

3. La poda se efectuará en formas planas o en vaso con un número máximo de 10 yemas vistas por cepa.

4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica vitivinícola se compruebe, no afectan desfavorablemente a la calidad de las uvas ni al vino producido, de cuyos acuerdos dará conocimiento a la Consejería de Agricultura y Pesca y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

5. Queda prohibido el riego del viñedo. No obstante en los casos comprendidos en el artículo 43 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo y los artículos 2 y 3 del Real Decreto 612/1982, de 6 de marzo, y cuando esté autorizado el riego de la forma que determinan dichos artículos, el titular del viñedo deberá comunicarlo al Consejo, quien decidirá si la uva producida puede dedicarse a la elaboración de vinos protegidos.

Art. 8.º La producción máxima admitida por hectárea será la siguiente:

Variedades tintas: 50 quintales métricos.
Variedades blancas: 70 quintales métricos.

Estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas, por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previo los asesoramientos y comprobaciones necesarias.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

Art. 23. 1. En el Registro de embotelladores se inscribirán aquellas bodegas que situadas en la zona de producción y crianza figuren como embotelladores de vinos en el Registro del Servicio de Defensa contra Fraudes.

2. Asimismo, se inscribirán aquellos embotelladores que, aunque situados fuera de la zona de producción y crianza, están autorizados para embotellar vinos con Denominación de Origen «Alicante».

6913 ORDEN de 11 de marzo de 1991 por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Valencia» y de su Consejo Regulador.

El Real Decreto 4187/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma Valenciana en materia de Agricultura, dispone en el apartado B), 1.º 1, h), de su certificación que la citada Administración, una vez aprobados los Reglamentos de las Denominaciones de Origen, los remitirá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, lo que éste hará siempre que aquéllos cumplan la normativa vigente.

Aprobado por Orden de 10 de diciembre de 1990, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Generalidad Valenciana, la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Valencia» y de su Consejo Regulador, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicha modificación.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.-Se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Valencia» y de su Consejo Regulador, aprobada por Orden de 10 de diciembre de 1990, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Generalidad Valenciana que figura como anexo de la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración Central del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

DISPOSICION FINAL

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

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Madrid, 11 de marzo de 1991.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Nueva redacción de los artículos del Reglamento de la Denominación de Origen «Valencia» afectados por la modificación

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, denominada Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en el Reglamento que la desarrolla, aprobado por el

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, y teniendo en cuenta el Real Decreto 4107/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Valenciana en materia de agricultura y pesca, e igualmente la normativa de la Comunidad Económica Europea y en particular el Reglamento (CEE) 823/87, del Consejo, por el que se establecen las disposiciones particulares relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Valencia» los vinos que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 4.º 1. La zona de producción amparada por la Denominación de Origen «Valencia» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la provincia de Valencia que se citan en el apartado 2 de este artículo, que componen las subzonas denominadas Alto Turia, Valentino, Clariano y del Moscatel de Valencia, y que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se indican en el artículo 5.º, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la denominación.

2. Los términos que constituyen las cuatro subzonas indicadas en el párrafo anterior son:

Alto Turia: Alpuente, Arás de Alpuente, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

Valentino: Alborache, Alcublas, Andilla, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godolleta, Higue-ruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Monserrat, Montroy, Pedralba, Real de Montroy, Turis, Vilamarxant y Villar del Arzobispo.

Moscatel de Valencia: Catadau, Cheste, Chiva, Godolleta, Llombai, Montroy, Monserrat, Real de Montroy y Turis.

Clariano: Adzaneta de Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Aiolo de Malfreit, Ayelo de Rugat, Bélgida, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigá-nim, Bocairem, Bufali, Castelló de Rugat, Fontaneres, Font la Figuera, Guadasequies, Llutxent, Moixent, Montaberner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, Palomar, Pinet, La Poble del Duc, Quatre-tonda, Ráfol de Salem, Sempere, Terrateig y Vallada.

3. La calificación de los terrenos a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en los planos de catastro vitivinícola.

4. En el caso de que el titular del terreno esté en desacuerdo con la resolución del Consejo, podrá recurrir ante la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Valenciana, previo informe de los organismos técnicos que estime necesario.

Art. 5.º 1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uva de las variedades siguientes:

Blancas: Preferentes o recomendadas: Macabeo, Malvasía, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez y Planta Fina de Pedralba. Autorizadas: Planta Nova y Tortosí.

Tintas: Preferentes o recomendadas: Garnacha, Monastrell, Tempranillo y Tintorera. Autorizadas: Forcaiat.

2. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Valenciana, que sean autorizadas nuevas variedades, que previos ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos por la denominación de origen.

Art. 8.º 1. La producción máxima admitida por hectárea será de 80 Qm/Ha de uva para las variedades blancas, y de 70 Qm/Ha para las tintas. Debido a las particularidades ecológicas de la subzona Alto Turia la producción máxima admitida en la misma será de 65 Qm/Ha de uva. Estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.

2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto y, en su caso, si procede, autorizar su elaboración como uva apta para producir vino de mesa.

Art. 10 1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen.

2. Para la elaboración del vino espumoso se utilizará el método tradicional.

Art. 15. 1 Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Valencia», con expresión de su graduación alcohólica adquirida son los siguientes:

Blancos, mínimo 10 por 100 volumen.
Rosados, mínimo 10,5 por 100 volumen.
Tintos, mínimo 10,5 por 100 volumen.

Espumosos, mínimo 11 por 100 volumen.
De licor y rancios, mínimo 15 por 100 volumen.

Estos vinos podrán ser secos, semidulces y dulces.
En caso de emplear los nombres de las subzonas los tipos de vino son:

Subzonas	Tipo	Grado alcohólico adquirido máximo
Alt Turia:	Blancos secos	10
Valentino:	Blancos	10
	Rosados y tintos	11
	Vinos de licor y rancios	15
Clariano:	Blancos	10
	Rosados y tintos	11
Moscatel:	Vinos de moscatel dulce	10
	Vinos de licor moscatel	15

2. La comercialización de los vinos bajo los nombres de las subzonas de Alto Turia, Valentino, Clariano y Moscatel queda limitada exclusivamente a los vinos elaborados con uva producida en la correspondiente subzona de producción y en bodegas enclavadas en las mismas. Los vinos producidos a partir de uva de diferentes subzonas o la mezcla de vinos de dichas subzonas podrán únicamente ser comercializados bajo el nombre de Valencia.

3. Podrán utilizarse los nombres de las variedades recomendadas cuando los vinos hayan sido elaborados con una producción mínima del 85 por 100 de uva de la correspondiente variedad, excepto para el vino de licor Moscatel de Valencia, que ha de ser elaborado únicamente con la variedad Moscatel de Alejandria.

4. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas, analíticas y enológicas, características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que, a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características, no podrán ser amparados por la Denominación «Valencia», y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36, pudiendo acogerse de reunir las condiciones adecuadas, a lo que se preceptúa en el artículo 2.º

6914 ORDEN de 11 de marzo de 1991 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Roncal» y su Consejo Regulador.

Ilmo. Sr.: El Reglamento de la Denominación de Origen «Roncal» y su Consejo Regulador fue aprobado por Orden de 2 de marzo de 1981. En el artículo 3.º del mismo se indica que la defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador y el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO).

El Real Decreto 2654/1985, de 18 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Foral de Navarra en materia de agricultura, ganadería y montes, especifica que, en materia de denominaciones de origen, se transfieren una serie de funciones y servicios entre las que se encuentra la de aprobar los reglamentos de las denominaciones de origen y otras, y elevarlos al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación.

Aprobado un nuevo Reglamento de la Denominación de Origen «Roncal» y su Consejo Regulador por Orden Foral de 3 de julio de 1989, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, redactado conforme a lo dispuesto en la Ley 25/1970 y sus disposiciones complementarias y de acuerdo con las competencias que se determinan en el Real Decreto 2654/1985, de 18 de diciembre, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, vengo en disponer:

Artículo único.—Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Roncal» y su Consejo Regulador, que se incorpora como anejo, aprobado por Orden Foral de 3 de julio de 1989 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, que este Ministerio asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 2 de marzo de 1981 por la que se reglamenta la Denominación de Origen «Roncal» y su Consejo Regulador.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Madrid, 11 de marzo de 1991.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

ANEJO

Reglamento de la Denominación de Origen «Roncal» y su Consejo Regulador

CAPITULO PRIMERO

Generalidades.

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, y en el Real Decreto 2654/1985, de 18 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Foral de Navarra en materia de agricultura, ganadería y montes, quedan protegidos con la denominación de origen «Roncal» los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración, todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 2.º 1. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación de origen, al nombre geográfico de Belagua y a los nombres geográficos de los términos municipales y localidades que componen la zona de elaboración y maduración a que se refiere el artículo 8.

2. Queda prohibida, en otros quesos o cuajadas, la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», u otros análogos.

Art. 3.º La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, al Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción de leche

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración de queso «Roncal» comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas «Rasa» y «Lacha» en Navarra.

Asimismo, se consideran incluidas dentro de la zona de producción las eventuales comarcas de trashumancia de los ganados adscritos a la denominación de origen «Roncal».

Art. 5.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del queso «Roncal» será exclusivamente de oveja de las razas «Rasa» y «Lacha».

2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños de las razas «Rasa» y «Lacha», con las dimensiones ópticas que permitan su adecuada explotación, así como la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de los rebaños y la calidad de la leche.

3. Las instalaciones para la explotación del ganado ovino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del queso «Roncal», serán supervisadas por el Consejo Regulador, a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 17 y 18.

4. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los mejores pastos de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración del queso «Roncal» responda a sus características peculiares.

5. El Consejo Regulador podrá proponer que sean autorizadas nuevas razas procedentes de cruzamientos de las razas «Rasa» y «Lacha» con otras que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen leche de calidad apta para la elaboración y maduración de quesos protegidos.