

Cámara	Finalidad	Fecha resolución	Concedido - Euros
Guayaquil.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	37.000
Quito.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	37.000
El Salvador.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	50.000
Miami.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	20.000
Nueva York.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	50.000
Guatemala.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	30.000
Honduras.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	35.000
Méjico.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	48.000
Puebla.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	30.000
Veracruz.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	25.000
Nicaragua.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	40.000
Panamá.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	32.000
Paraguay.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	27.000
Perú.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	27.000
Puerto Rico.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	30.000
Santo Domingo.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	29.000
Uruguay.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	37.000
Venezuela.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	20.000
FECECA.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	160.000
Alemania.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	100.000
Bélgica.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	78.000
Francia.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	100.000
Gran Bretaña.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	85.000
Italia.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	69.000
Portugal.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	80.000
Casablanca.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	42.000
Tánger.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	60.000
FEDECOM.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	230.000
Australia.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	30.000
Filipinas.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	20.000
China.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	85.000
Hong Kong.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	42.000
Taiwan.	Gastos generales de funcionamiento.	11-abril-2008	319.000

11868 *RESOLUCIÓN de 25 de junio de 2008, de la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información, por la que se publican los requisitos técnicos de la interfaz radioeléctrica reglamentada IR-96 para los dispositivos de identificación por radiofrecuencia (RFID) en la banda de 865-868 MHz.*

El artículo 10 del Reglamento que establece el procedimiento para la evaluación de conformidad de los aparatos de telecomunicaciones, aprobado por Real Decreto 1890/2000, de 20 de noviembre, en la redacción dada por el Real Decreto 424/2005, de 15 abril, establece que la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información publicará como resolución en el «Boletín Oficial del Estado» las interfaces reglamentadas en España que hayan sido notificadas a la Comisión Europea.

La presente resolución tiene como objeto la publicación de los requisitos técnicos de la interfaz radioeléctrica para los dispositivos de identificación por radiofrecuencia en la banda de 865-868 MHz.

El cumplimiento de estos requisitos de interfaz es necesario para el uso de dispositivos de radiofrecuencia para aplicaciones de identificación en la banda de 865-868 MHz que operen en España y no exime del cumplimiento del resto de los requisitos establecidos en el Reglamento aprobado mediante el mencionado Real Decreto 1890/2000.

La concesión de títulos habilitantes para el uso del dominio público radioeléctrico, en su caso, está sujeta al cumplimiento de los requisitos mínimos especificados en las interfaces radioeléctricas correspondientes a los tipos de equipos utilizados.

Esta interfaz podrá ser revisada, de acuerdo con lo establecido en el Cuadro Nacional de Atribución de Frecuencias en vigor, como consecuencia de nuevas necesidades nacionales en cuanto al uso eficaz del espectro radioeléctrico o bien como consecuencia de tratados o acuerdos internacionales en los que España sea parte.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de junio, modificada por la Directiva 98/48/CE de 20 de julio, así como en el Real

Decreto 1337/1999, de 31 de julio que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, resuelvo publicar los requisitos de la interfaz reglamentada que se relacionan en el anexo a esta Resolución.

Madrid, 25 de junio de 2008.—El Secretario de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información, P. D. (Orden ITC/3187/2004, de 4 de octubre, modificada por la Orden ITC/3359/2005, de 20 de octubre), el Subdirector General de Infraestructuras y Normativa Técnica, Ricardo Alvaríño Álvarez.

ANEXO

Interfaz radioeléctrica reglamentada

DESCRIPCIÓN: DISPOSITIVOS DE IDENTIFICACIÓN POR RADIOFRECUENCIA (RFID) EN LA BANDA DE 865-868 MHz

IR: 96

	Parámetro	Datos técnicos
1	Frecuencia/Banda de frecuencias.	a) 865-865,6 MHz. b) 865,6-867,6 MHz. c) 867,6-868 MHz.
2	Canalización/Anchura de banda.	200 kHz.
3	Modulación.	No se especifica.
4	Separación dúplex.	No se aplica.
5	Nivel de potencia.	En banda a) 100 mW (p.r.a.). En banda b) 2 W (p.r.a.). En banda c) 500 mW (p.r.a.).
6	Servicio radioeléctrico/tipo de dispositivo.	Servicio móvil terrestre. Dispositivos de identificación por radiofrecuencia (RFID).
Parámetros de información opcional		
7	Licencia/uso.	Sin licencia. Uso común.
8	Evaluación/notificación.	Clase II.
9	Norma técnica de referencia.	ETSI EN 302 208. CEPT ERC Rec.70-03. Decisión 2006/804/CE.
10	Otras observaciones.	Cuadro Nacional de Atribución de Frecuencia: UN-135.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

11869 *ORDEN ARM/2036/2008, de 6 de junio, por la que se publica la Orden de 5 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba», para los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba.*

El 15 de febrero de 2008 se publicó en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» la Orden de 5 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba», para los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba.

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 mesa con derecho a la mención tradicional vino de la tierra aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Andalucía ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación de la citada Orden de 5 de febrero de 2008 en el «Boletín Oficial del Estado», cuya publicación debe ordenarse,

En su virtud, dispongo la publicación de la Orden de 5 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba», para los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba, que figura como anexo a la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 6 de junio de 2008.—La Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden de 5 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» para los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba

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 artículo 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 artículo 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.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de lo establecido en los artículos 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, modificado por el Decreto 79/2007, de 20 de marzo.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de la Asociación de Vinos de la Tierra de la comarca de Villaviciosa de Córdoba 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, dispongo:

Primero. *Mención «Vino de la tierra de Villaviciosa de Córdoba».*—Los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba, que se ajusten y cumplan con los requisitos definidos en el Anexo de la presente Orden, podrán utilizar la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

Segundo. *Certificación.*—Para poder utilizar la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» los vinos deberán estar certificados por un Organismo de Certificación debidamente autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

Tercero. *Eficacia.*—La presente Orden surtirá efectos a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Sevilla, 5 de febrero de 2008.—El Consejero de Agricultura y Pesca, Isaías Pérez Saldaña.

ANEXO

Pliego de condiciones «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba»

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1. *Requisitos.*

Podrán utilizar la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» 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.

CAPÍTULO II

De la producción de uva

Artículo 2. *Zona de producción.*

La zona de producción será toda la Comarca Vitícola de Villaviciosa, que engloba los términos municipales de Villaviciosa de Córdoba y de Espiel en la provincia de Córdoba.

Artículo 3. *Varietades aptas.*

Las variedades aptas son:

Baladí Verdejo.
Moscatel de Alejandría.
Palomino Fino.
Palomino.
Pedro Ximénez.
Airén.
Calagraño, Jaén.
Torrontés.
Verdejo.

Artículo 4. *Producción ecológica, integrada o tradicional.*

1. Los vinos acogidos a la denominación de calidad de «Vinos de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba», pueden proceder de uvas en producción ecológica, integrada o en agricultura tradicional.

2. Las uvas procedentes de agricultura ecológica deberán tener el certificado de conformidad de la entidad de certificación homologada y autorizada, conforme a los requisitos especificados en el Reglamento CEE 2092/91 del Consejo sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

3. Las uvas procedentes de producción integrada deberán tener el certificado de conformidad de la entidad de certificación homologada y autorizada, conforme a los requisitos especificados en el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas y el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados.

Artículo 5. *Labores y prácticas agrícolas.*

1. Se retirarán los restos vegetales y malas hierbas.
2. La desinfección química del suelo se hará de manera excepcional, estando sujeta a un informe favorable de un técnico competente.
3. Las labores que se desarrollen permitirán un adecuado drenaje y aireación del suelo.

Artículo 6. *Material vegetal.*

1. El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobre injertadas, las yemas utilizadas deberán proceder de fuentes autorizadas o de otras cepas de la propia plantación del viñedo que, previo análisis, estén libres de virosis.

2. No se permite la presencia de plantaciones establecidas con más del 25% de incidencia de cepas de virosis.

Los portainjertos utilizados serán los autorizados por la actual legislación comunitaria para nuevas plantaciones.

Artículo 7. *Fertilización.*

1. Se podrán realizar enmiendas orgánicas y minerales siempre que estén sujetas a un informe favorable de un técnico competente.

2. Se deberá mantener un adecuado nivel de materia orgánica en el suelo.

3. No se permite superar 50 kg de nitrógeno totales por hectárea y año pudiéndose llegar hasta los 70 kg si se tiene cultivo asociado con olivar.

4. No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

5. Se aplicarán los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible.

Artículo 8. *Lucha contra malas hierbas.*

1. En los casos de utilización de cubierta vegetal se deberá mantener en el campo durante el otoño, invierno y parte de la primavera, pudiéndose utilizar especies de porte rastrero y rastrojo o mulding seco antes del verano; su siega se podrá realizar de forma química, mecánica o manual.

2. En aquellos casos en que no pueda ser manejada por estos medios se podrán utilizar herbicidas cuyas materias activas estén incluidas en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios.

Artículo 9. *Lucha contra plagas y enfermedades.*

1. No se permiten los tratamientos con un calendario preestablecido.

2. En la protección contra plagas y enfermedades se preferirán, siempre que sea posible, los métodos biológicos, culturales, físicos y genéticos a los químicos.

3. En el caso de resultar necesaria una intervención química, las materias activas a utilizar serán las autorizadas en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios.

Artículo 10. *Equipos de tratamiento fitosanitario y personal autorizado.*

1. Los equipos de tratamientos fitosanitarios deberán estar en un buen estado, tanto de funcionamiento como de limpieza con el fin de mejorar su efectividad y evitar riesgos de contaminación medioambiental.

2. El manipulador de productos fitosanitarios debe emplear los EPIS (equipos de protección individual) adecuados, de acuerdo con la legislación vigente; así mismo se recomienda estar en posesión del Carnet de Aplicador de Productos Fitosanitarios, siendo obligatorio cuando lo indique la legislación.

Artículo 11. *Productos químicos.*

Los productos químicos deben estar debidamente almacenados y correctamente etiquetados.

Artículo 12. *Poda.*

1. Las podas se realizarán de forma que se respete el estado fisiológico óptimo de la planta y permitan una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, en función de las distintas zonas de producción.

2. Queda prohibido el abandono y/o quema incontrolada de los restos vegetales.

3. Se obliga a que la poda se realice en tiempo seco teniendo en cuenta las exigencias de cada variedad, su índice de fertilidad y otros factores agronómicos.

Artículo 13. *Riego.*

Para aquellas viñas a las que haya que aplicarse el riego, será obligatorio el uso del riego por goteo.

Artículo 14. *Recolección.*

1. Para la recolección de la uva, será obligatorio utilizar medios que respeten la integridad de la misma.

2. Serán rechazadas las partidas de uva que presenten más del 5% de frutos con patógenos.

3. Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que se 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 vigente en relación con los Límites Máximos de Residuos Permitidos.

Artículo 15. *Transporte hasta bodega.*

El transporte de la uva a la bodega se realizará de forma que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

Artículo 16. *Rendimiento máximo del viñedo.*

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

Artículo 17. *Cuaderno de explotación.*

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados al cultivo durante toda la campaña.

CAPÍTULO III

De la elaboración del vino

Artículo 18. *Tipología de los vinos.*

En la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba», se contemplan los siguientes tipos de vino:

Blancos: Con una graduación volumétrica natural mínima de 13° para vinos blancos con envejecimiento en madera y de 10° para vinos blancos jóvenes.

Dulces: Con una graduación volumétrica natural mínima de 13°.

Artículo 19. *Características organolépticas.*

Las características Organolépticas:

1. Blancos con envejecimiento en madera:

a) Bajo «velo de flor»:

Envejecimiento superior a 1 año:

Color: Amarillo pálido.

Aroma: Potente, equilibrado y característico de la zona.

Gusto: Seco, ligeramente ácido y profundo.

Envejecimiento superior a 2 años:

Color: Pajizo con reflejos dorados.

Aroma: Delicado y ligeramente punzante.

Gusto: Seco con acidez moderada y persistente.

b) Bajo condiciones oxidativas:

Color: Caoba.

Aroma: Intenso, limpio y muy aromático.

Gusto: Seco con fondo a madera y frutos secos.

2. Blancos jóvenes:

Color: Amarillo pálido, brillante con matices verdosos.

Aroma: Sutil, propio de la variedad.

Gusto: Afrutado y ligeramente ácido.

3. Dulces:

Color: Caoba.

Aroma: Intenso con fondo de pasas y frutos secos.

Gusto: Profundo y afrutado.

Artículo 20. *Características físico-químicas.*

Las características físico-químicas son:

1. Blancos de envejecimiento en madera bajo «velo de flor»:

Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,7 gramos por litro expresada en ácido acético.

2. Blancos de envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.

3. Blancos jóvenes:

Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,4 gramos por litro expresada en ácido acético.

4. Dulces:

Riqueza natural mínima en azúcar de 250 gramos por litro.

Anhídrido sulfuroso total, máximo 140 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.

Artículo 21. Estrujado.

1. La descarga y el transporte de la uva hasta la estrujadora se realizará de manera que la materia prima no sufra la contaminación de elementos químicos que pudieran conferir al vino características físicas y organolépticas no deseadas.

2. El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarían el mosto de sabores, astringencia y olores herbáceos no deseables.

3. Se utilizarán materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.

Artículo 22. Prensado.

1. El prensado se hará de forma progresiva, de la manera más rápida posible y sin producir dilaceración de los hollejos, ni roturas a los raspones y pepitas.

2. Se aplicarán presiones de forma que se obtenga mosto con un rendimiento máximo del 70% (relación peso mosto/vendimia).

3. Con el fin de asegurar la calidad de los mostos, se prohíbe la utilización de prensas continuas.

Artículo 23. Desfangado.

1. El proceso de desfangado se iniciará inmediatamente después de la obtención del mosto; se podrá sulfitar, hasta una cantidad no superior a los 120 miligramos por litro.

2. Se permitirá el uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes para acelerar el proceso de desfangado siempre y cuando estén autorizados y no se apliquen dosis no permitidas.

Artículo 24. Fermentación.

1. La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20° y 30 °C, siendo necesario aplicar enfriamiento o regulación de temperatura si ésta supera los 25 °C. Para la elaboración de vinos jóvenes la temperatura de fermentación deberá estar comprendida entre los 16-22 °C.

2. Se registrará diariamente la densidad y temperatura, como mínimo dos medidas al día, una vez por la mañana y otra por la tarde.

CAPÍTULO IV**Del envejecimiento del vino****Artículo 25. Operaciones en bodega.**

1. Los vinos, para su envejecimiento, deberán almacenarse, hasta su envasado final, en barricas de madera de roble americano o de castaño con capacidad mínima de 250 l., dejando una sexta parte de aire y sin cerrar en firme.

2. Mantenimiento de las condiciones ambientales de T^a de la bodega inferior a 25 °C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.

3. Las barricas de madera estarán colocadas según el sistema tradicional de criaderas y soleras.

4. Las «sacas» de las criaderas y soleras no podrán superar el 40% del volumen total de la bodega de madera.

5. Los tapones de las botellas serán de corcho con una longitud mínima de 40 mm, debiendo asegurar el cierre estanco de las mismas y estar exentos de olores y porosidades.

Artículo 26. Tiempos de envejecimiento.

El tiempo de envejecimiento en barrica de madera será, como mínimo, los que a continuación se detallan:

Joven: Sin envejecimiento
Dulce: Sin envejecimiento
Blancos con envejecimiento en madera bajo «velo de flor»:

Blanco: 12 meses

Noble: 18 meses

Añejo: 24 meses

Blancos con envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Viejo: 36 meses

CAPÍTULO V**De la comercialización y el etiquetado****Artículo 27. Tipología de envases para el consumo.**

El envasado final del vino para el consumo se realizará en: Botella de Vidrio de capacidad máxima hasta 75 cl. y Bag in box de capacidad máxima hasta 15 l.

Artículo 28. Etiquetado.

Las etiquetas comerciales deberán ser verificadas por la Junta Gestora de la Asociación de Productores de los «Vinos de la Tierra», debiendo incluir las siguientes indicaciones obligatorias y facultativas:

Indicaciones obligatorias:

La denominación del producto será «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Volumen nominal.

Condiciones especiales de utilización y conservación.

Datos del embotellador: Nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio completo.

Número de lote.

Lugar de origen y procedencia que será «Villaviciosa de Córdoba», y Estado miembro del embotellador, que será «España». Se podrá poner también el nombre de la comunidad autónoma, «Andalucía».

Número de registro del embotellador.

Contenido en anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como SO₂.

Indicaciones facultativas:

Nombre, dirección y calidad de una o de las personas que hayan participado en el circuito comercial.

Tipo de producto.

Año de cosecha.

Nombre de una o varias variedades de vid.

Distinciones, medallas o concursos en los que se haya participado.

Indicaciones relativas al modo de obtención o al método de elaboración del producto.

Menciones tradicionales complementarias.

Mención en la que se indique por quién ha sido embotellado.

Sin perjuicio de lo anterior, el etiquetado deberá estar sujeto al diseño y a las normas especificadas por la legislación vigente.

En la etiqueta deberá aparecer el logotipo identificativo específico de «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

Artículo 29. Comercialización.

La comercialización de los vinos con la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» únicamente podrá aplicarse a los vinos procedentes de las bodegas que en todo momento cumplan con las condiciones establecidas en el presente pliego y obtengan el correspondiente certificado de conformidad de la entidad de certificación homologada y autorizada.

11870 RESOLUCIÓN de 25 de junio de 2008, de la Secretaría General Técnica, por la que se emplaza a los interesados en el recurso contencioso-administrativo n.º 179/2008, interpuesto por la entidad local autónoma de Balanegra, ante la Audiencia Nacional, Sección 1.ª, de lo Contencioso-Administrativo.

Ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de la Audiencia Nacional, Sección Primera, se ha interpuesto recurso contencioso-administrativo número 179/2008 por la entidad local autónoma de Balanegra, contra silencio administrativo del recurso de reposición interpuesto contra la resolución de fecha 5 de diciembre de 2007, por la que se aprobó el proyecto de construcción de ejecución de las obras de operación y mantenimiento de la planta desaladora de Campo de Dalías (Almería).

En su virtud, esta Secretaría General Técnica, ha resuelto publicar a efectos de notificaciones y emplazar, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 58 y 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su nueva redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y del artículo 49 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, a cuantos se hayan personado en el expediente administrativo y a quienes ostenten derechos derivados de la resolución recurrida, a fin de que puedan comparecer y personarse en este recurso en forma legal en el plazo de nueve días.

Madrid, 25 de junio de 2008. – La Secretaria General Técnica del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Alicia Camacho García.