entidad de acreditación reconocida. Inicialmente, la Dirección General de Alimentación y Cooperativas podrá concederle una autorización provisional de funcionamiento, con objeto de que dicha entidad pueda evaluar adecuadamente su actividad.

2. En tanto dicho organismo resulta autorizado, corresponderá a la inspección del Servicio de Calidad Agroalimentaria la verificación de que en la producción de los vinos se han cumplido todos los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que Manuel Manzaneque S.L. solicite la calificación como vcprd, incluidas las de los vinos ya elaborados y presentes en la bodega en la fecha de la adopción de la presente Orden.

Disposición final.

1. Se faculta a la Dirección General de Alimentación y Cooperativas para dictar las instrucciones que resulten necesarias para el desarrollo de los 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, 19 de julio de 2002.—El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente, Alejandro Alonso Núñez.

ANEXO

- 1) Nombre del pago y delimitación del área vitícola:
 - a) Nombre del pago: Finca Élez.
 - b) Delimitación del área vitícola: La superficie del viñedo actualmente establecido es de 33,7445 ha, distribuidas del siguiente modo:

Polígono 95, parcelas 16h y 16i.

Polígono 97, parcela 21a.

Polígono 100, parcelas 1e y 1i.

En el término municipal de El Bonillo (Albacete).

- 2) Variedades de vid:

Blancas: chardonnay.

Tintas: cabernet-sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.

- 3) Prácticas culturales: El marco de plantación es de 2,7 x 1,3 m (2850 cepas/ha). La conducción se realiza en espaldera. El sistema de poda es Cordon Royat doble en las variedades tintas y Guyot doble en la variedad blanca. El número de yemas por cepa después de la poda oscila entre 20 y 30 en las variedades tempranillo y chardonnay, y entre 30 y 40 para cabernet-sauvignon, merlot y syrah. Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, por el sistema de goteo, apreciándose su necesidad mediante un examen visual del estado de las hojas. Dichos riegos de apoyo estarán limitados a aplicaciones máximas de 32 litros/cepa cada 48 horas, durante el periodo vegetativo y hasta los 10 días anteriores a la fecha probable de vendimia.

4) Zona de transformación: La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la propiedad.

5) Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los vcpd «Finca Élez» será de 11,5 % vol.

6) Métodos de vinificación y elaboración:

a) Chardonnay fermentado en barrica (ChFB) y vendimia tardía (ChVT).—Maceración en depósito macerador-prensa entre 2 y 5 horas en el caso del ChFB y de entre 4 y 5 horas para el ChVT. La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 70 litros por cada 100 kg de vendimia. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas. Fermentación en barrica de roble francés o americano de 225 litros de capacidad, nuevas o de menos de un año, durante un periodo de entre 15 y 20 días, tras el cual se dejará reposar el vino en la barrica entre 2 y 8 meses, hasta la prácticamente total transformación de los azúcares en alcohol, en el caso del ChFB, y entre 3 y 12 meses en el caso del ChVT, deteniéndose el proceso mediante la adición de sulfuroso cuando la graduación alcohólica volumétrica adquirida esté comprendida entre 13 y 13,5 % Vol., quedando un resto apreciable de azúcares residuales. Acabado de los vinos mediante homogeneización y filtrado. Control en todas las fases.

b) Tintos procedentes del ensamblaje en proporciones variables de cabernet-sauvignon, merlot y tempranillo y varietal de syrah.

Tinto de media crianza (courage de tempranillo, merlot y cabernet-sauvignon o merlot, tempranillo y cabernet-sauvignon): Entre 15 y 25 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30°C. Crianza mixta (madera/botella) durante 10 meses, con un mínimo de 4 meses en barrica de roble de 225 l. con tiempo de uso inferior a 6 años.

Tinto Crianza (courage de cabernet-sauvignon, merlot y tempranillo): Entre 10 y 16 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 32°C. Crianza mixta (madera/botella) durante 24 meses, con un mínimo de 6 meses en barrica de roble de 225 l. con tiempo de uso inferior a 6 años.

Tinto Reserva (courage de cabernet-sauvignon, merlot y tempranillo): Entre 15 y 25 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30°C. Crianza mixta (madera/botella) durante 36 meses, con un mínimo de 14 meses en barrica de roble de 225 l. con tiempo de uso inferior a 6 años.

Tinto Gran Reserva (courage de cabernet-sauvignon, merlot y tempranillo): Entre 15 y 25 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30°C. Crianza mixta (madera/botella) durante 60 meses, con un mínimo de 24 meses en barrica de roble de 225 l. con tiempo de uso inferior a 6 años.

Varietal de syrah (85% mínimo): Entre 10 y 15 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 32°C. Crianza de entre 3 y 6 meses en barrica de roble de 225 l. con tiempo de uso inferior a 6 años.

La presión máxima del prensado de los orujos será inferior a 2 Kg./cm². Acabado de los vinos mediante clarificación y filtrado. Control en todas las fases.

7) Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación: Se podrán acidificar los mostos y vinos de uva tinta durante la fermentación o durante el proceso de descubado y prensado, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar una concentración de 4 g/l, expresada en ácido tartárico, con dosis máximas de 1 g/l. Los mostos de uva blanca podrán ser acidificados durante la fase de homogeneización posterior a la maceración, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar la concentración de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico, con dosis máximas de 0,8 g/l. La práctica se declarará a la autoridad y quedará reflejada en los registros.

8) Rendimientos por hectárea: No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, dándose en otro caso lugar a la no calificación de la totalidad de la correspondiente cosecha:

Cabernet-sauvignon: 9.000 Kg./ha.

Tempranillo: 12.000 kg/ha.

Merlot: 8.000 kg/ha.

Syrah: 13.000 kg/ha.

Chardonnay: 7.000 kg/ha.

9) Elementos característicos de los vcpd «Finca Élez» a determinar mediante un análisis físico-químico:

Tinto de media crianza: Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 13 y 14,5 % vol (+/-5%). Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 6,5 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,8 g/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 120 mg/l (+10%). Azúcares reductores menores de 5 g/l (+5%).

Tinto Crianza: Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 14 % vol (+/-5%). Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético

menor de 0,9 g/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l (+10%). Azúcares reductores menores de 5 g/l (+5%).

Tinto Reserva: Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12,5 y 14 % vol (+/-5%). Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,9 g/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l (+10%). Azúcares reductores menores de 4 g/l (+5%).

Tinto Gran Reserva: Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12,5 y 14 % vol (+/-5%). Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 1 g/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l (+10%). Azúcares reductores menores de 4 g/l (+5%).

Varietal de syrah: Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 13,5 % vol (+/-5%). Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,7 g/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l (+10%). Azúcares reductores menores de 5 g/l (+5%).

Chardonnay fermentado en barrica: Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 14 % vol (+/-5%). Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4,5 y 8 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,8 g/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 150 mg/l (+10%). Azúcares reductores menores de 5 g/l (+5%).

Chardonnay vendimia tardía: Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 13 y 5 % vol (+/-5%). Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 6 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,8 g/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 180 mg/l (+10%). Azúcares reductores menores de 80 g/l (+5%).

10) Elementos característicos de los vcpd «Finca Élez» a determinar mediante examen organoléptico.

Tinto de media crianza: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color muy alta, con tonos azules, violetas y rojos. Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de frutas y flores azules; aromas francos de crianza con tostados y ahumados. Fase gustativa: complejidad en boca; presencia de taninos de madera; buena estructura tánica sin ser agresiva; postgusto largo y final redondo.

Tinto Crianza: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y azules. Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de fruta roja y aromas de crianza, sin que estos últimos predominen sobre los anteriores. Fase gustativa: intensidad alta; equilibrado en la relación azúcar/acidez, con notable presencia de taninos finos.

Tinto Reserva: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos granates y tejas. Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de crianza patentes, con cierto predominio sobre los aromas de fruta madura. Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

Tinto Gran Reserva: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y tejas. Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes con predominio sobre los aromas de fruta madura. Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

Varietal de syrah: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos violetas, rojos y azules. Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de golosos y florales; pocos aromas de crianza aunque detectables. Fase gustativa: complejidad en boca, equilibrado en alcohol-acidez, taninos finos de uva.

Chardonnay fermentado en barrica: Fase visual: límpido; brillante; buena intensidad de color, entre amarillo y dorado. Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas complejos, con predominio de los aromas frutales y florales frente a los debidos a la crianza que, si bien deben estar presentes, no deben predominar sobre los primeros. Fase gustativa: intensidad alta; postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

Chardonnay vendimia tardía: Fase visual: límpido; brillante; buena intensidad de color, entre amarillo y dorado. Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos. Fase gustativa: intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.

Orden de 25 de noviembre de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen de Finca Élez para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola

En el anexo de la Orden de 19 de julio de 2002 (DOCM núm. 97, de 7-8-2002), se establecieron las normas relativas a la producción de vinos de calidad producidos en la región determinada «Finca Élez».

En atención a lo dispuesto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 50, de 8-4-

2003), la sociedad elaboradora, «Manuel Manzaneque, SL», ha solicitado la modificación de las citadas normas de producción.

Por otra parte, resulta conveniente modificar también el articulado de la Orden citada, afectado por la Ley 8/2003, de 20 de marzo, y por los posteriores decretos que regulan la estructura del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha y de la propia Consejería, teniendo en cuenta también los criterios que se están siguiendo en otras actuaciones y desarrollos normativos en curso.

En el proceso de elaboración de esta Orden, de conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, ha sido consultado el comité de Gestión de los vcprd.

En su virtud, y conforme a lo previsto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo 1. *Modificación del articulado de la Orden de 19 de julio de 2002.*

La Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen Finca Élez para los vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola, quedará modificada del siguiente modo:

1. Se suprimen el artículo 2 y la disposición adicional. Consecuentemente, el artículo 1 pasará a ser artículo único.

2. La disposición transitoria quedará redactada del siguiente modo:

«De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, la obligación de recurrir a organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcprd, en el caso de la Denominación de Origen «Finca Élez» comenzará a regir a los tres meses de la publicación en el DOCM del anuncio que contenga la relación de las tres primeras entidades de control autorizadas, correspondiendo entre tanto a la Delegación Provincial de Agricultura de Albacete la verificación del cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que la elaboradora solicite la calificación como vcprd.»

3. La referencia hecha en la disposición final a la Dirección General de Alimentación y Cooperativas se entenderá hecha a la Dirección General de Mercados Alimentarios.

Artículo 2. *Modificación de las normas de producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada «Finca Élez».*

El anexo de la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Finca Élez» para los vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola, quedará modificado en los siguientes términos:

1. El punto 1, «Nombre del pago y delimitación del área vitícola», quedará redactado del siguiente modo:

El apartado b) se sustituye por el texto siguiente:

«b) Delimitación del área vitícola: La superficie del viñedo actualmente establecida, según Registro Vitícola, es de 38,8986 ha, distribuidas del siguiente modo:

Polígono 95, parcelas 16d, 16da, 16db y 17.
Polígono 97, parcela 24.
Polígono 100, parcelas 2, 3 y 8,

En el término municipal de El Bonillo (Albacete).»

2. El punto 6, «Métodos de vinificación y elaboración», quedará redactado del siguiente modo:

El apartado a) se sustituye por el siguiente texto:

«a) Chardonnay parcialmente fermentado en bodega y vendimia tardía. Maceración en depósito macerador-prensa entre 2 y 5 horas, en el caso del Chardonnay Parcialmente Fermentado en bodega, y de entre 4 y 5 horas para el Chardonnay Vendimia Tardía. La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 70 litros por cada 100 Kg. de vendimia. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas. Un mínimo del 10% deberá fermentar en bodega de roble de capacidad máxima de 500 l, nuevas o de menos de un año, durante un período de entre 10 y 20 días, tras el cual se dejará reposar el vino en la bodega entre 2 y 8 meses, hasta la prácticamente total transformación de los azúcares en alcohol, en el caso del Chardonnay Parcialmente Fermentado en bodega, y entre 2 y 12 meses en el caso del Chardonnay Vendimia Tardía, deteniéndose el proceso mediante la adición de sulfuroso cuando la graduación alcohólica volumétrica adquirida no sea inferior a 13% Vol., quedando un resto apreciable de azúcares residuales. Acabado de los vinos mediante homogeneización y filtrado. Control en todas las fases.»

El apartado b), en el primer párrafo, donde dice: «b) Tintos procedentes del ensamblaje en proporciones variables de cabernet-sauvignon, merlot y tempranillo y varietal de syrah»; debe decir: «b) Tintos procedentes del ensamblaje en proporciones variables de cabernet-sauvignon, merlot, tempranillo y syrah».

El párrafo segundo, se sustituye por el texto siguiente:

«Tinto barrica: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo 10 días de fermentación-maceración a temperaturas comprendidas entre 25 y 30 °C. Mínimo de 2 meses de permanencia en bodega de roble de capacidad máxima de 500 l, con un tiempo de uso inferior a 6 años.»

El párrafo sexto, correspondiente a Varietal Syrah, se suprime.

3. El apartado 9 quedará redactado del siguiente modo:

«9) Elementos característicos de los vcprd «Finca Élez» a determinar mediante un análisis físico-químico:

Tinto Barrica: grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 6,5 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 15 meq/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 4 g/l.

Tinto Crianza: grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 14 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 15 meq/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 5 g/l.

Tinto Reserva: grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12,5 y 14 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 15 meq/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 4 g/l.

Tinto Gran Reserva: grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12,5 y 14 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 16,7 meq/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 4 g/l.»

Se suprime el sexto párrafo, correspondiente al varietal de syrah.

Chardonnay Parcialmente Fermentado en bodega: grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 14 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4,5 y 8 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 13,3 meq/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 150 mg/l. Azúcares reductores menores de 5 g/l.

Chardonnay vendimia tardía: grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 15 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 6 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 13,3 meq/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 180 mg/l. Azúcares reductores menores de 80 g/l.

Se añade un nuevo párrafo que es aplicable a todos estos tipos de vino:

«Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: +1-0,2% vol.; de la acidez total: +/-0,3 g/l; de la acidez volátil: +/-3 meq/l; del anhídrido sulfuroso: +/-15 mg/l; de los azúcares reductores: +/-0,5 g/l.»

4. El punto 10, «Elementos característicos de los vcprd «Finca Élez» a determinar mediante examen organoléptico», quedará redactado del siguiente modo:

Se sustituye el segundo párrafo por el texto siguiente:

«Tinto barrica: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color muy alta, con tonos violetas y rojos. Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de frutas y flores, aromas francos de crianza con tostados y ahumados. Fase gustativa: complejidad en boca; presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.»

Se suprime el sexto párrafo, correspondiente al varietal de syrah.

En el párrafo séptimo, primera línea, donde dice: «Chardonnay fermentado en bodega: ...»; debe decir: «Chardonnay parcialmente fermentado en bodega: ...»

Disposición final.

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

Toledo, 25 de noviembre de 2005.—La Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez Rodríguez.

Corrección de errores de la Orden de 25 de noviembre de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen de Finca Élez para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola

Habiéndose advertido errores en la publicación de la Orden mencionada, realizada en el D.O.C.M. n.º 247, de 08-12-2005, se procede a su subsanación en los siguientes términos:

Artículo 2, apartado 2, en el párrafo cuarto, vigésima tercera línea, donde dice: «...cuando la graduación alcohólica volumétrica adquirida esté comprendida entre 12 y 15 % Vol.,...»; debe decir: «...cuando la graduación alcohólica volumétrica adquirida no sea inferior a 13 % Vol.,...».

Artículo 2, apartado 3, en el párrafo noveno, primera línea, donde dice: «...: Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 15 % Vol.,...» debe decir: «...: Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % Vol.,...».

Orden de 10 enero de 2007, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen Finca Elez para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola

El 7 de agosto de 2002 se publicó en Diario Oficial de Castilla-La Mancha número 97 la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen Finca Elez para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

Esta Orden no pudo ser ratificada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, al establecerse en los tipos de vino una mención no incluida entre las autorizadas por el Reglamento (CEE) 3201/90, de la Comisión de 16 de octubre, sobre modalidades de aplicación para la designación y presentación de los vinos y mostos de uva.

Considerando las observaciones realizadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se modificó la Orden de 19 de julio de 2002 mediante la Orden de 25 de noviembre de 2005, de la Consejería de Agricultura (DOCM número 247, de 8 de diciembre de 2005).

En atención a lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del vino (BOE n.º 165, de 11 de julio de 2003), y considerando que es conveniente utilizar el nivel del sistema vino de pago, de acuerdo con el artículo 13.1 apartado b) 4.º de la citada ley, es preciso modificar el título de la Orden de 19 de julio de 2002.

En su virtud, y conforme a lo previsto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo único.

1. El título de la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, quedará redactado del siguiente modo:

Donde dice: «Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la denominación de origen Finca Elez para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola»; debe decir: «Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Finca Elez y se establecen sus normas de producción».

2. El resto de alusiones que se efectúen en la Orden a la denominación de origen Finca Elez deberán sustituirse por vinos de pago Finca Elez.

Disposición final.

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

Toledo, 10 de enero de 2007.—La Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez Rodríguez.

7561

RESOLUCIÓN de 15 de febrero de 2007, de la Dirección General de Agricultura, por la que se resuelve la homologación genérica del tractor marca Same, modelo Krypton V70N.

Solicitada por Same Deutz-Fahr Ibérica, S.A. la homologación del tractor marca Same, modelo que se cita, realizado el ensayo reducido preceptivo por la Estación de Mecánica Agrícola, a efectos de su potencia de inscripción, de conformidad con lo dispuesto en la Orden del Ministerio

de Agricultura, Pesca y Alimentación de 14 de febrero de 1964, por la que se establece el procedimiento de homologación de la potencia de los tractores agrícolas, resuelvo:

1. Hacer pública la homologación genérica del tractor marca Same, modelo Krypton V70N, cuyos datos de potencia y consumo figuran en el anexo.

2. La potencia de inscripción de dicho tractor ha sido establecida en 63 (sesenta y tres) CV.

El tractor mencionado queda clasificado en el subgrupo 6.2 del anexo 1 de la Resolución de esta Dirección General de 21 de marzo de 1997, y de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución de esta Dirección General de 15 de enero de 1981, por la que se desarrolla la Orden de este Ministerio de 27 de julio de 1979, que establece el equipamiento de los tractores agrícolas y forestales con bastidores o cabinas de protección para casos de vuelco.

Madrid, 15 de febrero de 2007.—El Director General de Agricultura, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Marca: Same.

Modelo: Krypton V70N.

Tipo: Cadenas.

Fabricante: Same Deutz-Fahr Group S.p.A.

Motor: Denominación SDFI 1000.3 WT4.

Potencia del tractor a la toma de fuerza (CV)	Velocidad (r/min)		Consumo específico (g/CV hora)	Condiciones atmosféricas	
	Motor	Toma fuerza		Temperatura (°C)	Presión (mmHg)

I. Ensayo de homologación de potencia:

Prueba de potencia sostenida a 540 ± 10 r/min de la tdf:

Datos observados	59,4	2.059	540	190	14,5	714
Datos referidos a condiciones atmosféricas normales	63	2.059	540	—	15,5	760

II. Ensayo complementario:

Prueba a la velocidad de 2.350 rev/min del motor designada como nominal por el fabricante:

Datos observados	60,9	2.350	616	201	14,5	714
Datos referidos a condiciones atmosféricas normales	64,7	2.350	616	—	15,5	760

III. Observaciones: El tractor incorpora un eje de salida de toma de fuerza de 35 mm de diámetro y 6 estrías con velocidades nominales de giro de 540 y 750 r/min, siendo el primer régimen considerado como principal por el fabricante.

7562

RESOLUCIÓN de 15 de febrero de 2007, de la Dirección General de Agricultura, por la que se resuelve la homologación de la estructura de protección marca Same Deutz-Fahr Italia, modelo AP45, tipo bastidor de dos postes adelantado, válida para el tractor marca Same, modelo Krypton V70N, versión cadenas.

A solicitud de la empresa Same Deutz-Fahr Ibérica, S. A., y superados los ensayos y verificaciones especificados en la Orden de este Ministerio de 27 de julio de 1979, por la que se establece el equipamiento de los tractores agrícolas y forestales con bastidores o cabinas de protección para casos de vuelco, resuelvo:

1. Hacer pública la homologación de la estructura de protección, marca Same Deutz-Fahr Italia, modelo AP45, tipo: bastidor de dos postes adelantado válida para los tractores marca Same, modelo Krypton V70N, versión cadenas.

2. El número de homologación asignado a la estructura es EP7/0604.a(1).