

COD.	CATEGORIA PROFESIONAL	SB CONVENIO	C.º FORAL SB	MES NAV. 2008	TRIENIO CONVENIO	C.º FORAL TRIENIO	TRIENIO NAV. 2008
PERSONAL AUXILIAR							
2.2.1	CUIDADOR	869,86	290,45	1.160,31	30,86	4,70	35,56
SERVICIOS GENERALES							
PORTERÍA Y VIGILANCIA							
2.3.A.1	CONSERJE	997,16	333,01	1.330,17	30,86	4,70	35,56
2.3.A.2	PORTERO	869,86	290,45	1.160,31	30,86	4,70	35,56
2.3.A.3	GUARDA. VIGILANTE	832,82	267,51	1.100,33	30,86	4,70	35,56
PERSONAL DE LIMPIEZA							
2.3.B.1	GOBERNANTE	997,16	333,01	1.330,17	30,86	4,70	35,56
2.3.B.2	EMPL. SERV. LIMPIEZA, COSTURA, LAVADO Y PLANCHA	832,82	267,51	1.100,33	30,86	4,70	35,56
PERSONAL COCINA Y COMEDOR							
2.3.C.1	JEFE DE COCINA	951,51	317,72	1.269,23	30,86	4,70	35,56
2.3.C.2	COCINERO	906,95	302,85	1.209,80	30,86	4,70	35,56
2.3.C.3	AYUDANTE DE COCINA	869,86	290,45	1.160,31	30,86	4,70	35,56
2.3.C.4	EMPLEADO SERVICIO COMEDOR	832,82	267,51	1.100,33	30,86	4,70	35,56
PERS. MANT. Y OF. GENERALES							
2.3.D.1	OFICIAL PRIMERA DE OFICIOS	951,51	317,72	1.269,23	30,86	4,70	35,56
2.3.D.2	OFICIAL SEGUNDA DE OFICIOS	869,86	290,45	1.160,31	30,86	4,70	35,56
2.3.D.4	EMPLEADO DE MANTENIMIENTO, JARDÍN Y OFICIOS VARIOS	832,82	267,51	1.100,33	30,86	4,70	35,56
CONDUCTORES							
2.3.E	CONDUCTORES	951,51	317,72	1.269,23	30,86	4,70	35,56

F0815900

1.3.6. Otros

ORDEN FORAL 574/2008, de 31 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se aprueba el reconocimiento del nivel de protección "Vinos de pago Prado de Irache".

Con fecha 1 de abril de 2008, Bodegas Irache, S.L., solicita el reconocimiento del nivel de protección "Vinos de pago Prado de Irache".

Una vez completo, el expediente ha sido sometido al trámite de información pública durante 1 mes, mediante publicación en el BOLETÍN OFICIAL de Navarra número 114 de fecha 17 de septiembre de 2008, conforme a lo establecido en el artículo 24.2 de la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación vitivinícola, sin que se hubieran presentado alegaciones.

En su virtud, en uso de las competencias que me han sido atribuidas por el artículo 41 de la Ley Foral 14/2004, de 3 de diciembre, del Gobierno de Navarra y de su Presidente y por el artículo 24 de la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola,

ORDENO:

1.º Reconocer el nivel de protección "Vinos de pago Prado de Irache" y su norma reguladora que se desarrolla en el Anexo I.

2.º Notificar la presente Orden Foral a Bodegas Irache, S.L., al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra y a la Estación de Viticultura y Enología de Navarra, a los efectos oportunos.

3.º Publicar la presente Orden Foral en el BOLETÍN OFICIAL de Navarra.

4.º Contra la presente Orden Foral cabe interponer Recurso de Alzada ante el Gobierno de Navarra en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su notificación.

En el caso de Administraciones Públicas, contra esta Orden Foral podrá interponerse recurso-contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses desde su notificación, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Navarra, sin perjuicio de poder efectuar requerimiento previo en la forma y el plazo establecidos en el artículo 44 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Pamplona, 31 de octubre de 2008.-La Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Begoña Sanzberro Iturriria.

ANEXO I

Norma Reguladora relativa a la producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada. "Vinos de pago Prado de Irache"

Tipos y categorías de vinos a los que es aplicable la mención

Vinos tintos.

Nombre de la identificación geográfica a emplear

Vinos de pago Prado de Irache.

Delimitación precisa del área geográfica comprendida

La superficie de viñedo establecida en el pago Prado Irache es de 16,58 Has distribuidas en las parcelas de las que se adjuntan los datos catastrales en el Anejo número III todas pertenecen al término municipal de Ayegui y están situadas a menos de mil metros de la bodega,

separadas únicamente por carretera nacional y camino vecinal, formando todas ellas un mismo conjunto.

Indicación de las variedades de vid aptas

Tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mazuelo, Graciano y Garnacha.

Características organolépticas de los vinos

-Tinto Merlot:

Cereza madura, alta intensidad colorante.

Complejo y elegante en nariz. Fruta negra, madera de bosque.

En boca amplio, taninos redondos y fuerte estructura.

En crianza matices especiados, denso y elegante.

-Tinto Cabernet Sauvignon:

Granate oscuro. Alta intensidad colorante.

Nariz compleja, notas asilvestradas, trufas, moras.

Boca amplia, tanino redondo y toque dulzón, sabroso.

Muy buena estructura, final largo y elegante.

En crianza notas especiadas y minerales.

-Tinto Tempranillo:

Rojo rubí, notas moradas. Intensidad media-alta.

Nariz frutal, recuerdos a regaliz, algún toque de fruta negra.

En crianza notas especiadas y tanino dulce muy sabroso.

-Tinto Garnacha:

Granate, tonos morados. Intensidad media.

Nariz muy frutal, recuerdos fresa y frambuesa, muy goloso en boca son tanino no muy intenso pero muy expresivo.

En crianza notas muy especiadas tanino ligeramente secante pero agradable.

-Tinto Mazuelo:

Rubí, con toque violáceo. Intensidad media.

Nariz frutal con notas silvestres.

En boca es fresco, notas cítricas pero elegante. Estructura media y sabroso.

En crianza da notas muy especiadas y tanino redondo.

-Tinto Graciano:

Cereza madura. Intensidad alta.

Nariz no muy intensa pero compleja, frutal con recuerdos a tierra y notas herbáceas que le dan complejidad aromática.

En boca es ligeramente ácido, amplio y sabroso.

En crianza es especiado y tanino ligeramente secante.

Sistema de gestión

El sistema de gestión será asumido por la propia empresa.

Graduación alcohólica volumétrica mínima de los distintos tipos de vinos con derecho a la mención

Los vinos tendrán una graduación alcohólica volumétrica natural mínima de 12% vol.

Acidez volátil máxima de los vinos amparados

La acidez volátil de los vinos, una vez acabado el proceso de elaboración, será inferior a 0,049 gr/l por grado alcohólico volumétrico adquirido, expresada en ácido acético, con un límite de 0,70 gr/l en vinos jóvenes y 0,90 gr/l en vinos envejecidos.

Anhidrido sulfuroso total máximo de los vinos amparados

El contenido de anhídrido sulfuroso total máximo de los vinos con derecho a la mención geográfica Vinos de Pago Prado Irache en el momento de su puesta en mercado será de 125 mg/l.

Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620

La intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620 será superior a 7 u.a.cm.

Índice de Polifenoles Totales (IPT: DO280)

El Índice de Polifenoles Totales (IPT: DO280) será superior a 50 u.a.cm.

Rendimiento máximo autorizado por hectárea para cada variedad

No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea:

Tempranillo: 7.000 kgs/ha.

Cabernet sauvignon: 6.800 kgs/ha.

Merlot: 7.000 kgs/ha.

Garnacha: 7.000 kgs/ha.

Mazuelo: 7.200 kgs/ha.

Graciano: 7.200 kgs/ha.

F0816877

ORDEN FORAL 575/2008, de 31 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se aprueba el reconocimiento del nivel de protección "Vinos de Pago de Otazu".

Con fecha 10 de julio de 2008, Bodega Otazu (Gabarbide, S.A.) solicita el reconocimiento del nivel de protección "Vinos de Pago de Otazu".

Una vez completo, el expediente ha sido sometido al trámite de información pública durante 1 mes, mediante publicación en el BOLETÍN OFICIAL de Navarra número 116 de fecha 22 de septiembre de 2008, conforme a lo establecido en el artículo 24.2 de la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación vitivinícola, sin que se hubieran presentado alegaciones.

En su virtud, en uso de las competencias que me han sido atribuidas por el artículo 41 de la Ley Foral 14/2004, de 3 de diciembre, del Gobierno de Navarra y de su Presidente y por el artículo 24 de la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola,

ORDENO:

1.º Reconocer el nivel de protección "Vinos de Pago de Otazu" y su norma reguladora que se desarrolla en el Anexo I.

2.º Notificar la presente Orden Foral a Bodega Otazu (Gabarbide, S.A.), al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra y a la Estación de Viticultura y Enología de Navarra, a los efectos oportunos.

3.º Publicar la presente Orden Foral en el BOLETÍN OFICIAL de Navarra.

4.º Contra la presente Orden Foral cabe interponer Recurso de Alzada ante el Gobierno de Navarra en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su notificación.

En el caso de Administraciones Públicas, contra esta Orden Foral podrá interponerse recurso-contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses desde su notificación, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Navarra, sin perjuicio de poder efectuar requerimiento previo en la forma y el plazo establecidos en el artículo 44 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Pamplona, 31 de octubre de 2008.-La Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Begoña Sanzberro Iturriria.

ANEXO I

Norma reguladora relativa a la producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada "Vinos de pago de Otazu"

Tipos o categoría de los vinos a los que es aplicable la mención

Vinos tintos y vinos blancos.

Nombre de la indicación geográfica a emplear

"Vinos de Pago de Otazu".

Delimitación precisa del área geográfica comprendida

La superficie del viñedo actualmente establecida en el "Pago de Otazu" es de 92,40 hectáreas, distribuidas en las parcelas adjuntas en los apartados Textos I y Anexo I.

Indicación de las variedades aptas

Tintas: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Blancas: Chardonnay.

Características organolépticas de los vinos

-Variedad Chardonnay:

Color amarillo-verde, con brillantez y limpidez.

Aromas complejos y potentes, marcados por la finura de la variedad. Predominio de los aromas frutales de la variedad, cítricos, floral, frutas exóticas, con alguna nota mineral. Algo mentolada y hierba cortada.

Presenta una boca con gran complejidad, equilibrada y con buena amplitud. Paso de boca armónico, fresco y agradable. Final largo y con recuerdos de las sensaciones de la nariz.

En la versión del fermentado en barrica, la crianza aumenta la complejidad y condiciones del vino. Aparecerán aromas cremosos, lácteos y tostados fruto de la barrica nueva de roble francés Allier. Más cremoso y estructurado.

-Variedad Tinto Tempranillo:

Color amarillado, granate. Medio-alto.

Nariz con mucha fruta roja y negra, limpio y de buena intensidad. Elegante.

Muy agradable en boca desde la entrada, bien estructurado, fresco. Cuerpo medio-alto. Final largo. Recuerdos de fruta.

En la crianza desarrolla notas tostadas, matices torrefactados, tabaco y algo de regaliz.

-Variedad Tinto Cabernet Sauvignon:

Color de muy alta intensidad. Morado oscuro. Capa alta.

En la nariz sutilmente aparecen las notas de la variedad. Frutas del bosque, salvajes, especias, trufa, mineral. Un aroma de enorme intensidad, complejidad y sutileza. De nuevo el terruño y la climatología cumplen su papel aportando personalidad a la variedad.

Boca de buen tanino, estructurado y robusto. Final sabroso, fresco. Buen cuerpo.

En la crianza, marcará más notas de especiados, tabaco, cedro (caja de puros), minerales, algo de tinta.

-Variedad Tinto Merlot:

Color de alta intensidad. Cereza picota, oscuro.

Nariz marcada por su intensidad. Muchas fruta negra, bayas. Aparecen aromas terrosos, de bosque. De gran complejidad y elegancia. Atlántico, marcado por el clima del viñedo.

Boca carnosa, potente. Los taninos son firmes pero agradables. Largo.

En la crianza desarrolla la gama de especiados, pimientas dulces, madera tostada. Muy complejo. Un vino marcado por el terruño atlántico de la finca.

Sistema de gestión

El sistema de gestión será asumido por Gabarbide, S.A.

Graduación alcohólica volumétrica mínima de los distintos tipos de vino con derecho a la mención

Los vinos tendrán una graduación alcohólica natural mínima de 12,5° para los vinos tintos y los vinos blancos.

Acidez volátil máxima de los vinos amparados

La acidez volátil de los vinos, terminada su elaboración, será inferior a 0,048 gramos/litro por grado alcohólico (expresada en ácido acético), con un límite de 0,65 gramos/litro en vinos jóvenes y 0,85 gramos/litro en vinos envejecidos.

Anhidrido sulfuroso total máximo de los vinos amparados

El contenido máximo en anhídrido sulfuroso total de los vinos amparados, en el momento de su salida al mercado, será inferior a 125 miligramos/litro en tintos e inferior a 150 miligramos/litro para los blancos.

Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620

La intensidad colorante referencia será superior a 8.

Índice de Polifenoles Totales (IPT:DO280)

El Índice de Polifenoles Totales (IPT: DO280) será superior a 55.

Rendimiento máximo autorizado por hectárea para cada variedad

El rendimiento máximo por hectárea a obtener por variedad es el siguiente:

Chardonnay: 6.500 kg/ha.

Tempranillo: 6.500 kg/ha.

Merlot: 6.500 kg/ha.

Cabernet: 6.500 kg/ha.

F0816878