

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

11168 *Resolución de 8 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat.*

El 21 de abril de 2006 se publicó en el «Boletín Oficial de la Generalitat de Cataluña» la Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat.

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 (vcprd) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, certificación de la citada Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat, que figura en el anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 8 de mayo de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca y el Instituto Catalán de la Viña y el Vino han impulsado en los últimos años el desarrollo de políticas propias en el sector vitivinícola que han permitido una mejora sustancial tanto en la explotación y cultivo de la viña como también en la elaboración, el envejecimiento y la comercialización del vino producido en Cataluña.

El marco normativo y económico de la vitivinicultura ha sido modificado profundamente en los últimos años, tanto por la liberalización de los intercambios comerciales y acuerdos de la Organización Mundial del Comercio como por las normas comunitarias emanadas de la política agrícola común.

Ante estas circunstancias y para fijar una normativa propia que permitiese la fijación de un marco eficaz en el sector vitivinícola de Cataluña, se promulgó la Ley 15/2002,

de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, que ha sido desarrollada por el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre.

Por otra parte, las circunstancias del mercado han hecho aconsejable en los últimos años que el sector se dote de instrumentos útiles para hacer frente a los retos de la liberalización económica, que sirvan para la elaboración de vinos de calidad, producidos en zonas determinadas y que contribuyan al desarrollo del sector.

La Denominación de Origen Priorat se creó por la Orden de 23 de julio de 1954. Posteriormente, la Orden de 18 de diciembre de 2000, creó la Denominación de Origen Calificada Priorat («DOGC» núm. 3294, de 29.12.2000). Esta Denominación de Origen ha impulsado los vinos producidos en esta zona, a la vez que ha servido a la mejora del desarrollo de una comarca donde la importancia del sector vitivinícola es significativa.

La disposición adicional primera de la Ley 15/2002, de 27 de junio, estableció que los diferentes consejos reguladores debían adaptar sus reglamentos a esta Ley en el plazo de un año a partir de su entrada en vigor, hecho que realizó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen al tomar el acuerdo y enviar la propuesta de Reglamento al Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI).

La Orden contiene tres anexos, el primer de ellos está dedicado al Reglamento de la Denominación de Origen y contiene los requisitos de producción de los vinos que en él se amparan, los métodos de elaboración admitidos, las menciones de los vinos, la trazabilidad y la calificación de los vinos, las características, los registros obligatorios que debe tener el Consejo Regulador, los derechos y las obligaciones de los inscritos, el funcionamiento y la organización del Consejo Regulador, y el sistema de financiación.

En el anexo 2 se indican los términos municipales o las áreas geográficas donde se pueden obtener vinos que sean susceptibles de amparo de la Denominación de Origen Calificada Priorat y, finalmente, en el anexo 3 se detallan las variedades de *Vitis vinifera* autorizadas o recomendadas para la obtención de estos vinos.

De acuerdo con el dictamen de la Comisión Jurídica Asesora, y en uso de las facultades que me han sido conferidas, ordeno:

Artículo único.

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat, cuyo texto figura en el anexo de esta Orden.

Disposición derogatoria.

Se deroga la Orden de 18 de diciembre de 2000, por la que se aprueba el Reglamento regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat («DOGC» núm. 3294, de 29.12.2000).

Barcelona, 18 de abril de 2006.—El Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antoni Siurana i Zaragoza.

ANEXO 1

Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat

CAPÍTULO 1

Disposiciones generales

Artículo 1. *Régimen jurídico.*

De acuerdo con lo que dispone la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, y el resto de normativa comunitaria y estatal, quedan protegidos por la Denominación de Origen Calificada Priorat los vinos que tengan las características definidas en este Reglamento y que cumplan en la producción, la elaboración, el envejecimiento, la

designación y la comercialización, todos los requisitos que se exigen en este Reglamento y en el resto de la legislación vigente.

Artículo 2. *Protección de la Denominación de Origen Calificada.*

2.1 El nombre de la Denominación de Origen Calificada Priorat queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este Reglamento.

2.2 El nombre de la Denominación de Origen Calificada Priorat es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de utilización individual, venta, enajenación ni gravamen.

2.3 El nombre de la Denominación de Origen Calificada Priorat podrá ser utilizado, y no se podrá negar el uso a las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan con lo establecido por este Reglamento, con la excepción que se las imponga como sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

2.4 Queda prohibida la utilización en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y las firmas que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este Reglamento aunque vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en» y otras expresiones análogas.

2.5 La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen Calificada, a los términos municipales y a sus agregados, tierras y todos los parajes que componen la zona de producción y envejecimiento.

2.6 La protección se extiende desde la producción a todas las fases de comercialización, a la presentación, a la publicidad, al etiquetado y a los documentos comerciales de los productos que se han incluido en la Denominación de Origen Calificada y que se han inscrito en el Registro. La protección implica la prohibición de utilizar cualquier indicación que pueda inducir a error, en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los vinos tanto en el envase como en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los vinos.

Artículo 3. *Competencia en la defensa de la Denominación de Origen Calificada.*

La defensa de la Denominación de Origen Calificada, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y el control de la calidad de los vinos amparados, quedan encargados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada, al Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), al Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca; y a otras administraciones competentes, en relación a su defensa en el resto del Estado y en el ámbito internacional.

CAPÍTULO 2

Producción

Artículo 4. *Zona de producción.*

4.1 La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada Priorat está constituida por las parcelas de viña inscritas en el Registro vitivinícola de Cataluña situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican en el anexo 2 de esta disposición, que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el anexo 3 de esta disposición, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación.

4.2 La calificación de las parcelas de viña a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, deberán quedar referenciadas en el Registro vitivinícola de Cataluña y de la manera que determine el Instituto Catalán de la Viña y el Vino. Igualmente, se establecerán las oportunas correspondencias entre el Registro vitivinícola de Cataluña, el Registro de viticultores de la Denominación de Origen Calificada Priorat y el catastro, con la localización correcta de las parcelas a través del Sistema de

Información Geográfica (SIGPAC). Las parcelas con requerimientos adicionales deberán hacer constar expresamente esta condición para que se tenga en cuenta a la hora de permitir o no su inclusión en la zona de producción y que indique las limitaciones a que están sujetas.

4.3 En el supuesto de que el titular de la parcela de viña esté en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, podrá recurrir ante el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, que resolverá, con el informe previo de los organismos técnicos que estime necesarios.

4.4 La inclusión de nuevos municipios, que no estén incluidos en el anexo 2, dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen Calificada Priorat requerirá la aprobación de la Comisión Rectora, regulada en el artículo 41 de este Reglamento, que lo elevará al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para informe preceptivo, que podrá solicitar los informes técnicos que sean necesarios, y corresponde al/a la consejero/a de Agricultura, Ganadería y Pesca la adopción del acuerdo definitivo.

Artículo 5. *Varietades de Vitis vinifera.*

5.1 La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *Vitis vinifera* autorizadas y recomendadas relacionadas en el anexo 3 de esta disposición.

5.2 El Consejo Regulador podrá fomentar las plantaciones de las variedades recomendadas, y podrá fijar límites de superficie de nuevas plantaciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades de producción de la Denominación de Origen.

5.3 El Consejo Regulador propondrá al Instituto Catalán de la Viña y el Vino el ensayo de las nuevas variedades de *Vitis vinifera* que en base a las parcelas experimentales, microvinificaciones, análisis físico-químicos y organolépticos de los vinos obtenidos, se compruebe que los uvas producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos. El Instituto Catalán de la Viña y el Vino evaluará el resultado de las experimentaciones y autorizará, si procede, la inclusión de las nuevas variedades en el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat.

Artículo 6. *Prácticas de cultivo.*

6.1 Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tienden a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos hacia el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

6.2 La densidad de plantación máxima será de 9.000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 2.500 cepas por hectárea.

6.3 La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, y se efectuará de la manera siguiente:

a) Tradicional en vaso con cabezas de dos yemas y la siega con una carga máxima de 12 yemas por cepa y/o 30.000 yemas por hectárea.

b) Formación en espaldera con división de la vegetación y carga máxima de 12 yemas por cepa y/o 42.000 yemas por hectárea.

6.4 El Consejo Regulador estudiará y experimentará la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o técnicas de cultivo que constituyan un avance en la técnica vitícola y se compruebe que afectan favorablemente a la calidad de la uva y del vino producido. De esta experimentación se dará conocimiento al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para que, si procede, lo apruebe.

6.5 La práctica de riego, que deberá ser autorizada por el Consejo Regulador, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente de

acuerdo tanto con las condiciones hídricas del suelo como las condiciones ecológicas de la viña.

En todo caso, no se autorizará el riego después del envero de las uvas.

6.5.1 El Consejo Regulador realizará un control de calidad específico del grado alcohólico y de la acidez de la uva de las viñas hídricamente reequilibradas.

6.5.2 Atendida la capacidad de retención de agua de los diferentes tipos de suelos, y para mejorar la capacidad vegetativa de la cepa, el Consejo Regulador velará para que las parcelas de viña sean hídricamente reequilibradas tanto cuando finalice la vendimia en otoño como también cuando finalice el período invernal.

6.5.3 El Consejo Regulador se reserva el derecho a suspender las autorizaciones de riego según las variaciones de la calidad de la uva y del régimen hídrico del año vitivinícola.

Artículo 7. *Vendimia.*

7.1 La vendimia se realizará preferentemente a mano y con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado alcohólico en potencia de 12,5 % para las variedades tintas y de 12 % vol para las variedades blancas. El Consejo Regulador podrá establecer controles para comprobar el grado de cumplimiento de estas normas.

7.2 El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de inicio de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin que se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre la forma del transporte de la uva vendimiada para que se efectúe sin deterioro de calidad.

Artículo 8. *Producción admitida.*

8.1 La producción máxima admitida por hectárea será de 60 quintales métricos por hectárea (q/ha). Estos límites podrá modificarlos en determinadas campañas el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, siempre y cuando se efectúe con anterioridad a la vendimia y con los asesoramientos y las comprobaciones previos que sean necesarios. En el caso de uva destinada a vino de pago el rendimiento máximo admitido será un 15 % inferior al fijado anteriormente.

8.2 La uva procedente de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen Calificada Priorat.

Artículo 9. *Nuevas plantaciones y replantaciones.*

Para la inscripción de nuevas plantaciones y replantaciones de viñas situadas en la zona de producción que quieran ser amparadas por la Denominación de Origen Calificada Priorat, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, con carácter previo a las inscripciones correspondientes. Corresponde al director general competente en materia de producción agrícola la autorización para la inscripción en el Registro vitivinícola de Cataluña.

CAPÍTULO 3

Métodos de elaboración

Artículo 10. *Métodos de obtención.*

10.1 Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado de la uva, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Calificada Priorat.

10.2 En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la optimización de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 65 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia. El Consejo Regulador podrá modificar el límite de litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia, excepcionalmente, con un margen máximo de 4 puntos porcentuales, en determinadas campañas, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia y con los asesoramientos y las comprobaciones previas que sean necesarios.

10.3 Los vinos destinados a vino de pago tendrán una elaboración y envejecimiento totalmente independientes dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento.

10.4 En la elaboración de los diferentes tipos de vinos VCPRD acogidos se deberán usar las variedades de *Vitis vinifera* relacionadas en el anexo 3.

Artículo 11. *Métodos de elaboración.*

11.1 Vino rancio: vino tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera de roble, de vinos blancos o tintos, de grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 15% vol. Durante su envejecimiento en ambientes de humedad muy reducida podrán alcanzar una elevada concentración de alcohol, y no está permitido en estos vinos el encabezamiento con alcohol vínico. El proceso acelerado conocido como sol y serena se admitirá como una primera estancia del proceso que se debe continuar en envases de madera de roble.

11.2 Vino mistela blanca: vinos de licor de calidad tradicionales que en su elaboración se separa el mosto flor de la uva y seguidamente se filtra, con un grado alcohólico volumétrico en potencia mínimo de 12% vol, para añadirle acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol, y máximo de 22% vol.

11.3 Vino mistela tinta: la elaboración de los vinos de licor de calidad tradicionales denominados mistela tinta se realizará a partir de las variedades tintas autorizadas, que deberán tener un grado alcohólico volumétrico en potencia mínimo de 12,5% vol. Se macera la uva chafada, con la separación previa del escobajo, con una mezcla de alcohol vínico, y se airea dos veces al día durante quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior a 15% vol, y máximo de 22% vol.

11.4 Vino dulce natural: vinos de licor de calidad tradicionales que proceden de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 320 g/l, 18 grados alcohólicos probables, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica natural será como mínimo de 15% vol.

11.5 Los vinos calificados por la Denominación de Origen Calificada Priorat podrán utilizarse como base para la elaboración de otras bebidas.

CAPÍTULO 4

Envejecimiento y menciones

Artículo 12. *Zona de elaboración o envejecimiento.*

La zona de elaboración o envejecimiento de los vinos de la Denominación de Origen Calificada Priorat coincide con los términos municipales o áreas geográficas dentro de los términos municipales que integran la zona de producción relacionada en el anexo 2 de esta disposición.

Artículo 13. *Menciones.*

13.1 La utilización en la presentación de los vinos de las menciones de crianza, reserva, gran reserva, vino de guarda y vino de pago, se efectuará de acuerdo con lo que prevé este artículo.

13.2 Para poder utilizar el término crianza, el proceso de envejecimiento será no inferior a veinticuatro meses, para vinos tintos con una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses, y no inferior a dieciocho meses, para vinos blancos y rosados, con una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses.

13.3 Para poder hacer constar el término reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a los treinta y seis meses, con una permanencia mínima en envase de madera de roble de doce meses.

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a veinticuatro meses, como mínimo, con una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses y en botella el resto del periodo.

13.4 Para la utilización del término gran reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos será necesaria una permanencia en envase de madera de roble de veinticuatro meses, como mínimo, y un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, como mínimo.

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en madera de roble, como mínimo, de seis meses y en botella el resto del periodo.

13.5 Para la utilización del término vino de guarda en la presentación de los VCPRD se efectuará de acuerdo con lo siguiente:

Para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a los doce meses de permanencia mínima en envase de madera de roble. Finalizado este proceso se embotellarán y se comercializarán.

13.6 Para la utilización del término vino de pago será necesario que el vino sea producido en un entorno determinado, de extensión inferior a la del término municipal pero que podrá abrazar parcelas limítrofes de más de un municipio con características propias; su nombre está notoriamente vinculado a las viñas de las cuales se obtienen vinos con características cualitativas especiales.

El vino de pago será obtenido exclusivamente de uvas procedentes de viñas inscritas en el Consejo Regulador que constituyen una unidad de explotación vitícola formada por una subparcela, una parcela o un conjunto de parcelas limítrofes, fácilmente identificables con un nombre.

Cada vino de pago estará identificado por la subparcela o conjunto de parcelas limítrofes de donde proceda, que también se identificarán en su registro para esta finalidad.

Sólo podrá ser considerado vino de pago aquél en que el propietario de las parcelas sea el mismo que el elaborador del vino. A tal efecto, se entiende por propietario la persona física o jurídica que disponga de la propiedad, o de un contrato de arrendamiento igual o superior a los diez años sobre las parcelas inscritas.

El vino de pago se designará con el nombre de la finca correspondiente, y además de las indicaciones obligatorias deberá indicar lo siguiente:

El nombre del propietario si la marca o denominación de venta coincide con el nombre de la finca.

La indicación «viñas en propiedad».

13.7 En todos los procesos de envejecimiento, los envases de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

13.8 Podrá utilizarse la mención fermentado en barrica siempre y cuando el vino se haya fermentado en recipientes de madera de roble con capacidad máxima de 600 litros.

13.9 Podrá utilizarse la mención barrica siempre y cuando se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión el período de tiempo en meses y años, que ha estado en estos recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

13.10 Podrá utilizarse la mención roble siempre y cuando se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el período de tiempo, en meses o años, que ha estado en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

Artículo 14. *Designación de los vinos.*

Además de las menciones obligatorias a que hace referencia el anexo VII del Reglamento CE 1493/1999 y el resto de normativa vigente, la designación de los vinos de la Denominación de Origen Calificada Priorat se completará con los siguientes datos:

- a) El nombre de una variedad si el vino procede en un 85 % o más de esta variedad.
- b) El nombre de hasta tres variedades siempre y cuando el vino mencionado proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- c) Si existen más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del campo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- d) El año de la vendimia, si el vino procede en un 85 % o más de la uva recogida en el año que se prevé que conste en la designación.
- e) Para la designación de los vinos con el nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, es preciso que el vino proceda de viñas cultivadas por el/la mismo/a viticultor/a o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

CAPÍTULO 5

Trazabilidad y calificación de los vinos

Artículo 15. *Trazabilidad de los vinos de pago.*

En la elaboración de los vinos de pago se implantará un sistema de trazabilidad integral que irá desde la producción de la uva hasta la comercialización de los vinos amparados. El INCAVI establecerá las características y la implantación del sistema de control que garantice la trazabilidad del producto.

Artículo 16. *Proceso de calificación.*

16.1 Las personas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en el Registro de elaboradores de la Denominación de Origen Calificada Priorat que deseen la obtención de la calificación del vino y a la vez garantizar la trazabilidad del producto vitivinícola, deben presentar ante el Consejo Regulador una solicitud de admisión por cada lote de vino, según el modelo normalizado que facilitará el Consejo Regulador, al que se adjuntará una copia de todos los comprobantes y los justificantes de los movimientos de uva, mostos y vinos. Para las uvas, una copia de la declaración de producción y el justificante de la compraventa que figura como anexo 3 del modelo oficial establecido por la Comunidad Europea. Para los mostos o los vinos, el modelo administrativo de acompañamiento según el modelo establecido por la Comunidad Europea.

16.2 El proceso de calificación implica la verificación de la conformidad de los vinos presentados con las condiciones de producción y elaboración y las características específicas que se establecen en este Reglamento, así como la superación de los exámenes analíticos y organolépticos reglamentarios.

16.3 Para la ejecución de los exámenes analíticos y organolépticos citados, se extraerán cuatro muestras de cada lote o partida homogénea de vino objeto de la solicitud de admisión.

16.4 El Consejo Regulador establecerá un Comité de cata para la calificación de vinos, formado por cinco expertos y un delegado del presidente que actuará como coordinador. El Comité tiene como cometido informar sobre la calidad de los vinos, tanto en la fase de elaboración como en la fase de comercialización, y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios, previamente autorizados por el Consejo Regulador.

16.5 El vino que acceda a la calificación de vino de pago debe haberlo calificado como Priorat el Comité de Cata. La calificación como vino de pago de los vinos que lo hayan solicitado, la realizará un Comité de Cata específico que determinará el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat.

16.6 Para la calificación del vino, el Comité de Cata se ajustará a las normas que establece el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y al resto de la normativa legal de aplicación.

16.7 El Consejo Regulador controlará las existencias de vinos calificados en las bodegas, y contabilizará las partidas de vinos calificadas, las descalificaciones posteriores cuando se produzcan, y las entradas y las salidas de las bodegas de los vinos amparados.

16.8 El control de calidad y la certificación de los productos se realizará de acuerdo con lo que establezca el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat, que a partir de los libros de registro correspondientes, entre otros, verificará que se han cumplido todos los requisitos exigidos en la normativa general que sea de aplicación y, en particular, la que se especifica a continuación:

a) Inscripción de las viñas y las bodegas en los registros correspondientes del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

b) Variedades de *Vitis vinifera* cultivadas y sus portainjertos.

c) Prácticas de cultivo, y detalle del marco de plantación de la viña para cada variedad de *Vitis vinifera*, el número total de cepas por hectárea, el sistema de poda, la formación y la conducción y el rendimiento para cada variedad expresado en kg/ha.

d) Prácticas culturales aplicadas a la viña para mejorar la calidad de la uva, tanto de conducción como de poda en verde de las cepas.

e) El riego y la fertirrigación como elemento de calidad de la uva, de acuerdo con el equilibrio ecológico y el déficit hídrico del suelo.

f) Para la obtención del mosto del vino, y la separación del vino de la brisa, se aplicarán presiones de manera que el rendimiento no sea superior a 65 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

g) Aforo de los vinos en las bodegas.

h) Grados alcohólicos volumétricos naturales mínimos para cada variedad de *Vitis vinifera*.

i) Método de vinificación, elaboración y envejecimiento para la obtención de los vinos blancos, rosados o tintos, vinos de licor de calidad producidos en una región determinada y las prácticas enológicas utilizadas.

j) Elementos característicos del vino de pago determinados por las analíticas químicas realizadas en uno de los laboratorios del INCAVI o por otro laboratorio que cumpla los criterios admitidos para los laboratorios de ensayos.

k) El Comité de Cata del consejo regulador correspondiente hará el análisis organoléptico en cuanto al color, la transparencia, el olor y el sabor, y también calificará los vinos.

l) La calificación de las partidas de vino apto se documentará de acuerdo con una certificación numerada e individual para cada partida de vino declarado apto por el consejo regulador correspondiente.

16.9 El contenido en anhídrido sulfuroso total deberá ceñirse al que señala el Reglamento CE 1493/1999, del Consejo.

16.10 Los vinos deberán presentar las cualidades, analíticas y organolépticas que prevé este Reglamento, especialmente en cuanto al color, el aroma y el sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Calificado Priorat, y serán descalificados tal y como establece el artículo 17 de este Reglamento.

Artículo 17. *Proceso de descalificación.*

17.1 Un lote de vino presentado para calificar que, por cualquier causa, presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador. Así mismo, podrá ser descalificado un vino ya calificado en el que se detecten defectos o alteraciones sensibles sobrevenidos por cualquier causa.

También será descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro descalificado previamente.

17.2 La descalificación de los vinos podrá realizarla el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, elaboración o envejecimiento, embotellado y comercialización. A partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán quedar en envases independientes y debidamente rotulados bajo control del Consejo Regulador.

CAPÍTULO 6

Características de los vinos VCPRD

Artículo 18. *Características de los vinos VCPRD.*

18.1 Los vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada Priorat, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

Tipo de vino: Blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 13% vol.

Tipo de vino: Rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 13% vol.

Tipo de vino: Tinto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 13,50% vol.

Tipo de vino: Rancios.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol.

Tipo de vino: Dulce natural.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol.

Tipo de vino: Vino de licor dulce.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol. Durante su proceso de elaboración se las podrá adicionar alcohol de vino, siempre y cuando hayan adquirido 8 grados de alcohol natural.

18.2 Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil expresada en ácido acético que no podrá superar los 0,05 gr/litro (0,833 miliequivalentes por litro) por cada grado alcohólico adquirente. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar 0,80 gramos por litro hasta el 10% vol de alcohol y 0,06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% vol.

18.3 Los análisis organolépticos y físico-químicos se ajustarán a lo que dispone la normativa comunitaria, así como a lo que dispone la Orden de 20 de septiembre de 1989,

del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, y serán obligatorias para la calificación de los vinos. Estos análisis se realizarán por lotes homogéneos antes de embotellar.

CAPÍTULO 7

Registros e inscripciones

Artículo 19. *Tipología y procedimiento de inscripción a los registros.*

19.1 El Consejo Regulador llevará los registros siguientes:

- a) Registro de viticultores.
- b) Registro de bodegas, que tendrá las secciones siguientes:
 - b.1) Bodegas de elaboración.
 - b.2) Bodegas de almacenamiento.
 - b.3) Bodegas de envejecimiento.
 - b.4) Bodegas de embotellado.
- c) Registro de vinos de pago.

19.2 Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador y se acompañarán de los datos, los documentos y los comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y las normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador, que verificará todos los datos y lo comunicará al interesado, quien dispondrá de un plazo de treinta días para aportar o enmendar las deficiencias detectadas. Una vez transcurrido este plazo sin aportar la documentación requerida, el Consejo Regulador ordenará su archivo.

Si presentada la documentación no se produce una resolución expresa del Consejo Regulador se considerará estimada la solicitud.

19.3 El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deberán reunir las viñas, las bodegas y los embotelladores.

19.4 La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en los registros que a todos los efectos estén establecidos en la normativa vigente, y en especial al Registro vitivinícola de Cataluña, al Registro de industrias agroalimentarias de Cataluña y al de embotelladores y envasadores, en su caso, y al Registro de sanidad.

19.5 Las bodegas inscritas deben ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales no inscritos, y en la misma sólo puede tener entrada uva procedente de viñas inscritas o mostos o vinos procedentes de otras bodegas también inscritas en la Denominación de Origen Calificada Priorat, y sólo se puede elaborar o embotellar exclusivamente vino con derecho a la Denominación de Origen Calificada Priorat o, si procede, vinos de pago calificados ubicados en su territorio.

Artículo 20. *Registro de viticultores.*

20.1 En el Registro de viticultores deben inscribirse todos los titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción descrita en el anexo 2 e inscritas en el Registro vitivinícola de Cataluña, cuya uva pueda ir destinada a la elaboración de los vinos protegidos.

20.2 En la inscripción figurará el nombre del propietario y, si procede, el del masovero, el aparcerero, el arrendatario, el censatario o cualquier otro titular de dominio útil; el nombre de la viña, el lugar y el término municipal en que está situada la parcela de viña, la superficie de producción, los datos del Registro vitivinícola de Cataluña, del polígono y de las parcelas, la variedad o las variedades de la viña y tantos datos como sean necesarios para su clasificación y localización.

20.3 A la instancia de inscripción se adjuntará un plano del Registro vitivinícola de Cataluña, de las parcelas y la autorización de plantación expedida por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

20.4 Será condición imprescindible para proceder a la inscripción en el Registro del Consejo Regulador que la viña esté inscrita previamente en el Registro vitivinícola de Cataluña.

20.5 Cuando se produzca una baja voluntaria, deberán transcurrir tres años naturales antes de que la viña en cuestión pueda volver a inscribirse, excepto cambio de titularidad.

20.6 Se producirá la baja en el Registro de viticultores por inactividad o abandono de las parcelas de las que sea titular el inscrito, durante cinco años consecutivos o por cualquiera de los supuestos que determina el artículo 10.1 del Decreto 264/2003, de 21 de octubre, por el que se regula el Registro vitivinícola de Cataluña.

20.7 Para poder ejercer un perfecto control de procedencia de uvas, el Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de viticultores un documento que acredite la superficie de las parcelas de viña inscritas, con detalle de las variedades y la producción máxima para cada campaña. El Consejo Regulador establecerá el sistema de control y registro de la entrega de uva a las bodegas elaboradoras inscritas para acreditar el origen de la partida de uva correspondiente.

Artículo 21. *Registro de bodegas. Sección de elaboración.*

21.1 En la Sección de elaboración del Registro de bodegas deben inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar únicamente uva o mosto procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la Denominación de Origen Calificada Priorat y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.

21.2 En la inscripción figurará el nombre de la persona física o jurídica, su representante legal, el domicilio, el municipio y la zona de emplazamiento, las características, el número y la capacidad de todos y cada uno de los envases y la maquinaria, el sistema de elaboración y los datos que sean necesarios para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. Cualquier modificación de los datos que figuran en el Registro deberá notificarse al Consejo Regulador.

Se adjuntará un plano a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación. En el supuesto de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia y se indicará el nombre del propietario.

21.3 Las bodegas deberán estar inscritas en el Registro de industrias agroalimentarias, al Registro de sanidad y en los otros que a todos los efectos estén establecidos por la normativa vigente.

21.4 Formulada la petición, la bodega deberá ser inspeccionado por el personal técnico que el Consejo Regulador designe, con el fin de comprobar sus características y si reúne o no las condiciones técnicas mínimas requeridas para la elaboración correcta de vinos aptos para obtener VCPRD.

21.5 Se producirá la baja de cualquier bodega inscrita en la Sección de elaboración del Registro de bodegas por inactividad durante tres años consecutivos.

Artículo 22. *Registro de bodegas. Sección de almacenamiento.*

22.1 En la Sección de almacenamiento del Registro de bodegas deben inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción que no dispongan de planta propia de elaboración, que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a que se refiere el artículo 21.2.

22.2 Se procederá igualmente como se indica en el artículo 21.4 con el objeto de comprobar que la bodega cumple las condiciones mínimas para la conservación correcta y almacenamiento de vinos.

22.3 Se producirá la baja de cualquier bodega inscrita en la Sección de almacenamiento del Registro de bodegas por inactividad durante tres años consecutivos.

Artículo 23. Registro de bodegas. Sección de envejecimiento.

23.1 En la Sección de envejecimiento del Registro de bodegas deben inscribirse las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen al envejecimiento de vinos con Denominación de Origen. En la inscripción figurarán, además de los datos a que hace referencia el artículo 21.2, todas las específicas de estos tipos de bodegas y envejecimiento de vinos.

23.2 Los locales y las bodegas inscritos destinados al envejecimiento deberán estar exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de los otros requisitos que determine el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

23.3 Igualmente se procederá a la inspección oportuna que se indica en el artículo 21.4.

23.4 Se producirá la baja de cualquier bodega inscrita en la Sección de envejecimiento del Registro de bodegas por inactividad durante tres años consecutivos.

Artículo 24. Registro de bodegas. Sección de embotellado.

24.1 En la Sección de embotellado del Registro de embotelladores deben inscribirse todos los que se encuentren situados en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la Denominación de Origen.

24.2 En la inscripción figurarán, además de los datos a que hace referencia el artículo 21.2, los datos específicos como instalaciones y maquinaria y la inscripción en el Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

24.3 Igualmente se procederá a la inspección oportuna que se indica en el artículo 21.4.

24.4 Se producirá la baja de cualquier bodega inscrita en la Sección de embotellado del Registro de bodegas por inactividad durante tres años consecutivos.

Artículo 25. Registro de vinos de pago.

25.1 En el Registro de vinos de pago deben inscribirse las bodegas de elaboración y envejecimiento que lo soliciten y que cumplan los requisitos establecidos en el artículo 22 del Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, y harán constar expresamente su condición y el vino de pago, dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen Calificada Priorat, al que se adscriben. Los datos a incorporar al Registro serán los mismos que se han incorporado a los registros que prevén los artículos 21 y 23. Será necesario acreditar documentalmente que se ha obtenido el derecho a la utilización de esta mención.

25.2 Igualmente se procederá a la inspección oportuna que se indica en el artículo 21.4 de esta Orden.

Artículo 26. Modificaciones y renovaciones en los registros.

26.1 Para la vigencia de las inscripciones en los registros correspondientes será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone este capítulo, y deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando se produzca.

26.2 El Consejo Regulador o en su caso la administración competente, podrá efectuar inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de todo cuanto dispone el párrafo anterior.

26.3 El Consejo Regulador o en su caso la administración competente, podrá en cualquier momento solicitar el envío de información de las personas físicas o jurídicas

inscritas en sus registros, a efectos de comprobar la vigencia y la veracidad de los datos que figuran en ellos.

26.4 Todas las inscripciones en los diferentes registros las renovará de oficio el Consejo Regulador en un plazo máximo de dos meses, a partir de la modificación de los datos que haya solicitado el interesado, una vez se haya cumplido lo que determinan los apartados anteriores de este artículo.

26.5 El titular de una bodega que quiera modificar o instalar una nueva planta de elaboración o de embotellado, lo solicitará al Consejo Regulador antes de iniciar la modificación o instalación a los efectos de la autorización correspondiente, sin perjuicio de los permisos i las autorizaciones cuya concesión corresponda a otras administraciones.

CAPÍTULO 8

Derechos y obligaciones

Artículo 27. *Derecho de los inscritos en los registros.*

27.1 Únicamente las personas físicas o jurídicas que hayan inscrito las viñas o las bodegas en los registros indicados en el artículo 19 podrán producir uva o mosto con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar y criar vinos que deban ser protegidos por la Denominación de Origen Calificada Priorat.

27.2 Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Calificada Priorat a los vinos que proceden de bodegas inscritas en los registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados de acuerdo con las normas exigidas en este Reglamento y que cumplan las características analíticas y organolépticas que deben caracterizarlos.

27.3 El derecho al uso de la Denominación de Origen en publicidad, documentación, etiquetas y embalajes es exclusivo de las firmas inscritas en el registro correspondiente.

27.4 Las personas físicas o jurídicas inscritas están obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de la normativa descrita en el artículo 1 de este Reglamento, así como de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Instituto Catalán de la Viña y el Vino, y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat.

Artículo 28. *Derecho a la inscripción.*

Toda persona física o jurídica titular de viñas y/o bodegas que lo solicite y cumpla los requisitos de carácter general que establece el Reglamento de la Denominación, tiene el derecho de ser inscrita en los registros del Consejo Regulador correspondientes y el derecho de uso de la Denominación de Origen, excepto en los supuestos de sanción.

Artículo 29. *Excepciones y prohibiciones.*

29.1 En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación de Origen Calificada Priorat no se podrá introducir más que uva que proceda de viñas inscritas y mosto y vino que proceda de otras bodegas inscritas.

29.2 Las firmas que tengan inscritas las bodegas sólo podrán tener almacenados sus vinos en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 30. *Utilización exclusiva.*

Los nombres con que figuran inscritos en los registros de bodegas, así como las marcas, los símbolos, los emblemas, las leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicada a los vinos protegidos por la Denominación de Origen no podrán ser utilizados bajo ningún concepto, ni tan solo por los mismos titulares, en la comercialización de otros vinos.

CAPÍTULO 9

Presentación y etiquetado

Artículo 31. *Presentación de las etiquetas de los vinos embotellados.*

31.1 En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, el nombre de la Denominación de Origen Calificada Priorat. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Priorat será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen Calificada, y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

31.2 Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

31.2.1 El nombre del municipio referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.

31.2.2 El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura % vol.

31.2.3 Indicación, si procede, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado.

31.2.4 El número de inscripción en el Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

31.2.5 Volumen nominal.

31.2.6 Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, es necesario situarlo en el mismo campo visual e inscribirlo, a su favor y previamente, en la oficina española de Patentes y Marcas. Esta inscripción se comunicará al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

31.2.7 El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.

31.3 Antes de poner en circulación las etiquetas, deberá autorizarlas el Consejo Regulador a los efectos que establece este Reglamento. Se denegará la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para el destinatario final. También se podrá anular la utilización de una etiqueta concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria, mediante audiencia previa de la firma interesada.

31.4 Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador o de cualquier otro sistema de control que establezca, y deberán ser colocadas en la misma bodega de acuerdo con las normas que dicte el Consejo Regulador, y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

31.5 El Consejo Regulador controlará, mediante un libro de registro, todas las entradas del sistema de control establecido, así como anotará todas las salidas, la numeración y la bodega de destino.

31.6 Para los vinos de crianza, el Consejo Regulador podrá autorizar que así conste en las etiquetas. Asimismo, podrá autorizar la indicación de la añada en las etiquetas cuando esta indicación esté debidamente controlada por el Consejo Regulador.

31.7 El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen Calificada, con informe previo del Instituto Catalán de la Viña y el Vino. Este emblema será obligatorio exhibirlo en el exterior de las bodegas inscritas, en un lugar destacado. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en un lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 32. *Documentos de acompañamiento.*

32.1 De acuerdo con la normativa comunitaria los envases que contengan vinos con Denominación de Origen Calificada Priorat deberán estar en todo momento identificados, tanto en la bodega como en los libros de registro.

32.2 En todos los transportes de vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada Priorat, se deberá llevar el documento de acompañamiento que acredite la condición de la Denominación de Origen Calificada Priorat, así como la bodega de procedencia y destino.

32.3 La expedición de los productos a los que se refiere el apartado anterior deberá autorizarla el Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución.

32.4 Tanto los registros como los documentos de acompañamiento mencionados en los párrafos anteriores, deben cumplir las condiciones que establece el Decreto 72/2000, de 8 de febrero, por el que se determinan los documentos que deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas y se establece la normativa aplicable al transporte, a los registros y a las declaraciones de determinadas prácticas en el sector.

Artículo 33. *Embotellado.*

33.1 El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada Priorat deberá realizarse en las bodegas inscritas en el Consejo Regulador.

33.2 Los envases deberán ser de vidrio, con las capacidades previamente aprobadas por el Consejo Regulador. El Consejo Regulador aprobará el resto de elementos de envasado que aseguren la calidad de los vinos. El cierre de las botellas garantizará la calidad del producto envasado, preferentemente con tapones de corcho natural.

Artículo 34. *Certificado de origen y declaraciones de producción.*

34.1 A requerimiento de las bodegas inscritas, el Consejo Regulador expedirá un certificado de origen en el modelo oficial que avale la expedición de vinos amparados.

34.2 Con el fin de poder controlar la producción, la elaboración y las existencias, como también las cualidades, los tipos y todo lo que sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de los vinos, las personas físicas y jurídicas titulares de las viñas y las bodegas estarán obligadas a presentar las declaraciones siguientes:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de viticultores presentarán en las dependencias del Consejo Regulador, antes del 20 de diciembre de cada año, una copia de la declaración de cosecha.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de bodegas, Sección de elaboración, presentarán al Consejo Regulador, antes del 20 de diciembre de cada año, una copia de la declaración de producción.

c) Todas las firmas inscritas en el Registro de bodegas, secciones de almacenamiento, de elaboración, de envejecimiento, y de embotellado, presentarán trimestralmente y en un plazo de treinta días, un impreso, que las será facilitado por el Consejo Regulador, con la declaración de entrada y salida de productos y partidas realizada durante el trimestre, en que se indicarán la procedencia de los vinos adquiridos y las existencias que tiene a último día del trimestre.

d) Todas las firmas inscritas en el Registro de bodegas, secciones de almacenamiento, de elaboración, de envejecimiento, y de embotellado, presentarán al Consejo Regulador una copia de la declaración de existencias a 30 de agosto, antes del 10 de septiembre de cada año.

e) Todas las firmas inscritas en el Registro de bodegas, Sección de embotellado, presentarán, antes del 15 de enero de cada año, al Consejo Regulador, las existencias de contraetiquetas o precintos numerados con fecha 31 de diciembre de cada año, que tengan en su poder sin utilizar.

34.3 Las declaraciones a las que se refiere el apartado precedente de este artículo tienen efectos únicamente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse sólo que en forma numérica, y sin ninguna referencia de carácter individual.

CAPÍTULO 10

Consejo ReguladorArtículo 35. *Régimen jurídico.*

35.1 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat es una corporación de derecho público con personalidad jurídica propia a la que se le atribuye la gestión de la Denominación de Origen. El Consejo Regulador tiene plena capacidad jurídica y de obrar para el desarrollo de sus funciones.

35.2 La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador se rige por principios democráticos.

35.3 El Consejo Regulador está integrado por personas físicas o representantes de personas jurídicas inscritas en los registros de la Denominación de Origen.

35.4 El Consejo Regulador está sujeto a todos los efectos al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, que quedan sujetas al derecho administrativo.

35.5 En todo caso se consideran sujetas al derecho administrativo las actuaciones del Consejo Regulador en materia de inspección y control, gestión de los registros de la Denominación de Origen, procedimiento sancionador, régimen electoral, así como la responsabilidad patrimonial que derive de sus actuaciones sujetas al derecho administrativo.

Artículo 36. *Finalidades.*

La finalidad principal del Consejo Regulador es aplicar este Reglamento y velar por su cumplimiento, por lo que ejercerá las funciones que le encargue el ordenamiento jurídico.

Artículo 37. *Ámbito de competencias.*

El ámbito de competencia del Consejo Regulador en cuanto a zonas de producción, productos y personas o entidades es el siguiente:

- a) En lo que concierne al ámbito territorial, las respectivas zonas de producción, elaboración o envejecimiento.
- b) En cuanto a los productos, los protegidos por la Denominación.
- c) En cuanto a las personas físicas o jurídicas, las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 38. *Competencias del Consejo Regulador.*

Las competencias del Consejo Regulador son las que determina el artículo 11 de la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola de Cataluña, y el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, que la desarrolla.

Artículo 39. *Régimen de recursos.*

Se puede interponer recurso de alzada ante el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, contra todos los actos y las resoluciones del Consejo Regulador sujetos al derecho administrativo, en los plazos y con los requisitos que establecen las leyes de procedimiento administrativo.

Artículo 40. *Órganos de gobierno del Consejo Regulador.*

Los órganos que integran el Consejo Regulador son el/la presidente/a, la Comisión Rectora, el/la secretario/a.

Artículo 41. *Comisión Rectora.*

41.1 La Comisión Rectora está constituida por diez vocales con voz y voto, uno de los cuales será el presidente del Consejo Regulador.

Los vocales con voz y voto, que serán elegidos por sufragio universal libre, directo y secreto entre los inscritos en los registros correspondientes, se distribuirán de la manera siguiente:

- a) Cinco vocales en representación del sector vitícola, titulares de viñas inscritos en el Registro de viticultores del Consejo Regulador.
- b) Cinco vocales en representación del sector vinícola, titulares de las bodegas inscritas en los registros de bodegas respectivos del Consejo Regulador.
- c) Alas reuniones del Consejo Regulador asistirán dos vocales técnicos representantes del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, con especiales conocimientos en viticultura y enología, con voz pero sin voto.

41.2 El presidente del Consejo Regulador será elegido entre los vocales con derecho a voto en primera votación por mayoría absoluta y por mayoría simple en segunda votación.

41.3 Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se nombrará a un suplente que pertenezca al mismo sector que el vocal que debe suplir, elegido al igual que el titular.

41.4 Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años y podrán ser reelegidos.

41.5 En el caso de cese de un vocal por cualquier causa entrará a formar parte del Consejo Regulador el suplente elegido.

41.6 El plazo para la toma de posesión de los vocales será como máximo de un mes contado desde la fecha de su designación.

41.7 Causará baja el vocal cuando, durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave o muy grave en las materias que regula la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o diez de alternas, o por perder su vinculación con el sector que le eligió.

41.8 En el supuesto de cese, renuncia o suspensión de todos los miembros del Consejo Rector, se nombrará una Comisión Gestora, formada por tres miembros, nombrada por el director del INCAVI, que tendrá las mismas funciones que el Consejo Rector mientras dure su nombramiento.

Artículo 42. *Doble inscripción.*

Una misma persona, física o jurídica, inscrita en varios registros del Consejo Regulador no podrá tener representación doble en el Consejo, una en el sector vitícola y otra en el sector vinícola.

Artículo 43. *Presidente.*

43.1 Corresponde al/a la presidente/a:

- a) Ejercer la representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en otro miembro de la comisión rectora en los supuestos que se establezcan por norma de régimen interior. En el ejercicio de su representación tendrá atribuciones para comparecer ante organismos y fedatarios públicos para presentar declaraciones, liquidaciones, notificaciones, otorgar poderes, incluso para pleitos, y suscribir contratos públicos y privados dentro de su ámbito de actuación.
- b) Ejercer la presidencia de sus órganos, sin perjuicio de los supuestos de suplencia que se establezcan por norma de régimen interior.
- c) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- d) Administrar los ingresos y los caudales del Consejo Regulador. Los pagos de carácter extraordinario requerirán la aprobación previa de la Comisión Rectora.
- e) Preparar la liquidación del presupuesto y elaborar el presupuesto anual del Consejo Regulador.

- f) Convocar y presidir las sesiones de la Comisión Rectora, indicar el orden del día, someter a su decisión los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- g) Organizar el régimen interior del Consejo.
- h) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador en cumplimiento de las prescripciones derivadas de este órgano, con la aprobación previa de la Comisión Rectora.
- i) Organizar y dirigir los servicios.
- j) Proponer el/la secretario/a y el/la gerente a la Comisión Rectora.
- k) Informar al Instituto Catalán de la Viña y el Vino de las incidencias que se produzcan en la producción y en el mercado.
- l) Enviar al Instituto Catalán de la Viña y el Vino los acuerdos que para su cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que este Reglamento le confiere, y los que por su importancia se crea que deban ser conocidos por el mencionado Instituto.
- m) Incoar expedientes sancionadores de competencia del Consejo Regulador, y nombrar al instructor.
- n) Ser el órgano de relación con el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y con el Departamento de Agricultura Ganadería y Pesca.
- o) Las otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o le sean encargadas en el ámbito de su competencia.

43.2 El/la presidente/a podrá delegar de manera expresa para un acto o de manera general en el/la secretario/a y/o el/la gerente del Consejo Regulador las funciones d), e), g) e i) de las relacionadas anteriormente.

43.3 La duración del mandato del/de la presidente/a será de cuatro años y podrá ser reelegido/a.

43.4 El/La presidente/a cesará al expirar el plazo de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión o por revocación de la Comisión Rectora aprobada por la mayoría absoluta de sus miembros. El cese del/de la presidente/a deberá comunicarse al Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

43.5 En caso de cese o defunción del/de la presidente/a del Consejo Regulador, la Comisión Rectora elegirá entre sus miembros con derecho a voto, en el plazo de un mes, al/a la nuevo/a presidente/a.

43.6 Las sesiones de la Comisión Rectora donde se elegirá un/a nuevo/a presidente/a serán presididas por el/la vocal de mayor edad.

Artículo 44. *Secretario/a.*

El Consejo Regulador tendrá un/a secretario/a, designado/a por la Comisión Rectora a propuesta del/de la presidente/a, del que dependerá directamente, que tendrá como función específica:

- a) Preparar los trabajos de la Comisión Rectora y aplicar sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, extender las actas y custodiar los libros y los documentos del Consejo. El/la secretario/a del Consejo Regulador será la persona encargada del levantamiento de las actas, de los libros de actas, y de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.
- c) Las funciones que le encargue el presidente relacionadas con la preparación de los asuntos de competencia del Consejo.

Artículo 45. *Funciones de la Comisión Rectora.*

Las funciones de la Comisión Rectora son:

- a) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen, e impulsar los vinos de calidad y su promoción en los mercados interior y exterior.

- b) Gestionar los registros de viticultores y bodegas y hacer el control de entradas y salidas de materias primas y productos de las instalaciones de elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado inscritas.
- c) Calificar o descalificar, como proceda, el origen de la uva, los mostos y los vinos que opten a utilizar la Denominación de Origen y expedir, si procede, la certificación correspondiente.
- d) Expedir los certificados de origen y el control de lotes.
- e) Controlar el uso de las etiquetas utilizables en los vinos protegidos, por medio de los servicios técnicos, exclusivamente en los aspectos que afecten a la Denominación de Origen, y velar por la trazabilidad de los productos vitícolas.
- f) Controlar la producción, la procedencia, la elaboración y la comercialización de los productos amparados por la Denominación de Origen.
- g) Establecer para cada campaña, de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites máximos fijados por el Reglamento de la Denominación de Origen, los rendimientos, los límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, teniendo en cuenta las medidas de producción de años anteriores, de conformidad con las normas reguladoras dictadas por la Generalidad.
- h) Ser informada de las presuntas infracciones de los expedientes sancionadores relativos a la Denominación de Origen.
- i) Confeccionar las estadísticas de previsión de cosecha, de producción, elaboración, comercialización de los productos amparados y cualquier otra información que las sea requerida, y comunicar toda la información al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para que tome conocimiento.
- j) Crear y mantener actualizados los censos electorales de viticultores y de bodegas.
- k) Informar, con carácter preceptivo, sobre la autorización de la autoridad de certificación y control, en el supuesto de que esta función sea encargada a una entidad externa de carácter privado.
- l) Ejercer la facultad inspectora y la potestad sancionadora de acuerdo con lo establecido por la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, y la normativa que la desarrolle.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción.
- n) Aprobar los presupuestos anuales de ingresos y gastos y fijar las cuotas y aprobar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.
- o) Participar en empresas públicas o privadas, en sociedades mercantiles y las asociaciones o las fundaciones cuyo objeto esté relacionado con la defensa, el control, la investigación, la elaboración, la comercialización, la promoción y la difusión de los productos amparados por la Denominación de Origen.
- p) Calificar la añada o la cosecha.

Artículo 46. *Régimen de funcionamiento de la Comisión Rectora.*

46.1 La Comisión Rectora efectuará sesión con carácter ordinario al menos una vez al semestre.

46.2 La Comisión Rectora se reunirá cuando la convoque el/la presidente/a, bien a iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los/las vocales, que aportarán los temas a incluir en el orden del día. Será obligatorio en éste caso que la sesión tenga lugar en un plazo máximo de quince días.

46.3 Las sesiones de la Comisión Rectora se convocarán con siete días hábiles de antelación y será necesario adjuntar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se pueden tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a petición del/la presidente/a, se citarán los/las vocales por cualquier medio que se acuerde y del que quede constancia, con veinticuatro horas de antelación como mínimo. En todo caso, sin necesidad de convocatoria, la

Comisión Rectora quedará válidamente constituida cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y si así lo acuerdan por unanimidad.

46.4 Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, será necesario que lo soliciten al menos una cuarta parte de los vocales con derecho a voto con ocho días de antelación como mínimo.

46.5 Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

46.6 Los acuerdos de la Comisión Rectora se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que sean válidos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que componen la Comisión, el/la presidente/a, que tendrá voto de calidad en caso de empate, y el/la secretario/a.

46.7 Para resolver cuestiones de trámite, o en los casos que se considere necesario, podrán constituirse comisiones, que estarán formadas por el/la presidente/a y por vocales titulares del sector viticultor y del sector vinicultor de manera paritaria y, si es necesario, por personal del Consejo Regulador designado por la Comisión Rectora. En la sesión en que se acuerde la constitución de las comisiones, se acordarán también las funciones específicas que deben ejercer. Todas las propuestas de resolución que acuerden las comisiones serán comunicadas a la Comisión Rectora, para su aprobación, si procede, en la primera reunión que convoque.

Artículo 47. *Personal del Consejo Regulador.*

47.1 El Consejo Regulador podrá tener un gerente, cuando así lo acuerde por mayoría absoluta la Comisión Rectora que lo nombrará. En este supuesto podrá asumir por delegación las funciones a que hace referencia el artículo 43.2, con la posibilidad de asistir a las sesiones del órgano rector con voz, pero sin derecho a voto.

47.2 Para el cumplimiento de sus finalidades, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, de acuerdo con las plantillas aprobadas por la Comisión Rectora, que figurarán dotadas en las partidas de su presupuesto.

Para las funciones técnicas que tiene encargadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, cuya dirección recaerá en técnicos competentes.

Artículo 48. *Obligaciones del Consejo Regulador.*

48.1 Las obligaciones del Consejo Regulador son las que determina el artículo 33.2 del Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, de desarrollo de la Ley 15/2002.

48.2 El Consejo Regulador debe adoptar los mecanismos necesarios que garanticen el origen de los productos y sus procesos de producción, elaboración, envejecimiento y comercialización. Los gastos del control del Consejo Regulador son a cargo del solicitante.

48.3 Corresponde a la Comisión Rectora determinar qué sistema, entre los que prevé el artículo 11.5 de la Ley 15/2002, será utilizado para el ejercicio de la función de autoridad de certificación y control. La Comisión Rectora debe comunicar este acuerdo al INCAVI antes del inicio de su ejercicio.

En el supuesto de que se opte porque el órgano de control sea el mismo Consejo Regulador de la Denominación de Origen, deberá cumplir, de acuerdo con el artículo 27 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, los requisitos siguientes:

a) Que se encuentren adecuadamente separados los órganos de gestión y de control, y que la actuación de este último se realice sin dependencia jerárquica ni administrativa de los órganos de gobierno del Consejo Regulador.

b) Que se garanticen la independencia y la inamovilidad de los controladores por un período mínimo de seis años y sean habilitados por el INCAVI a iniciativa del Consejo Regulador.

c) Que cumplan los principios y criterios aplicables a los organismos independientes de control o a los organismos públicos habilitados para realizar controles oficiales de

productos alimenticios, de acuerdo con el artículo 27.1 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino.

48.4 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat facilitará al INCAVI, a la Intervención Delegada del Departamento de Economía y Finanzas o a la entidad privada que ésta designe, toda la información que le sea requerida en los plazos establecidos para auditar anualmente la gestión económica y financiera, así como la técnica y de gestión del Consejo Regulador.

Artículo 49. *Inspección.*

49.1 Para la inspección contará con veedores, que serán habilitados por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y tendrán las funciones inspectoras determinadas en el artículo 58.3 del Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, sobre las cuestiones siguientes:

- a) Las viñas inscritas ubicadas en la zona de producción.
- b) Las bodegas inscritas situadas en la zona de producción y envejecimiento.
- c) La uva y los vinos de la zona de producción y envejecimiento.
- d) Los vinos producidos en bodegas inscritas en la Denominación de Origen Calificada Priorat.
- e) Los vinos embotellados y comercializados amparados por la Denominación de Origen Calificada Priorat.
- f) La coincidencia entre las declaraciones formales y la realidad de los operadores del sector, de acuerdo con lo establecido por este Reglamento.
- g) La realidad de la información de los productos amparados.
- h) El movimiento y las existencias de uva, mostos y vinos que opten para ser amparados por la Denominación de Origen Calificada Priorat.
- i) Cualquier otra función que le sea encargada por la legislación vigente o por los órganos de la administración competente.

49.2 El ejercicio de las funciones inspectoras del Consejo Regulador deben efectuarse de acuerdo con lo que establecen la Ley 15/2002, de 27 de junio; el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, y el resto de normativa sobre inspección del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

49.3 El personal al servicio del Consejo Regulador, con inclusión de los veedores, deberá ser personal laboral.

Artículo 50. *Colaboración con otros consejos reguladores.*

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat establecerá los mecanismos apropiados de colaboración con el resto de consejos reguladores vitivinícolas, cuya zona de producción coincida total o parcialmente con el ámbito territorial de la Denominación de Origen a los efectos del cumplimiento de todo cuanto dispongan los reglamentos correspondientes.

Artículo 51. *Financiación.*

51.1 La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los recursos siguientes, teniendo en cuenta que el valor de los factores de las formulas deberá aprobarlo al inicio de cada campaña el Consejo Regulador mediante informe donde se especifique la forma de cálculo de cada uno de los coeficientes, los valores resultantes y cualquier otro precisión necesaria por su aplicación objetiva.

a) Cuotas:

a.1) Cuota por viñas:

$$Qpl = Hapl * PMHa * Cha + KGprod * PMkg * Ckg.$$

Qpl: cuota por viñas.

Hapl: hectáreas plantadas.

PMHa: precio medio de la tierra.

Cha: coeficiente de plantación.

Kgprod: kg producidos.

PMKg: precio medio de la uva producida.

Ckg: coeficiente sobre los kg producidos.

El coeficiente de plantación máximo a aplicar es de 1 %.

a.2) Cuota por vino producido:

$Qvprod = Itsprod * PMvidoll * Cviprod$.

Qvprod: cuota de vino total producido.

Itsprod: litros de vino producido.

PMvidoll: precio medio del vino vendido a granel.

Cviprod: coeficiente de vino producido.

El coeficiente de vino producido máximo a aplicar es de 1 %.

a.3) Cuota por vino embotellado:

$Qvemb = Itsemb * PMviemb * Cviemb$.

Qvemb: cuota de vino total embotellado.

Itsemb: litros de vino embotellado.

PMviemb: precio medio del vino vendido embotellado.

Cviemb: coeficiente de vino embotellado.

El coeficiente de vino embotellado máximo a aplicar es de 1 %.

b) Para la certificación de la Denominación de Origen Calificada Priorat, el visado de facturas y para la venta de sistemas de control de productos embotellados establecidos, la cuota la fijará anualmente la Comisión Rectora del Consejo Regulador por cada certificación o factura y sistema de control establecido.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son:

De la a.1), los titulares de las plantaciones inscritas.

De la a.2), los titulares de las bodegas inscritas que expidan vino al mercado.

De la a.3) y b), los titulares de bodegas inscritos que soliciten certificados o los adquirentes de etiquetas de precintos, contraetiquetas o cualquier sistema de control establecidos.

c) Las subvenciones, los legados y donativos que reciban y el importe de las sanciones que impongan.

d) Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y su venta.

51.2 Se aplicará una cuota diferencial por los vinos de pago, que establecerá la Comisión Rectora.

51.3 La liquidación de las cuotas la realizará el Consejo Regulador y se notificará a los interesados, de la manera que prevé la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común. El control de la gestión económica corresponde a la Intervención Delegada del Departamento de Economía y Finanzas en el Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

51.4 El impago de las cuotas anteriormente referidas en el plazo de tres años supondrá la baja del Consejo Regulador, con instrucción previa de expediente contradictorio.

CAPÍTULO 11

Infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 52. *Régimen jurídico.*

Todas las actuaciones que sea necesario llevar a cabo en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a las de la Ley 15/2002,

de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, al Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, a las de la Ley 30/1992, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, y a las del Decreto 287/1993, de la Generalidad de Cataluña, sobre el procedimiento sancionador en los ámbitos de competencia de la Generalidad.

Artículo 53. *Actas de inspección.*

53.1 Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán firmadas por el veedor, el propietario o el representante de la finca, de la bodega o el almacén, o el encargado de la custodia de la mercancía, en cuyo poder quedará una copia del acta. Ambos firmantes pueden consignar todos los datos o las manifestaciones que consideren convenientes para la estimación de los hechos que se reflejen, como también de todas las incidencias que ocurran en el momento de la inspección o del levantamiento del acta. Si el interesado en la inspección se negase a firmar el acta, el inspector así lo hará constar y procurará obtener la firma de algún agente de la autoridad o de testimonios.

53.2 En el supuesto de que lo estime conveniente el veedor, o el propietario de la mercancía o un representante suyo, se tomarán muestras del producto objeto de la inspección. Cada muestra se tomará, como mínimo, por quintuplicado y en cantidad suficiente para poderla examinar y analizar, se precintará y etiquetará y quedará una en poder del propietario o representante.

53.3 Cuando el veedor que levante el acta lo estime necesario puede disponer que la mercancía quede retenida hasta que el instructor del expediente disponga lo más oportuno. Esta retención tendrá una duración máxima de quince días, y podrá ser prorrogada por un período que no superará las cuarenta y cinco días, si el instructor ratifica la retención.

Las mercancías retenidas se considerarán mercancías en depósito y no pueden, por lo tanto, ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en venta o vendidas. En el supuesto de que se estime procedente pueden ser precintadas.

53.4 El Consejo Regulador puede solicitar los informes que estime necesarios para aclarar o completar lo que conste en las actas levantadas por los veedores, como diligencia previa a la posible incoación del expediente.

Artículo 54. *Infracciones.*

Serán infracciones las que, en el ámbito de los vinos sujetos a este Reglamento, determina la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola y normas que la desarrollen.

Artículo 55. *Competencias.*

La competencia para incoar, instruir y sancionar es la que determina la Ley 15/2002, de 27 de junio, y normas que la desarrollen.

Artículo 56. *Responsabilidad.*

56.1 La firma o la razón social que figura en la etiqueta es responsable de las infracciones en cuanto a los productos envasados. Si figura más de una firma, nominativamente o por cualquier indicación que permita su identificación cierta, éstas deben responder solidariamente de las infracciones. Asimismo, son responsables solidarios de las infracciones los elaboradores o los envasadores que no figuran en la etiqueta, si se prueba su connivencia.

56.2 Son responsables de las infracciones en productos a granel, productos envasados sin etiqueta o productos con etiqueta donde no figure ninguna firma o razón social, los envasadores o los comerciantes que tengan el producto o que lo comercialicen.

56.3 Los titulares de las explotaciones son responsables de las infracciones relativas a plantaciones o a replantaciones.

56.4 La responsabilidad administrativa de las infracciones establecidas por esta disposición se aplica, si procede, independientemente de la responsabilidad civil o penal exigible a cada caso concreto.

Artículo 57. *Instructor/a y secretario/a.*

En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deben actuar como instructor/a y secretario/a los dos técnicos que designe el/la presidente/a del Consejo Regulador.

Artículo 58. *Uso indebido.*

En los casos que la infracción afecte al uso indebido de la Denominación de Origen, y que eso implique una falsa procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y las sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los tribunales y ejercer las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

ANEXO 2

Zonas de producción

La Morera de Montsant y su agregado Escaladei, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, Gratallops, Bellmunt del Priorat, Porrera, Pobocada, Torroja del Priorat, El Lloar, la parte norte del municipio de Falset comprendida por los polígonos números 1, 4, 5, 6, 7, 21 y 25 enteros; y por las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, parte de la 93, 96, 97, 98, 100, 101, parte de la 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 y 150 del polígono núm. 2; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, parte de la 47, parte de la 50, parte de la 52, parte de la 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 del polígono 3; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, parte de la 28, parte de la 29, 63, 69, 72, 73, 74 y 75 del polígono núm. 19; por las parcelas 18, 19, 20, 21, parte de la 27, parte de la 28, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, parte de la 65, 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77, y 78 del polígono núm. 20; por las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40 del polígono núm. 22 y por las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48 del polígono núm. 24 y la parte este del municipio de El Molar comprendida por los polígonos núm. 5, 6 y 7 enteros y por parte de la parcela 8 y las parcelas 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 y 68 del polígono núm. 4; por las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 y 212 del polígono núm. 8; por las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 y 45 del polígono 9 y por las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 y 72 del polígono 10.

ANEXO 3

Variedades tintas recomendadas

Garnacha tinta.
Samsó o mazuela.

Variedades tintas autorizadas:

Garnacha peluda.
Cabernet sauvignon.
Cabernet franc.
Tempranillo.
Pinot noir.
Merlot.
Syrah.
Picapoll negro.

Variedades blancas autorizadas:

Garnacha blanca.
Macabeo.
Pedro Ximénez.
Chenin.
Moscatel de Alejandría.
Moscatel de grano menudo.
Pansal.
Picapoll blanco.
(06.102.116).