

ANUNCIO de 30 de abril de 2008, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Turística, sobre la notificación de inicio de expediente de extinción de los efectos de título-licencia de agencia de viajes.

Resultando desconocido el domicilio de los representantes legales de las agencias de viajes cuyos domicilios, códigos identificativos y denominaciones figuran al pie de este anuncio, de conformidad con lo dispuesto en el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/99, de 13 de enero, y para dar cumplimiento a lo preceptuado en el art. 84 de la misma, se publica el presente anuncio como notificación de la resolución de inicio de expediente de extinción de los efectos de su título-licencia de agencia de viajes en cumplimiento de lo dispuesto en el art. 18, apartado 1, letra c) del Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reservas (BOJA núm. 150, de 21 de diciembre), al no haber regularizado su situación administrativa a las prescripciones contenidas en el art. 11, apartado 1 del citado Decreto.

Lo que se notifica al interesado, haciéndose saber que dispone de un plazo de 10 días hábiles, contados a partir del día siguiente al de esta publicación, para alegar por escrito y presentar la documentación que a su derecho convenga.

Agencias de Viajes que se citan

Denominación: Viajes Alens, S.L.U, que actúa bajo la denominación comercial de Alens.
Código Identificativo: AN-110972-2.
Domicilio Social: C/ Cristóbal Colón 10. 11540, Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Denominación: Viajes Casa, S.L.
Código Identificativo: AN-411031-2.
Domicilio: C/ Luis Montoto 29-31. 41018, Sevilla.

Denominación: Cayro Tours, S.L.
Código Identificativo: AN-291020-2.
Domicilio: Avda. Sor Teresa Prat, 84-bajo. 29004, Málaga.

Denominación: Navas Telecom, S.L.U., que actúa bajo la denominación comercial de Navastour.
Código Identificativo: AN-291133-2.
Dirección: C/ Doctor Martorell Otzet, 1-bajo. 29006, Málaga.

Denominación: Nairobi, S.A. Viajes, que actúa bajo la denominación comercial de Nairobi.
Código Identificativo: AN-290033-3.
Dirección: C/ Cuesta 11. Fuengirola (Málaga).

Denominación: Sohail 2000, S.L.
Código Identificativo: AN-290553-3.
Dirección: Edificio Reina Sofía B IV, L-6. Fuengirola (Málaga).

Denominación: José Manuel Gomero Pérez, que actúa bajo la denominación comercial de «Viajes Sevilla 2000».
Código Identificativo: AN-411301-2.
Dirección: C/ San Jacinto, 92. Sevilla, 41010.

Sevilla, 30 de abril de 2008.- El Director General, Antonio Muñoz Martínez.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 9 de mayo de 2008, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra del Norte de Almería», para los vinos originarios de la zona geográfica del Norte de Almería.

P R E Á M B U L O

El Reglamento (CE) núm. 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 art. 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 II 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 art. 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, quedando desarrollado en el Capítulo II del Título 2 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de lo establecido en los arts. 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para 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 la 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 del Norte de Almería 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 del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Primero. Mención «Vino de la tierra del Norte de Almería».

Los vinos originarios de la zona geográfica del Norte de Almería de la provincia de Almería, que se ajusten y cumplan con los requisitos definidos en el Anexo a la presente Orden, podrán utilizar la mención «Vino de la tierra del Norte de Almería».

Segundo. Certificación.

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

Tercero. Efectos.

La presente Orden producirá efectos a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 9 de mayo de 2008

MARTÍN SOLER MÁRQUEZ
Consejero de Agricultura y Pesca

A N E X O

Artículo 1. Indicación geográfica.

Para utilizar la mención «Vino de la Tierra del Norte de Almería» 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 Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para el alcance «vino de la tierra».

Artículo 2. Zona vitícola.

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención tradicional «Vino de la Tierra del Norte de Almería», incluye los términos municipales que constituyen la comarca del Norte de Almería: Chirivel, María, Vélez Banco y Vélez Rubio.

La zona geográfica tiene una extensión de 114.158 has. y está situada íntegramente en la provincia de Almería, situándose en la parte más septentrional de la provincia, limitando al Norte y al Este con la provincia de Murcia y al Oeste con la de Granada.

Artículo 3. Variedades de uva autorizadas.

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

- a) Variedades de uvas blancas: Airen, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.
- b) Variedades de uvas tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo y Syrah.

2. No podrán emplearse variedades que hayan sido modificadas genéticamente para la producción de los vinos amparados bajo la mención «Vino de la Tierra del Norte de Almería».

Artículo 4. Tipos de vino.

1. Los vinos que se elaboran en la zona, y que podrán identificarse bajo la marca de garantía «Vino de la Tierra del Norte de Almería» son vinos tranquilos; blancos, tintos y rosados. Para elaborar los distintos tipos de vinos se emplean las siguientes variedades de uvas antes mencionadas:

- a) Vinos blancos: Airen, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.
- b) Vinos rosados: Tempranillo y Monastrell.
- c) Vinos tintos: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo y Syrah.

Asimismo, se producen vinos tintos envejecidos en barrica y botella que se describirán más adelante.

Artículo 5. Características organolépticas.

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo el amparo de la marca de garantía «Vino de la Tierra del Norte de Almería» son las siguientes:

1. Blancos: Son de color amarillo pálido. Resultan en su mezcla vinos frescos y ácidos con una riqueza de aromas que recuerda a frutos como limón, grosella y espárrago. En boca son de mucho cuerpo sin molestar el disfrute ligero y joven.

2. Rosados: Son de color rosa pálido al rosa fresa, aroma fresco y ácido, de carácter afrutado y gusto armónico.

3. Tintos: El color es un rojo oscuro muy intenso hasta rubí. En boca ofrece mucho cuerpo y un sabor a frambuesa, zarzamora y regaliz. Son vinos tintos con una riqueza de alcohol, con una acidez moderada y con bastante tanino.

4. Tintos envejecidos: Color rojo oscuro hasta rojo marrón muy intenso, con riqueza de alcohol y acidez moderada, sin producir un déficit de la suavidad en el caso de la elaboración en barricas.

Artículo 6. Características físico-químicas

A continuación se detallan las características físico-químicas que deben reunir los vinos que se amparen bajo la marca «Vino de la Tierra del Norte de Almería»:

1. Vinos blancos y rosados:

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 11°.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l. expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: 120 mg/l para vinos con riqueza en azúcares inferior a 5 g/l; y 150 mg/l para vinos con riqueza en azúcares superior a 5 g/l.

2. Vinos tintos jóvenes:

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo; 12°.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: siempre como máximo 100 mg/l.

3. Vinos tintos envejecidos:

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo; 12°.

La acidez volátil no será superior a 1 g/l, siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a 10°. Para los vinos con crianza de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por grado de alcohol que sobrepase de los 10°.

Anhidrido sulfuroso total: siempre como máximo 150 mg/l.

Artículo 7. Asesoramiento técnico

1. La producción y elaboración de los vinos amparados bajo la marca «Vino de la Tierra del Norte de Almería», se realizará según las condiciones que se detallan en este Reglamento.

2. Para facilitar esta labor a los agricultores, se contará con un técnico que ejercerá las tareas de asesoramiento para las prácticas de cultivo y elaboración del vino.

Artículo 8. Labores del terreno.

1. En la comarca del Norte de Almería se realiza un manejo cuidadoso del suelo encaminado principalmente

a evitar pérdidas por erosión, debido a que gran parte de la orografía se compone de ligeras pendientes.

2. Las labores van encaminadas a potenciar la fertilidad, una buena estructura y la vida del suelo, evitando prácticas que lo deterioren, como mantener los suelos desnudos, exceso de laboreo o la no aplicación de materia orgánica.

3. Siempre habrá que realizar las labores cuando el terreno esté en tempero, es decir, ni demasiado húmedo para que no se apelmace o se compacte, ni demasiado seco que provoque la rotura de los agregados del suelo y siempre se tendrán que realizar siguiendo las curvas de nivel.

4. Cuando sea necesario realizar una labor profunda o cuando existan problemas de suelo graves como compactación se emplea el subsolador. Para dejar el terreno perfectamente mullido y airear la superficie se emplea el cultivador, que además, incorpora el abono orgánico, imprescindible antes de realizar la plantación.

Artículo 9. Normas de plantación.

1. Las plantaciones autorizadas para la obtención de la uva destinada a la elaboración del «Vino de La Tierra del Norte de Almería» deberán ser en vaso o espaldera.

2. El material vegetal destinado a nuevas plantaciones deberá ofrecer las máximas garantías, tanto sanitarias como varietales, por lo que es necesario que el material vegetal sea de calidad y esté certificado.

3. El material vegetal que se emplee, tanto los patrones como el injerto, no podrá proceder de material que haya sido genéticamente modificado.

Artículo 10. Abonados y enmiendas.

1. Se procurará el mantenimiento o mejora de la estructura del suelo, su fertilidad y su protección frente a procesos erosivos mediante cubiertas vegetales, abonos verdes, cultivo de leguminosas y fertilización orgánica, que serán la fuente principal de nutrientes.

2. La fertilización y conservación del suelo tendrá que seguir las siguientes indicaciones:

a) Los estiércoles que se apliquen tendrán que haber sufrido un proceso de compostaje.

b) La cantidad máxima de estiércol que se puede aplicar tendrá que ser el equivalente a 170 Unidades de Nitrógeno por Ha.

c) La presencia de síntomas de erosión y pérdida de suelo (por ejemplo; presencia de peanas, cárcavas, presencia en superficie de capas internas del suelo) tendrá que corregirse.

d) La maquinaria que se utilice para la aplicación de fertilizantes y acondicionadores del suelo se mantendrá en buen estado, limpiándose después de cada uso y se someterá a una revisión y calibrado anual.

e) Se podrá emplear fertilizantes minerales o abonos foliares de origen natural, siempre previa supervisión y autorización del técnico.

Artículo 11. Cuaderno de explotación.

Toda explotación que se someta a las condiciones establecidas para obtener el derecho de uso de la marca «Vino de la Tierra del Norte de Almería», deberá mantener al día un registro, o libro de explotación, de todas las operaciones que se realizan en ella, anotando todo lo referente a las labores y tratamientos que se llevan a cabo (tipo de labor, productos empleados en su caso, fecha de realización, etc.).

Artículo 12. Control de plagas, enfermedades y flora arvense.

1. Los términos municipales de Chirivel y Vélez Rubio están incluidos en la zona de restricción de herbici-

das del embalse de Cuevas de Almanzora, por lo que el control de la flora adventicia no podrá realizarse mediante la aplicación de herbicidas. Esta medida se extenderá a toda la zona geográfica delimitada.

2. Se realizará un seguimiento exhaustivo de la evolución de la plantación, en cuanto a la presencia y evolución de fitófagos y patógenos unido a las condiciones climáticas.

3. También se llevarán a cabo medidas que favorezcan la protección frente a fitófagos y patógenos en la viña como son la fertilización orgánica, mantenimiento de setos vivos en las lindes, manejo adecuado de la plantación mediante poda racional e higiénica y el empleo de cubiertas vegetales.

4. El control de plagas y enfermedades se basará en la prevención, empleando medios mecánicos y favoreciendo la proliferación de enemigos naturales en los cultivos con medidas como instalación de setos, nidos, diseminación de insectos auxiliares, utilización de plantas cebo...

5. El empleo de productos para el control de las plagas y enfermedades tendrá que seguir las siguientes pautas:

a) Podrán emplearse el azufre, y el cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato de cobre tribásico, óxido cuproso.

b) Podrán emplearse aquellos organismos vivos que se comercialicen para actuar como parásitos o predadores siempre que no procedan de organismos genéticamente modificados.

c) Estará permitido el empleo de feromonas o atrayentes siempre y cuando no entre en contacto directo con el cultivo y los frutos.

d) Podrá recurrirse a productos fitosanitarios de origen natural siempre previa supervisión y autorización del técnico.

e) La maquinaria que se utilice para la aplicación de fitosanitarios se mantendrá en buen estado, limpiándose después de cada uso y se someterá a una revisión y calibrado anual.

Artículo 13. Técnicas de poda.

1. La poda se realiza de forma tradicional, cortando todas las ramas de las cepas y formando una copa con 3 ó 4 pulgares o dagas con un máximo de 4 yemas en cada uno.

2. Las heridas en las plantas que se provoquen por la realización de las operaciones de poda o injerto podrán protegerse con productos indicados para este uso, como la cera de abeja o soluciones cúpricas, empleándose cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato de cobre tribásico, óxido cuproso.

Artículo 14. Recolección de la uva.

1. El control de la maduración:

a) Para conocer el estado óptimo de recolección se realizan análisis en campo con refractómetros en los que se mide la densidad del mosto y el contenido de azúcares en grados Oechsle.

Los grados Oechsle/10 indican el alcohol en gramos/100ml mosto.

El momento de recolección óptimo de la uva se produce cuando la cantidad de azúcar se encuentra entre 95-100° Oechsle ya que esta cantidad representa un grado alcohólico de 12,5 % (°Oechsle/7,895= alcohol en %).

b) Normalmente la uva ha alcanzado la maduración deseada a finales de septiembre, aunque puede variar en función de las condiciones climatológicas.

2. Transporte de la vendimia:

a) La vendimia se realiza a mano de manera que se evite dañar los granos.

b) El transporte de la uva es un momento delicado que debe realizarse de la forma menos agresiva, evitando que el grano de uva sufra presiones excesivas y se rompa, provocando fermentaciones tempranas.

c) La uva se transporta el mismo día de vendimia a la bodega en envases de fácil limpieza, preferentemente cajas con pequeña capacidad para evitar su compactación.

d) La recogida y transporte de la uva se realiza durante las primeras horas de la mañana para evitar temperaturas altas y fermentaciones indeseadas.

e) La recolección se realiza con envases que aseguren la mayor calidad en la recepción de la uva en la industria. Así se procurará emplear envases de pequeña capacidad y de fácil limpieza. Si el transporte se realiza en remolque, se recomienda no llenarlos demasiado para que el peso de las uvas no sea capaz de aplastar las que se encuentran debajo.

f) La recolección de productos tendrá que hacerse en recipientes que permitan su identificación según color, tamaño, material, distintivo, etc.

g) Los operadores no podrán transportar los productos en vehículos sin limpiar que hayan sido utilizados para el transporte de otras producciones o para otros fines que supongan un riesgo de contaminación.

h) Los productos que se comercialicen o se vayan a comercializar con la «Vino de la Tierra del Norte de Almería» cuando salgan de la explotación tendrán que ir debidamente identificados con las menciones obligatorias.

3. Descarga y tratamientos:

a) Cuando el fruto llegue a la bodega se analiza para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.

b) Durante la vendimia se desechan en el campo aquellos racimos con gran parte de frutos dañados, y en bodega se realiza un control del fruto sano. Esta relación se encuentra en torno al 5%. Posteriormente se realiza un lavado de la uva con agua exclusivamente.

c) La descarga de la uva se realiza sobre la tolva de recepción que va depositando la uva sobre un «sin fin» que la conduce directamente a la estrujadora.

Artículo 15. Condiciones de elaboración.

1. En distintas fases de elaboración y/o conservación se emplea anhídrido sulfuroso que deberá ser siempre con métodos tradicionales como:

a) Adición de soluciones de anhídrido sulfuroso, del 5 al 8% en SO₂.

b) Pastillas de azufre con sistema que no permita el goteo.

c) Gases líquidos a presión.

2. Obtención del mosto:

a) La estrujadora de rodillos de caucho rompe por presión el grano, lo justo para que no se rompan las partes duras del racimo y contaminen con aromas indeseables el mosto.

b) Después de 12 horas de espera la pasta resultante se traslada mediante bombas a las prensas en el caso de los vinos blancos/rosados e inmediatamente a los depósitos de fermentación en el caso de vinos tintos. Siempre se trata de evitar que la pasta entre en contacto con mucho aire para que no se oxide el producto.

c) No se realizan presiones muy altas alcanzándose un rendimiento de producción de mosto de en torno al 50-60% de relación peso mosto/vendimia, destinándose la pasta saliente de la prensa para elaboración de compost.

d) Las prensas de tipo continuas no se podrán emplear para la elaboración del «Vino de la Tierra del Norte de Almería».

Artículo 16. Maceración.

1. La maceración de los vinos blancos y rosados tiene una duración de 12 horas, que variará en función de las temperaturas y la madurez de las uvas.

2. La maceración de los vinos tintos se prolonga durante toda la fermentación, produciendo un color oscuro y disolviendo gran cantidad de taninos y fenoles.

Artículo 17. Fermentación.

1. Fermentación alcohólica:

a) La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas que no podrán ser genéticamente modificadas (OGMs) ni derivadas de OGMs.

b) La fermentación del vino tinto tiene una duración de entre dos y tres semanas en un proceso en el que no se sobrepasan nunca los 28°C de temperatura y en la que se remueve el sombrero diariamente.

c) La fermentación del vino blanco/rosado dura entre 12 y 16 días aproximadamente con una temperatura que oscila entre los 22° y los 25°.

d) A diario se realiza un control de la densidad y de la temperatura, quedando reflejados los valores en un registro.

e) Con el objetivo de controlar y favorecer la fermentación y la extracción de color se emplea cualquier método físico aceptado por la normativa vigente.

f) La zona geográfica de producción de los productos identificados con la marca «Vino de la Tierra del Norte de Almería», tiene un clima semiárido que puede presentar en los viñedos déficit de nitrógeno. Este déficit puede mostrar un nivel bajo de aminoácidos en el mosto que puede provocar que la fermentación alcohólica no se pueda desarrollar de forma natural y completa. En mostos que presenten carencias de nitrógeno se realiza la práctica de adicionar sulfato amónico, únicamente durante el proceso de fermentación (Nitrógeno total inferior a 100 mg/l).

2. Fermentación maloláctica y la reducción natural de la acidez:

a) En caso de no iniciarse de manera espontánea durante o después de la fermentación alcohólica, se adiciona vino procedente de un depósito en fermentación, o restos de lías de un depósito en el que se haya realizado.

b) Se puede añadir bacterias seleccionadas, que no podrán ser genéticamente modificadas (OGMs) ni derivadas de OGMs.

c) La fermentación tiene lugar en un espacio fresco en el que la temperatura se encuentra entorno a 15-20°C. La humedad relativa del aire ronda el 75% aproximadamente. Estas condiciones climatológicas favorecen un proceso de microoxidación lento y homogéneo, al tiempo que reduce la merma.

Artículo 18. Almacenamiento.

1. El almacenamiento de los vinos a granel se realiza en depósitos de acero inoxidable de capacidad entre 1.000 y 2.000 l, hasta que se embotellen o pasen a

envejecimiento. Las condiciones de la zona de almacenamiento se encuentran a una temperatura que oscila entre los 10 y los 20°C en las distintas épocas del año, manteniéndose una humedad relativa entre 40 y 50%.

2. Los gases inertes o anhídrido carbónico se pueden emplear para una mejor conservación del vino en depósito.

3. Se puede emplear ácido cítrico de origen natural como estabilizante, y ácido sórbico y sorbato potásico en dosis máxima de 150 mg/l.

Artículo 19. Clarificación, filtración y estabilización.

1. La clarificación y estabilización de los vinos se realiza de manera natural, con los ciclos climatológicos anuales y los trasiegos correspondientes.

2. Para asegurar una buena clarificación se emplean exclusivamente albúmina (incluida la de huevo), gelatina no hidrolizada, caseína de origen láctico, cola de pescado, caolín y bentonita.

3. La filtración se realiza con medios adecuados (papel...) siempre y cuando los elementos filtrantes no transmitan al vino olores ni sabores extraños.

4. Se emplean también técnicas de frío para la conservación, estabilización frigorífica de los vinos.

5. En la botella se puede adicionar goma arábiga (E-414) como estabilizante para los enturbiamientos y pueden emplearse taninos extraídos de la piel y/o semillas de los granos de uva.

Artículo 20. Envejecimiento.

1. El envejecimiento se realiza en barricas de roble que tendrán una capacidad máxima de 600 l, que permitan un mayor contacto del vino con la madera. Los vinos se denominarán según el tiempo de envejecimiento:

a) Vino noble: Los vinos serán sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total en recipientes de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella.

b) Vino añejo: Serán los sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total en recipiente de madera de roble o en botella.

c) Vino viejo: Son aquéllos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 36 meses cuando este envejecimiento haya tenido marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

Artículo 21. Control de residuos fitosanitarios.

Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que 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 un análisis anual.

Artículo 22. Envasado y etiquetado.

1. Envasado:

a) El envasado se realiza en botellas de vidrio cuya capacidad es de 75, 37,5 y 18,7 cl.

b) Es obligatorio el lavado de las botellas con agua caliente antes del envasado, se trate de botellas nuevas o usadas. Cualquier tipo de envase que contenga residuos de contaminantes no podrá ser utilizado.

c) Los tapones son preferiblemente de corcho natural entero, de 45 mm., aunque se puede emplear tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, siempre que el vino esté en contacto con el corcho natural. Se podrán emplear cápsulas de sobretaponado.

2. Etiquetado:

El etiquetado del «Vino de La Tierra del Norte de Almería», cumplirá con los requisitos exigidos por el Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo de 17 de mayo, el Reglamento (CE) 753/2002, de la Comisión de 29 de abril de 2002, el Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, además de toda normativa vigente, así como las normas que los sustituyan o desarrollen.

Al margen de todo lo anterior tendrá que cumplir los siguientes requisitos:

a) 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. Núm. de Lote.
5. Nombre o razón social y Estado Miembro del embotellador.
6. Núm. de Registro del embotellador.

b) Si en el etiquetado se citan variedades de uva, se indicarán, por orden decreciente del porcentaje en que intervienen en la elaboración del vino.

3. Todos los vinos que utilicen la marca de garantía «Vino de la Tierra del Norte de Almería» llevarán obligatoriamente una contraetiqueta numerada, con objeto de realizar una trazabilidad de la producción.

Artículo 23. 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).

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía (BOJA núm. 246, de 17 de diciembre de 2007).

- 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).

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ORDEN de 22 de abril de 2008, por la que se convoca la beca «Ventura Varo Arellano», para el año 2008.

Por Orden de 16 de octubre de 2007, de la Consejería de Educación, se establecen las bases reguladoras para la concesión de la beca «Ventura Varo Arellano», destinada a premiar a un alumno o alumna matriculado en el Instituto de Educación Secundaria «Luis de Góngora», de Córdoba, código 14002960, destacado en la asignatura de Inglés.