

subvenciones establece el artículo 14 de la misma Ley, así como las instrucciones específicas del Ministerio de Educación y Ciencia. La transferencia se efectuará durante el primer trimestre del ejercicio 2008.

III.5.2 Las universidades presentarán, en el plazo que se determine y ante la Dirección General de Universidades, una certificación que acredite la incorporación a su contabilidad de los importes recibidos.

III.6 Justificación de las ayudas

III.6.1 La utilización de las subvenciones se justificará por las entidades ante la Dirección General de Universidades dentro de los tres meses siguientes a la terminación de las acciones, con certificación acreditativa, las sujetas a fiscalización del Tribunal de Cuentas y con documentos originales, las no sujetas a tal fiscalización.

III.6.2 Las universidades beneficiarias remitirán durante el mes de febrero de 2009, previa solicitud a los investigadores responsables de los proyectos, la memoria científica de las actividades desarrolladas durante la celebración de los talleres y seminarios financiados. La memoria irá acompañada de un certificado económico donde se recoja el desglose de los gastos efectuados.

III.7 Obligaciones de los profesores e investigadores beneficiarios

Los beneficiarios de las ayudas para la organización de talleres y seminarios están obligados a:

III.7.1 Aceptar las normas fijadas en esta convocatoria y de los centros receptores, en el ámbito de sus competencias, y cumplir las condiciones señaladas por el Ministerio de Hacienda para la justificación de los fondos públicos.

III.7.2 Declarar cualquier otra ayuda solicitada o concedida, financiada con fondos públicos o privados españoles, comunitarios o extranjeros, destinada a financiar el taller o seminario.

III.7.3 Cumplimentar los informes, formularios y demás documentos que, a los efectos del disfrute de la ayuda, le sean requeridos por la Dirección General de Universidades.

III.7.4 Los cambios en la planificación de las tareas a realizar en los talleres o seminarios así como las modificaciones en el calendario inicialmente propuesto deberán ser solicitados a través de la universidad beneficiaria y requerirán ser autorizados por la Dirección General de Universidades. Sólo en casos excepcionales podrá autorizarse la realización total o parcial del taller o seminario en fechas posteriores al 31 de diciembre de 2008.

III.7.5 La publicación de los resultados que se deriven de los proyectos conjuntos se hará según las normas de cada país y las fórmulas habituales de uso en la comunidad universitaria. En dichas publicaciones, será indispensable hacer mención a la Dirección General de Universidades del Ministerio de Educación y Ciencia como entidad financiadora.

III.7.6 Someterse a las actuaciones de comprobación y control financiero que puedan realizar los órganos competentes, tanto nacionales como comunitarios, aportando cuanta información le sea requerida en el ejercicio de las actuaciones anteriores.

III.7.7 El incumplimiento de las obligaciones mencionadas implicará la anulación de la ayuda concedida y el reintegro de las cantidades indebidamente percibidas, a las que se añadirán los intereses de demora que correspondan, sin perjuicio de las otras responsabilidades en las que pudiera incurrir. A estos efectos, la Dirección General de Universidades instrumentará los procedimientos de supervisión oportunos.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

9657

ORDEN APA/1290/2007, de 20 de abril, por la que se publica la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se reconoce la denominación de origen «Dehesa del Carrizal» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción, y de la Orden de 10 de enero de 2007, que modifica la anterior.

El 28 de febrero de 2006 se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura de dicha Comunidad, por la que se reconoce la denominación

de origen Dehesa de Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

El 25 de enero de 2007 se publicó, asimismo en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, la Orden de 10 de enero de 2007, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la citada Orden de 1 de febrero de 2006.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (vcpd) 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 1 de febrero de 2006 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 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción, así como de la Orden de 10 de enero de 2007, que la modifica, que figuran en el anexo de la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 20 de abril de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

I

Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

Vista la propuesta del Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, de fecha 20-01-2006, para la aprobación de las normas de producción de los vinos de calidad producidos en el pago «Dehesa del Carrizal», elaboradas a partir de la propuesta inicial formulada por la entidad IUNG, S.L. y tramitada a través del procedimiento 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 (DOCM núm. 79, de 08-08-00) y estimando que concurren inicialmente todos los requisitos fijados en el mismo, así como en la Ley 8/2003, de 20-03-2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 50, de 08-04-03), en el ejercicio de la facultad atribuida a este órgano por el artículo 23.2.c de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo consultivo de Castilla-La Mancha, para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias (DOCM n.º 143, de 06-10-03), dispongo:

Artículo único.

Como anexo de la presente Orden se establecen las normas de producción aplicables en la evaluación de la conformidad de los vinos de calidad producidos en el pago «Dehesa del Carrizal».

Disposición transitoria.

Hasta el momento en que comience a regir la obligación prevista en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, de recurrir a organismos de control independientes autorizados, corresponderá a la Delegación Provincial de Agricultura de Ciudad Real la verificación del cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que la productora solicite la calificación como vcpd, incluidas las de los vinos ya elaborados y presentes en la bodega en la fecha de la adopción de la presente Orden.

Disposición final.

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

Toledo, 1 de febrero de 2006.—La Consejera de Agricultura, M.^a Mercedes Gómez Rodríguez.

ANEXO

1) Nombre geográfico y delimitación del área vitícola.

a) Nombre: Dehesa del Carrizal.

b) Delimitación del área vitícola: La superficie del viñedo actualmente ocupa, según el Registro Vitícola, 22,4283 ha distribuidas en las parcelas 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc y 449eca del polígono 9 del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real).

2) Variedades de vid:

Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo.

Blanca: Chardonnay.

3) Prácticas culturales.—El marco de plantación del viñedo plantado en el año 1987 y 1997 es 3x2 m (1.666 plantas/ha) en empalizada con sistema de conducción y poda Cordón-Royat. El marco de plantación del viñedo plantado en el año 1998 es de 3x1,66 (2.000 plantas/ha) en empalizada con sistema de conducción y poda Smart-Dyson.

El número de yemas por pulgar será 2 ó 3 según rendimientos de la última vendimia, con una carga máxima por planta de 20-30 yemas y carga máxima por ha de 60.000 yemas.

Se aplicarán riegos deficitarios para evitar el engorde del fruto con la consiguiente dilución de sustancias, teniendo el riego una incidencia significativa en la concentración de dichas sustancias, y por tanto, en la calidad de la uva y el vino. Se realizará con el sistema de riego por goteo.

El riego se limitará a una aportación máxima total de 400 l/m² al año teniendo en cuenta la pluviometría desde la floración a enero, siempre y cuando se aprecie su necesidad mediante control visual del estado de las hojas. Los riegos serán cortos de 4 ó 5 horas hasta capacidad de campo.

En lo que respecta a la fertirrigación se considerarán los resultados de los análisis de peciolo recogidos durante el enero. Los parámetros a determinar en el análisis serán los siguientes:

Macronutriente	Aporte de referencia uds/ha
Nitrógeno (N)	12-20
Fósforo (P)	15-20
Potasio (K)	20-25

Se añadirán micronutrientes por vía foliar durante los tratamientos fitosanitarios cuya dosis vendrá determinada por las exigencias nutritivas de la planta.

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 «Dehesa del Carrizal» será de 12% vol.

6) Métodos de vinificación y elaboración:

a) Tintos de Cabernet Sauvignon y Syrah:

Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descubre y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. Envejecimiento en barricas de roble de 225 y 300 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad de 5 años como máximo, durante 12-24 meses, y tinos de madera, tiempo controlado por degustación. Clarificación con albúmina de huevo o clarificante que no altere organolépticamente el vino. Filtración mínima o nula.

b) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah:

Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descubre y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. La vinificación y crianza de los monovarietales se hace por separado. Durante esta crianza se realiza el ensamblaje mediante cata, completándose la crianza una vez ensamblado. La crianza total es de 12 a 24 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera de 4.000 litros, barricas con una antigüedad de 2-3 años en los primeros meses, posteriormente en nuevas o de un año, tiempo controlado por degustación. Filtración mínima o nula.

c) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo:

Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descubre y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. La vinificación y crianza de los monovarietales se hace por separado. Durante esta crianza se realiza el ensamblaje mediante cata, completándose la crianza una vez ensamblado. La crianza total es de 8 a 12 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés con cinco años de antigüedad como máximo de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera de 4.000 litros, tiempo controlado por degustación. Filtración mínima o nula.

d) Blanco Chardonnay:

Maceración en frío durante 6-12 horas a temperatura comprendida entre 15-20 °C. Prensado sin sobrepasar 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. El 25-50% del mosto obtenido fermentará sobre lías en barricas nuevas de roble francés durante 3-4 meses a una temperatura máxima de 20 °C. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que será < 15 °C durante un tiempo a determinar por cata. Estabilización tartárica por frío y filtrado.

7) Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación.—Se podrán acidificar los mostos y vinos durante la fermentación o durante el proceso de descubado y prensado añadiendo dosis que respeten la legislación vigente. La práctica se declarará a la autoridad y quedará reflejada en los registros.

8) Rendimientos máximos por hectárea.

Cabernet Sauvignon: 10.000 kg/ha.

Syrah: 12.000 kg/ha.

Merlot: 8.500 kg/ha.

Chardonnay: 9.000 kg/ha.

Tempranillo: 10.000 kg/ha.

9) Elementos característicos de los vcpd «Dehesa del Carrizal» a determinar mediante un análisis físico-químico:

Análítica completa de producto terminado

Parámetros químicos	Límites de aceptación	Tolerancias máximas
Grado alcohólico	12-15 %	+/-0,2 % vol
Azúcares reductores	< 4 g/l	+/-0,5 g/l
Acidez total	4 -7 g/l	+/-0,3 g/l
Acidez volátil	< 16,7 meq/l	+/-3 meq/l
SO ₂ total	< 120 mg/l	+/-15 mg/l

10) Elementos característicos de los vcpd Dehesa del Carrizal a determinar mediante un análisis organoléptico.

Tinto Cabernet Sauvignon:

Fase visual: Color rojo rubí con ribetes atejados que con el tiempo evolucionan a castaños. Capa media.

Fase olfativa: Intenso carácter varietal, pimienta y tabaco. Aromas de crianza en bodega, especias, cedro y de monte bajo. Balsámicos.

Fase gustativa: Seco, de fácil entrada, bien pulido. Complejo en el centro de boca, recuerdos de caja de puros, tabaco de pipa, minerales, jara. Ligera astringencia final.

Tinto Syrah:

Fase visual: Rojo picota de media a media-alta intensidad.

Fase olfativa: Aromas varietales, bayas, cuero. Carácter frutal. Ligeras maderas en segundo plano.

Fase gustativa: Seco y frutal. Llena mucho la boca. Paso lento, notas de bayas, algo rustico. Tanino presente. Largo final.

Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Fase visual: Color rojo cereza, limpio y brillante. Muy ligera evolución. Capa media alta.

Fase olfativa: Aroma de media intensidad bien ensamblado. Frutas rojas maduras, cueros, tabaco, café y cacao.

Fase gustativa: Seco y redondo. Fruta confitada, compota. Tostados de roble de buena calidad. Tanino presente pero maduro, no agresivo. Elegante. Largo y rico final.

Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo

Fase visual: Color rojo guinda con muy ligeros tonos teja, de media a media-alta intensidad.

Fase olfativa: Intenso aroma frutal: frutos de bosque: mora y frambuesa y bayas. Limpio y directo. En segundo plano recuerdos de crianza: coco, tostados, torrefactos.

Fase gustativa Seco con recuerdos golosos por su carácter frutal. Sabroso. Compota, mermelada, fruta roja madura. Ligera astringencia de madera. Tostados y maderas limpias. Largo final de carácter frutal.

Blanco Chardonnay:

Fase visual: Color amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color. Limpio y brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.

Fase olfativa: Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Recién embotellado recuerdos de madera limpia y tostados, que van matizándose con el tiempo.

Fase gustativa: Seco, untuoso, casi graso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.

II

Orden de 10-01-2007, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

Mediante la Orden de esta Consejería de 1 de febrero de 2006 (DOCM n.º 45, de 28-02-06) se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

Habiéndose advertido errores en la publicación de la orden mencionada y considerando que deben matizarse algunas definiciones, es preciso modificar determinadas disposiciones de la Orden de 01-02-2006.

En el proceso de elaboración de esta modificación, 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 vcpdr.

De acuerdo con lo expuesto y en virtud del ejercicio de la facultad atribuida a este órgano por el artículo 23.2.c de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias, dispongo:

Artículo único.

La Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción, quedará modificada del siguiente modo:

1. El título de la Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, se sustituye por el siguiente: Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce los vinos de calidad producidos en el pago Dehesa del Carrizal y se establecen sus normas de producción.

2. En la líneas decimocuarta, decimosexta, decimotercera y decimonovena de las letras b) y c) del punto 6 del Anexo, donde dice: «...crianza», debe decir: «...envejecimiento».

3. En el tercer párrafo del punto 9 del Anexo, donde dice: «...Grado alcohólico», debe decir: «...Grado alcohólico volumétrico adquirido».

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, M.ª Mercedes Gómez Rodríguez.

9658

ORDEN APA/1291/2007, de 20 de abril, por la que se publica la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control.

El 23 de octubre de 2006 se publicó en el Boletín Oficial de la Región de Murcia la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricul-

tura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control.

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 (vcpdr) aprobada por las Comunidades Autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la certificación de la citada Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control, que figura en el anexo de la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 20 de abril de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino ha derogado la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes por la que se venían regulando los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y Denominaciones de Origen Calificadas de vinos y exige la adaptación de los Reglamentos a la nueva disposición en lo que se refiere a la personalidad jurídica de sus respectivos órganos de gestión, al establecimiento de sistemas separados de gestión y control, a la composición de los miembros del Órgano de Gestión y representatividad de los mismos y en consecuencia a su sistema electoral; al establecimiento de cuotas para la financiación del Órgano de Gestión; al etiquetado y al régimen sancionador.

Respecto a la naturaleza jurídica, la reciente Ley Regional 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, los define como corporaciones de derecho público autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de las funciones derivadas del régimen aplicable a los Consejos Reguladores y que se registrarán además de por la normativa aplicable, por los reglamentos que las desarrollen y ajustarán su actividad al derecho privado con carácter general, a excepción de la actuación derivada de la inscripción en los registros establecidos por la normativa vigente y de las funciones de supervisión de acreditación del cumplimiento del sistema de control establecidos en la nueva Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Por otro lado, en base a experiencias de bodegueros y del propio Departamento de Viticultura y Enología del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario se ha comprobado en la variedad de vid tinta Petit Verdot; y las variedades de vid blancas Moscatel de Grado Menudo y Sauvignon Blanco unas buenas adaptaciones ecológicas y un excelente comportamiento enológico lo que se han manifestado en la calidad de los vinos. Por todo ello, se hace conveniente la inclusión de estas variedades viníferas entre las autorizadas para la elaboración de los vinos amparados por esta Denominación de Origen.

En consecuencia, es preciso aprobar un nuevo Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control, para adaptarlo a la normativa vigente.

En su virtud, a propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Yecla» y en el ejercicio de las competencias atribuidas por la 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, en su Disposición adicional, la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública, de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en su artículo 25.4, y la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia en su artículo 38, dispongo:

Artículo Único. *Aprobación del Reglamento, órganos de gestión y control.*

Se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control, que se reproduce en el Anexo.

Disposición transitoria primera.

Se concede un plazo de tres meses a partir de la entrada en vigor de esta Orden, para que el actual Consejo Regulador convoque elecciones.