

Tercero.—Se añade un nuevo párrafo al apartado 1.º, del artículo 15 del Reglamento, con el siguiente texto:

«Vino de licor es el obtenido a partir de las variedades Monastrell cuyas uvas, en el momento de la vendimia, deberán presentar una graduación alcohólica natural de al menos 13% vol. En su elaboración se añadirá, al mosto de uva parcialmente fermentado o al vino, alcohol neutro de origen vitícola de contenido alcohólico no inferior a 96 % vol. Su Graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 15 % vol. y 22 % vol. y su Graduación alcohólica volumétrica total no podrá ser inferior a 17,5 % vol.

En cualquier caso, todas las condiciones de producción del vino de licor deberán adaptarse a lo dispuesto en los Anejos I y VI del Reglamento (CE)1493/1999, del Consejo de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.»

Disposición final. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 5 de junio de 2003.

ARIAS CAÑETE

12380 *ORDEN APA/1634/2003, de 9 de junio, por la que se ratifica la Orden de 27 de enero de 2003 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen «Ribera del Júcar».*

El Real Decreto 3457/1.983 de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha en materia de agricultura, señala en el apartado B) 1. h) de su anexo I, que la citada Comunidad Autónoma, una vez aprobados los Reglamentos de las Denominaciones de Origen, los remitirá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, a los efectos de su defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que se hará siempre que aquellos cumplan la legislación vigente.

Aprobada la Orden de 27 de enero de 2003 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar», corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicha Orden que constituye el reglamento de la denominación.

En su virtud dispongo:

Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica la Orden de 27 de enero de 2003 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar», que figura como anejo a la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 9 de junio de 2003.

ARIAS CAÑETE

ANEJO

Orden de 27 de enero de 2003 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar»

Una vez evaluada e informada la solicitud de establecimiento de las normas de producción de los vinos de la denominación de origen «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 la denominación de origen «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 [vino de calidad producido en región determinada] «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 IVICAM.

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 vinos de la denominación de origen «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

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 vinos de la Denominación de Origen «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 vinos de la Denominación de Origen «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 4,5 g/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 4,5 g/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 vinos de la Denominación de origen «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.

MINISTERIO DE ECONOMÍA

12381 *RESOLUCIÓN de 22 de mayo de 2003, de la Dirección General del Tesoro y Política Financiera, por la que se hacen públicos los resultados de las subastas de Letras del Tesoro a tres, doce y dieciocho meses correspondientes a las emisiones de fecha 23 de mayo de 2003.*

La Orden del Ministerio de Economía ECO/43/2003, de 14 de enero, de aplicación a la Deuda del Estado que se emita durante 2003 establece, en su apartado 5.4.8.3.b), la preceptiva publicación en el B.O.E. de los resultados de las subastas mediante Resolución de esta Dirección General.

Convocadas las subastas de Letras del Tesoro a tres, doce y dieciocho meses por Resolución de la Dirección General del Tesoro y Política Financiera de 22 de enero de 2003, y una vez resueltas las convocadas para el pasado día 21 de mayo, es necesario hacer público su resultado.

En consecuencia, esta Dirección General del Tesoro y Política Financiera hace público:

1. Letras del Tesoro a tres meses.
- a) Fechas de emisión y de amortización de las Letras del Tesoro que se emiten:
- Fecha de emisión: 23 de mayo de 2003.
Fecha de amortización: 14 de agosto de 2003.
- b) Importes nominales solicitados y adjudicados:
- Importe nominal solicitado: 3.215,360 millones de euros.
Importe nominal adjudicado: 500,000 millones de euros.
- c) Precios y tipos efectivos de interés:
- Precio mínimo aceptado: 99,490 por 100.
Precio medio ponderado redondeado: 99,496 por 100.
Tipo de interés efectivo correspondiente al precio mínimo: 2,223 por 100.
Tipo de interés efectivo correspondiente al precio medio ponderado redondeado: 2,197 por 100.
- d) Importes a ingresar para las peticiones aceptadas y coeficiente de prorrateo:

Precio ofrecido — Porcentaje	Importe nominal — Millones de euros	Precio de adjudicación — Porcentaje
99,490	55,740	99,490
99,495	428,000	99,495
99,500 y superiores	16,260	99,496

Coeficiente de prorrateo aplicado a las peticiones formuladas al precio mínimo aceptado: 4,06 por 100.

e) Segunda vuelta.

Importe nominal adjudicado: 17.367.000,00 euros.
Precio de adjudicación: 99,490 por 100.

2. Letras del Tesoro a doce meses.
- a) Fechas de emisión y de amortización de las Letras del Tesoro que se emiten:
- Fecha de emisión: 23 de mayo de 2003.
Fecha de amortización: 23 de abril de 2004.
- b) Importes nominales solicitados y adjudicados:
- Importe nominal solicitado: 4.525,056 millones de euros.
Importe nominal adjudicado: 800,000 millones de euros.
- c) Precios y tipos efectivos de interés:
- Precio mínimo aceptado: 98,115 por 100.
Precio medio ponderado redondeado: 98,123 por 100.
Tipo de interés efectivo correspondiente al precio mínimo: 2,058 por 100.
Tipo de interés efectivo correspondiente al precio medio ponderado redondeado: 2,049 por 100.
- d) Importes a ingresar para las peticiones aceptadas y coeficiente de prorrateo:

Precio ofrecido — Porcentaje	Importe nominal — Millones de euros	Precio de adjudicación — Porcentaje
98,115	142,845	98,115
98,120	324,080	98,120
98,125 y superiores	333,075	98,123

Coeficiente de prorrateo aplicado a las peticiones formuladas al precio mínimo aceptado: 17,53 por 100.

e) Segunda vuelta.

Importe nominal adjudicado: 10.736.000,00 euros.
Precio de adjudicación: 98,115 por 100.

3. Letras del Tesoro a dieciocho meses.

a) Fechas de emisión y de amortización de las Letras del Tesoro que se emiten:

Fecha de emisión: 23 de mayo de 2003.
Fecha de amortización: 22 de octubre de 2004.

b) Importes nominales solicitados y adjudicados:

Importe nominal solicitado: 4.007,544 millones de euros.
Importe nominal adjudicado: 1.000,00 millones de euros.

c) Precios y tipos efectivos de interés:

Precio mínimo aceptado: 97,075 por 100.
Precio medio ponderado redondeado: 97,083 por 100.
Tipo de interés efectivo correspondiente al precio mínimo: 2,084 por 100.
Tipo de interés efectivo correspondiente al precio medio ponderado redondeado: 2,078 por 100.

d) Importes a ingresar para las peticiones aceptadas y coeficiente de prorrateo:

Precio ofrecido — Porcentaje	Importe nominal — Millones de euros	Precio de adjudicación — Porcentaje
97,075	244,856	97,075
97,080	522,000	97,080
97,085 y superiores	233,144	97,083

Coeficiente de prorrateo aplicado a las peticiones formuladas al precio mínimo aceptado: 29,14 por 100.