

ORDEN

ARP/149/2005, de 11 de abril, por la que se crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba su Reglamento.

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 la elaboración, la crianza 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 de las normas comunitarias emanadas de la política agraria 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.

A tales efectos, y teniendo en cuenta las peticiones recibidas de la mayoría de los representantes de los sectores vitícola y vinícola de Cataluña, la Orden de 22 de junio de 1999 (DOGC núm. 2922, de 2.7.1999), modificada por la Orden de 12 de diciembre de 2000 (DOGC núm. 3291, de 22.12.2000), creó la Denominación de Origen Cataluña y aprobó su Reglamento.

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 Cataluña al tomar el acuerdo y enviar la propuesta de Reglamento al INCAVI.

Sin embargo, es preciso tener en cuenta que la Sentencia 948/2003, del Tribunal Superior de Justicia de Cataluña, emitida en el recurso contencioso-administrativo 561/1999, dejó sin efecto la Orden de 22 de junio de 1999, por un defecto de forma en la elaboración de la norma, sentencia en este momento recurrida en casación ante el Tribunal Supremo.

La vigencia de la Denominación de Origen ha sido ratificada por el Interlocutoria de 23 de septiembre de 2004, de la Sección Quinta de la Sala de lo Contencioso Administrativo del Tribunal Supremo en el procedimiento 561/1999, correspondiente al recurso de casación mencionado.

Por lo tanto, en la elaboración de esta Orden se ha tenido en cuenta, por una parte, el mandato de la Ley 15/2002, de 27 de junio, de adaptación de los reglamentos de las denominaciones de origen existentes a la entrada en vigor de la Ley, y por la otra, y por un principio de seguridad jurídica, el hecho de que el efecto de la sentencia del Tribunal Supremo podía ser la anulación de

la Denominación de Origen Cataluña, lo que implica que en el articulado se incluya la creación de esta Denominación de Origen, de manera que se valide la creación efectuada por la Orden de 22 de junio de 1999, y su existencia ininterrumpida desde ese momento hasta la actualidad.

La Orden contiene tres anexos, el primero está dedicado al Reglamento de la Denominación de Origen y contiene los requisitos de producción de los vinos que en ella 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 Cataluña y, finalmente, en el anexo 3 se detallan las variedades de *vitis vinifera* autorizadas o recomendadas para la obtención de estos vinos.

Visto el informe de la Comisión Asesora del INCAVI;

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 crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba su Reglamento, cuyo texto articulado figura en el anexo de esta Orden.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Se derogan las disposiciones siguientes:

Orden de 22 de junio de 1999, por la que se crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba su Reglamento (DOGC núm. 2922, de 2.7.1999).

Orden de 12 de diciembre de 2000, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Cataluña y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 3291, de 22.12.2000).

DISPOSICIÓN FINAL

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*.

Barcelona, 11 de abril de 2005

ANTONI SIURANA I ZARAGOZA
Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca

ANEXO 1

Reglamento de la Denominación de Origen Cataluña y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO 1
*Disposiciones generales***Artículo 1**
Régimen jurídico

De acuerdo con lo que disponen la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola,

la, y el resto de normativa comunitaria y estatal, quedan protegidos por la Denominación de Origen Cataluña los vinos que tengan las características definidas en este Reglamento y que cumplan en la producción, la elaboración, la crianza, la designación y la comercialización todos los requisitos que exigen este Reglamento y el resto de la legislación vigente.

Artículo 2*Protección de la Denominación de Origen*

2.1 El nombre de la Denominación de Origen Cataluña 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 Cataluña es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de enajenación ni gravamen.

2.3 El nombre de la Denominación de Origen Cataluña podrá ser utilizado por las personas físicas o jurídicas que figuren inscritas en los registros de la Denominación de Origen y que lo soliciten y cumplan con lo establecido por este Reglamento, con la excepción de que se les 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 "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en", "con bodega en" y otras expresiones análogas.

Artículo 3*Competencia en la defensa de la protección de la Denominación de Origen*

La defensa de la Denominación de Origen, 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, al Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), al Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca; y a otras administraciones competentes, en relación con su defensa en el resto del Estado y en el ámbito internacional.

CAPÍTULO 2*Producción***Artículo 4***Zonas de producción*

4.1 La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Cataluña 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 hará 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 es-

tablecerán las oportunas correspondencias entre el Registro vitivinícola de Cataluña, el Registro de viticultores de la Denominación de Origen Cataluña 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 qué están sujetas.

4.3 En el supuesto de que la persona titular de la parcela de viña esté en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, podrá recurrir ante el Instituto Catalán de la Viña y el Vino 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 Cataluña requerirá la aprobación del pleno del Consejo Regulador, que lo elevará al Instituto Catalán de la Viña y el Vino, el cual resolverá con los informes técnicos que sean necesarios.

Artículo 5

Variedades de vitis vinifera

5.1 La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *vitis vinifera* 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 las uvas producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos. El Instituto Catalán de la Viña y el Vino resolverá las experimentaciones y autorizará, si procede, la inclusión de las nuevas variedades en el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cataluña.

Artículo 6

Prácticas de cultivo

6.1 Les 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 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, con una densidad de plantación máxima de 4.500 cepas/ha y una densidad mínima de 1.800 cepas/ha.

6.3 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.

6.4 El Consejo Regulador podrá autorizar el riego de viñas inscritas, y velará para que las producciones y los rendimientos obtenidos se ajusten a lo que prevé este Reglamento. En cualquier caso, el riego atenderá el equilibrio hídrico del suelo y las condiciones ecológicas de la viña.

Artículo 7

Vendimia

7.1 La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5% vol para la zona CII, y para la zona CIII (b), en 10% vol, de acuerdo con la normativa comunitaria.

7.2 El Consejo Regulador podrá determinar para cada variedad de *vitis vinifera*, y para cada zona que forma parte de la Denominación de Origen Cataluña la fecha de iniciación de la vendimia y acordar instrucciones sobre el ritmo de recolección, con el fin de que se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas.

Artículo 8

Producción admitida

8.1 La producción máxima admitida por hectárea será:

120 quintales métricos: variedades blancas.

100 quintales métricos: variedades negras.

Las viñas donde también la uva puede ser destinada a otras denominaciones de origen o vinos de calidad producidos en una región determinada (vqprd), la producción máxima admitida será la que sea de menos producción.

8.2 El Consejo Regulador podrá modificar de acuerdo con la legislación vigente los límites anteriores, en función de los parámetros cualitativos exigibles a un vqprd, en un 10% más o menos, en determinadas campañas y para determinadas áreas, parcelas o polígonos, a iniciativa propia o a petición de los viticultores o las viticultoras interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, con los asesoramientos y las comprobaciones previos necesarios.

8.3 La uva que proceda de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizado en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen. El Consejo Regulador adoptará las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

Artículo 9

Nuevas plantaciones y replantaciones

9.1 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 Cataluña, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el registro correspondiente.

9.2 No se admitirá la inscripción en el Registro de viticultores, de los titulares de parcelas de viñas de las nuevas plantaciones mixtas que a la práctica no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

CAPÍTULO 3

Métodos de obtención y elaboración

Artículo 10

Métodos de obtención

10.1 Las técnicas utilizadas en la vendimia,

el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza 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 Cataluña.

10.2 El Consejo Regulador elaborará un listado de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen, de acuerdo con las características de cada tipo. Este listado y sus características serán de acceso público, y debe enviar una copia al INCAVI.

10.3 La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino apto para ser calificado con la Denominación de Origen Cataluña, así como el almacenaje y el resto de procesos hasta el embotellado y el etiquetado, se realizarán por separado de otros productos que no correspondan a la mencionada condición, y en instalaciones inscritas en el Registro de bodegas que prevé el artículo 20 de este Reglamento.

Artículo 11

Métodos de elaboración

En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora 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 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

El Consejo Regulador podrá modificar de acuerdo con la legislación vigente el límite de litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia, con un margen máximo de 4 puntos porcentuales, en determinadas campañas y para determinadas zonas, por propia iniciativa o a petición de las empresas elaboradoras interesadas, siempre y cuando se efectúe con anterioridad a la vendimia.

CAPÍTULO 4

Crianza y menciones

Artículo 12

Zona de crianza

12.1 La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen Cataluña coincide con los términos municipales o áreas geográficas que integran la zona de producción relacionada en el anexo 2 de esta disposición.

12.2 Únicamente se podrán someter a crianza los vinos de la Denominación de Origen Cataluña aptos para esta finalidad.

Artículo 13

Menciones

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

13.2 Para poder utilizar el término crianza, el proceso de envejecimiento será de dos años naturales.

Para los vinos negros, este proceso tendrá una permanencia mínima en bota de madera de roble de seis meses.

Para los vinos blancos y rosados, la duración de este proceso no será inferior a dieciocho meses como mínimo, con una permanencia mínima en bota de madera de roble de seis meses.

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

Para los vinos negros, la duración de este proceso no será inferior a los treinta y seis meses, con una permanencia mínima en bota de madera de roble de doce meses y un envejecimiento en botella de veinticuatro 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 bota de madera de roble de seis meses y un envejecimiento en botella de dieciocho meses.

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

Para los vinos negros, será necesaria una permanencia en bota 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 un envejecimiento en botella de cuarenta y dos meses.

13.6 En todos los procesos de envejecimiento las botas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

Artículo 14 *Etiquetado*

La designación de los vinos de la Denominación de Origen Cataluña será completada, de acuerdo con la normativa de etiquetado vigente, con los siguientes datos:

a) El número de código postal del municipio de la empresa embotelladora o expedidora, precedido de la letra E, con mayúscula.

b) El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.

c) El nombre de hasta tres variedades siempre y cuando el mencionado vino proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la cupada.

d) Si existen más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del ángulo visual de la etiqueta, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la cupada.

e) 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.

f) 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/por 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.

Artículo 15 *Vino nuevo y vino joven*

15.1 Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante la campaña y/o a partir del 11 de noviembre del año en que la uva ha sido vendimiada, según acuerde el Consejo Regulador.

15.2 Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la cam-

paña y/o a partir de 20 de diciembre del año en que la uva ha sido vendimiada, según acuerde el Consejo Regulador.

Artículo 16 *Indicaciones*

16.1 Se podrá utilizar la expresión fermentado en bota siempre y cuando la fermentación del vino haya sido hecha en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

16.2 Se podrá utilizar la indicación bota siempre y cuando se indique, en las informaciones relativas al vino en cuestión, el período de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de madera en el que ha estado, donde la capacidad máxima deberá ser de 330 litros.

16.3 Se podrá utilizar la indicación 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 330 litros.

CAPÍTULO 5 *Trazabilidad y calificación de los vinos*

Artículo 17 *Proceso de calificación*

17.1 Las personas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en la Sección de elaboración del Registro de bodegas de la Denominación de Origen Cataluña que deseen la obtención de la calificación y la certificación 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 o partida homogénea de vino, según el modelo normalizado facilitado por el Consejo Regulador, en el que se adjuntará una copia de todos los comprobantes y 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.

17.2 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.

17.3 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.

17.4 El Consejo Regulador establecerá un comité de cata para la calificación de vinos, formado por cinco personas expertas y uno/a delegado/a del/de la presidente/a que ejercerá las funciones de coordinación. 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.

17.5 Para la calificación del vino, el Comité de cata se ajustará a las normas establecidas por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y de acuerdo con el resto de la normativa legal de aplicación.

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

Artículo 18 *Proceso de descalificación*

18.1 El lote de vino calificado por la Denominación de Origen Cataluña 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, lo que supondrá la pérdida del derecho al uso de la Denominación de Origen Cataluña.

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

18.2 La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, elaboración o crianza, 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 vqprd*

Artículo 19 *Características de los vinos*

19.1 Los vinos vqprd, los vinos de licor tradicionales vlqprd y los vinos de aguja de calidad vaqprd, elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen Cataluña, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

Tipos de vino: blanco.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, máximo 10% vol.

Tipos de vino: rosado.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 15% vol.

Tipos de vino: negro.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5% vol, máximo 15% vol.

Tipos de vino: vino de licor.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 22% vol.

Tipos de vino: vino de aguja.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, máximo 12,5% vol.

19.2 Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,80 g/l, expresada en ácido acético.

Los vinos blancos y rosados de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 g/l de acidez volátil real.

En los vinos tintos este límite se podrá superar en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 g/l.

19.3 La acidez total, expresada en ácido tartárico, será como mínimo de 4,5 g/l para los vinos negros, y de 5 g/l, para los vinos blancos y rosados.

19.4 Los vinos deberán presentar las cualidades, analíticas y organolépticas que les caracterizan, especialmente en cuanto al color, al aroma y al sabor. Los vinos que a juicio del

Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Cataluña, y serán descalificados tal y como establece el artículo 18 de este Reglamento.

19.5 Los análisis organolépticos y físico-químicos se ajustarán a lo que dispone la normativa comunitaria, así como las otras normas que le sean de aplicación, 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 20

Tipología y procedimiento de inscripción en los registros

20.1 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 almacenaje.
 - b.3) Bodegas de crianza.
 - b.4) Bodegas de embotellamiento.

20.2 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 de que disponga el Consejo Regulador, que verificará todos los datos y lo comunicará a la persona interesada, que 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 desestimará la petición.

20.3 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 y las bodegas.

20.4 La inscripción en estos registros no exime a las personas interesadas de la obligación de inscribirse en los registros que a todos los efectos estén establecidos en la normativa vigente, y en especial en el Registro de industrias agroalimentarias de Cataluña y en el de embotelladores y envasadores, en su caso, y en el Registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Cataluña.

Artículo 21

Registro de viticultores

21.1 En el Registro de viticultores podrán inscribirse todos los titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción cuya uva pueda ir destinada a la elaboración de los vinos protegidos.

21.2 En la inscripción figurará el nombre de la persona propietaria y, en todo caso, el del masovero, la persona parcera, arrendataria, censataria o cualquier otra 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.

21.3 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.

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

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

21.6 Se producirá la baja de cualquier parcela inscrita en el Registro de viticultores por inactividad o abandono de las parcelas de las que sean titulares los inscritos, durante cinco años consecutivos o por cualquiera de los supuestos de baja que prevé el artículo 10.1 del Decreto 264/2003, de 21 de octubre, por el que se regula el Registro vitivinícola de Cataluña.

21.7 Para poder ejercer un perfecto control de procedencia de la uva, 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. Este documento irá acompañado de un talonario con matriz, para que el viticultor o la viticultora dé un talón acreditativo del origen a la bodega elaboradora en el momento de entregarle la partida de uva correspondiente.

21.8 El Consejo Regulador podrá sustituir el talonario en matriz por otro sistema que garantice, fehacientemente, el origen y la trazabilidad del producto tal como se regula en el apartado anterior de este artículo.

Artículo 22

Registro de bodegas. Sección de elaboración

22.1 En la Sección de elaboración del Registro de bodegas se inscribirán las bodegas situadas en la zona de producción donde se haya decidido vinificar uva o mosto procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la Denominación de Origen Cataluña y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.

22.2 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 comunicarse al Consejo Regulador.

Se adjuntará un plano a escalera 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 de la persona propietaria.

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

22.4 Formulada la petición, la bodega deberá ser inspeccionada 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 vqprd.

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

Artículo 23

Registro de bodegas. Sección de almacenaje

23.1 En la Sección de almacenaje del Registro de bodegas se podrán inscribir las bodegas situadas en la zona de producción que no dispongan de planta propia de elaboración, que se dediquen al almacenaje de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a que se refiere el artículo 22.2.

23.2 Se procederá igualmente como se indica en el artículo 22.4 con el objeto de comprobar que la bodega cumple las condiciones mínimas para la correcta conservación y almacenaje de vinos.

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

Artículo 24

Registro de bodegas. Sección de crianza

24.1 En la Sección de crianza del Registro de bodegas podrán inscribirse las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen a la crianza o el envejecimiento de vinos con denominación de origen. En la inscripción figurarán, además de los datos a que hace referencia el artículo 22.2, todas las específicas de estos tipos de bodegas y envejecimiento de vinos.

24.2 Los locales y las bodegas inscritos destinados a la crianza 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 el INCAVI pueda considerar necesarios para un correcto proceso de envejecimiento de los vinos.

24.3 Igualmente se procederá a la oportuna inspección que se indica en el artículo 22.4.

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

Artículo 25

Registro de bodegas. Sección de embotellamiento

25.1 En la Sección de embotellamiento del Registro de bodegas podrán inscribirse todas las que se encuentren situadas en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la Denominación de Origen.

25.2 En la inscripción figurarán, además de los datos a que hace referencia el artículo 22.2, los datos específicos de estos tipos de bodegas, como instalaciones y maquinaria y la inscripción en los registros de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

25.3 Igualmente se procederá a la inspección oportuna que indica el artículo 22.4.

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

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. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones, con audiencia previa de la empresa interesada, cuando las personas titulares no se atengan a la prescripción.

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 a los diferentes registros serán renovadas en el plazo y de la forma que determine el Consejo Regulador.

26.5 La persona 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.

CAPÍTULO 8*Derechos y obligaciones***Artículo 27***Derecho a la inscripción*

Toda persona física o jurídica titular de viñas o bodegas que lo solicite y cumpla los requisitos de carácter general que establece el Reglamento de la Denominación, excepto en los supuestos de sanción, tiene el derecho de ser inscrita en los registros del Consejo Regulador correspondientes y el derecho de uso de la Denominación de Origen una vez se haya producido la inscripción en el registro correspondiente. Esta inscripción requiere la aprobación previa y expresa del Consejo Rector de la Denominación de Origen Cataluña.

Artículo 28*Derecho de los inscritos a los registros*

28.1 Únicamente las personas físicas o jurídicas que estén inscritas en los registros indicados en el artículo 20 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 Cataluña.

28.2 Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Cataluña 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.

28.3 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.

Artículo 29*Excepciones y prohibiciones*

29.1 En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación de Origen Cataluña se podrá realizar la elaboración, el almacenaje o la manipulación de la uva, los mostos o los vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación de Origen, siempre y cuando estas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos de la Denominación de Origen Cataluña y que se garantice el control de estos procesos y la separación en depósitos independientes entre cada uno de los vinos y quede perfectamente identificado de forma indeleble la identificación del vino, su volumen nominal y su indicación geográfica correspondiente. Esta identificación se realizará tanto en la bodega, como en los registros reglamentarios, sin perjuicio de normas más restrictivas que impongan la regulación de otros vqprd con los que haya superposición de la zona de producción y para instalaciones con más de una inscripción.

29.2 Sin embargo, en las bodegas inscritas y para los envases de un volumen nominal de 600 litros o menos, llenados con el mismo producto y almacenados juntos en el mismo lote, podrá sustituirse la marcación de los envases por el del lote en su totalidad, siempre y cuando este lote esté claramente identificado y separado de los otros.

29.3 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cataluña puede prohibir que en las bodegas inscritas en los registros respectivos se elaboren, se almacenen, se manipulen y se embotellen otros vinos, excepto que las actividades mencionadas se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la Denominación de Origen Cataluña y que se garantice el control real y documental de todos los procesos realizados dentro de las bodegas autorizadas para estas prácticas, de acuerdo con lo que prevé este artículo 29.

29.4 Las bodegas inscritas en la Sección de elaboración del Registro de bodegas y con la autorización previa del Consejo Regulador podrán expedir vinos aptos para ser calificados, en las empresas que en la elaboración de sus productos, de acuerdo con la normativa comunitaria o del estado miembro, puedan utilizar vinos de calidad producidos en región determinada vqprd.

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

Artículo 30*Declaraciones de cosecha*

30.1 Con el fin de poder controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como 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 la Sección de elaboración del Registro de bodegas 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 alguna de las secciones de almacenaje, de elaboración, de crianza, y de embotelladores del Registro de bodegas, presentarán trimestralmente y en un plazo de treinta días un impreso, que les será facilitado por el Consejo Regulador, con la declaración de entrada y salida de productos y partidas realizada durante el trimestre, donde se indicará la procedencia de los vinos adquiridos y las existencias que tiene a último día del trimestre.

d) Todas las firmas inscritas en alguna de las secciones de almacenaje, de elaboración, de crianza, y de embotelladores del Registro de bodegas, presentarán una copia de la declaración de existencias antes del 10 de septiembre de cada año.

e) Todas las firmas inscritas en la Sección de embotelladores del Registro de bodegas presentarán al Consejo Regulador, antes del 15 de enero de cada año, las existencias de contraetiquetas o precintos de garantía numerados y con fecha 31 de diciembre de cada año, que no se hayan utilizado.

30.2 Las declaraciones a las que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos únicamente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse sólo que en forma numérica, y sin ninguna referencia de carácter individual.

Artículo 31*Marcas y nombres comerciales*

Las marcas, los nombres comerciales o las razones sociales que hagan referencia a nombres geográficos protegidos por la propia Denominación de Origen, únicamente se podrán utilizar en vinos que tengan derecho a la Denominación de Origen, sin perjuicio de lo que establezca la normativa comunitaria para la designación de los vinos.

CAPÍTULO 9*Presentación y etiquetado***Artículo 32***Presentación de las etiquetas de los vinos embotellados*

32.1 En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual y de manera destacada, el nombre de la Denominación de Origen Cataluña.

32.2 Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

32.2.1 El código postal del municipio, precedido por la letra E con mayúscula, referente a los datos relativos a la bodega embotelladora o expedidora.

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

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

32.2.4 Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, es preciso situarlo en el mismo campo visual e inscribirlo, a su favor y previamente, en la oficina española de patentes y marcas. Esta inscripción será comunicada al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

32.2.5 El número de lote podrá situarse fuera del campo visual de la etiqueta.

32.3 Antes de poner en circulación las etiquetas y les contraetiquetas, deberá autorizarlas el Consejo Regulador a los efectos que establece este Reglamento. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para la persona destinataria final. También podrá ser revocada la utilización de una etiqueta concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria, mediante audiencia previa de la firma interesada.

32.4 Cualquiera que sea el tipo de envase en el 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, así como del correspondiente número de lote, y deberán ser colocadas cuando se proceda a etiquetar los vinos amparados en la misma bodega de acuerdo con las normas que dicte el Consejo Regulador, y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

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

32.6 Para los vinos de crianza, reserva y gran reserva, el Consejo Regulador podrá entregar un distintivo donde se haga constar la calidad correspondiente, y autorizará que así conste en las etiquetas. Asimismo, podrá autorizar la indicación de la añada en las etiquetas cuando esta indicación esté debidamente justificada.

32.7 El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen. 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 33

Documentos de acompañamiento

33.1 De acuerdo con la normativa reguladora los envases que contengan vinos de la Denominación de Origen Cataluña deberán estar en todo momento identificados, tanto en la bodega como en los libros de registro.

33.2 En todos los transportes de vinos amparados por la Denominación de Origen Cataluña, es obligatorio llevar el documento de acompañamiento que acredite la condición de la Denominación de Origen Cataluña, así como las bodegas de origen y destino.

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

33.4 Tanto los registros como los documentos de acompañamiento mencionados en los párrafos anteriores, deben cumplir las condiciones que establezca la normativa de la Generalidad en esta materia.

Artículo 34

Embotellamiento

34.1 El embotellamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen Cataluña deberá ser realizado en las bodegas inscritas en el Consejo Regulador.

34.2 En casos determinados, el Consejo Regulador podrá hacer excepciones a lo que

señala el apartado anterior, mediante un estudio previo, siempre y cuando el embotellamiento no perjudique a la calidad del vino y se haga bajo vigilancia directa del Consejo Regulador. Los gastos de esta vigilancia y control son a cargo de la empresa embotelladora.

34.3 Los vinos amparados por la Denominación de Origen únicamente podrán circular entre las bodegas inscritas y ser expedidos por estas bodegas en los tipos de envases que no perjudiquen su calidad y deberán ser aprobados previamente por el Consejo Regulador.

34.4 Los envases deberán ser de vidrio, con las capacidades previamente aprobadas por el Consejo Regulador. Sin embargo, el Consejo Regulador podrá estudiar y en su caso aprobar, nuevos tipos de envases, siempre y cuando preserve la calidad y el prestigio de los vinos que contengan. El cierre de las botellas garantizará la calidad del producto envasado, preferentemente con tapones de corcho natural.

34.5 Para garantizar el uso adecuado de la Denominación de Origen Cataluña de los vinos que se comercialicen a granel y se embotellen en el destino, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime oportunas y de acuerdo con el apartado 2 de este artículo.

Artículo 35

Certificados de origen

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

CAPÍTULO 10

Consejo Regulador

Artículo 36

Régimen jurídico

36.1 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cataluña 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.

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

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

36.4 El Consejo Regulador está sujeto con carácter general al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, que quedan sujetas al derecho administrativo.

36.5 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 37

Ámbito de competencias del Consejo Regulador

El ámbito de competencia del Consejo Regulador en lo referente 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, almacenaje, envejecimiento, embotellamiento y elaboración.

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

38.1 El Consejo Regulador tiene competencia para vigilar, controlar y autorizar el movimiento de uvas, mostos y vinos protegidos por la Denominación de Origen y producidos en su ámbito geográfico, que se elaboren, comercialicen o almacenen en bodegas inscritas, y comunicará al INCAVI las incidencias que se produzcan, y le enviará copias de las actas o los informes que, si procede, se produzcan.

38.2 El Consejo Regulador velará y a la vez tomará las medidas que considere oportunas sobre cualquier actividad humana que se quiera realizar dentro de la zona de producción o colindante, que pueda afectar o alterar al patrimonio natural y, por lo tanto, el desarrollo vegetativo correcto de las viñas en perjuicio de la calidad de vinos. Y, además, altere el equilibrio ecológico y paisajístico del entorno, incidiendo directamente y negativamente en el prestigio de la Denominación de Origen.

Artículo 39

Régimen de recursos

Se puede interponer recurso de alzada ante el/la presidente/a del INCAVI 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

Finalidades

La finalidad principal del Consejo Regulador es la aplicación de este Reglamento y velar por su cumplimiento, por lo que ejercerá las funciones que le encargue el ordenamiento jurídico, así como la defensa, la garantía y la promoción de la Denominación de Origen.

Artículo 41

Órganos de gobierno del Consejo Regulador

Los órganos que integran el Consejo Regulador son el/la presidente/a, la Comisión Rectora, y el/la secretario/a, y cualquier otro que pueda crear la Comisión en un futuro.

Artículo 42

Comisión Rectora

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

Las personas vocales con voz y voto, que serán elegidas por sufragio universal libre, directo y secreto entre las personas inscritas en los registros correspondientes, se distribuirán de la manera siguiente:

a) Cinco vocales en representación del sector vitícola, titulares de parcelas de viñas inscritas 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) A las reuniones de la Comisión Rectora asistirán los/las presidentes/as del resto de de-

nominaciones de origen vitivinícolas adscritas al Instituto Catalán de la Viña y el Vino, así como dos personas representantes designadas por el mencionado Instituto, con especiales conocimientos en viticultura y enología, todas ellas con voz pero sin voto.

d) Un secretario, con voz y sin voto.

42.2 El/La presidente/a del Consejo Regulador será elegido entre las personas vocales con derecho a voto en primera votación por mayoría absoluta y por mayoría simple en segunda votación.

42.3 Por cada un de los cargos de vocales de la Comisión Rectora se nombrará una persona suplente que pertenezca al mismo sector que la persona vocal que debe suplir, elegida al igual que la titular.

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

42.5 En el caso de cese de uno/a vocal por cualquier causa, entrará a formar parte de la Comisión Rectora el/la suplente elegido/da.

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

42.7 Causará baja el/la vocal cuando, durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado/da por infracción grave o muy grave en las materias que regula la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, y el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o diez de alternas, o perder su vinculación con el sector que le/la eligió.

42.8 En el supuesto de cese, renuncia o suspensión de todos los miembros de la Comisión Rectora, se nombrará una Comisión gestora, formada por tres miembros, nombrada por el/por la director/a del INCAVI, que tendrá las mismas funciones que la Comisión Rectora mientras dure su nombramiento.

Artículo 43

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 44

Presidente

44.1 Corresponde al/a la presidente/a:

a) Ejercer la representación legal del Consejo Regulador y ejercer la presidencia de sus órganos. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en otro/a miembro del Consejo en los supuestos que se establezcan por norma de régimen interior.

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

c) Administrar los ingresos y los caudales del Consejo Regulador y ordenar los pagos, con la aprobación previa del Pleno.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, establecer el orden del día, someter a su decisión los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

e) Organizar el régimen interior del Consejo.

f) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador en cumplimiento de las prescripciones derivadas de este órgano, con la aprobación previa del Pleno del Consejo Regulador.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar al Instituto Catalán de la Viña y el Vino de las incidencias que se produzcan en la producción y en el mercado.

i) 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.

j) Ser el órgano de relación con el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y con el Departamento de Agricultura Ganadería y Pesca.

k) Las otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o le sean encargadas en el ámbito de su competencia.

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

44.3 El/La presidente/a cesará en expirar el plazo de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión o por revocación del Pleno del Consejo Regulador aprobada por la mayoría absoluta de sus miembros. El cese del/de la presidente/a deberá ser comunicado al Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

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

44.5 Las sesiones del Consejo Regulador donde se elegirá un/a nuevo/nueva presidente/a serán presididas por el/por la vocal de mayor edad.

Artículo 45

Secretario

El Consejo tendrá un/a secretario/a, designado/da por la Comisión Rectora a propuesta del/de la presidente/a, de quién dependerá directamente, que tendrá como funciones específicas:

a) Preparar los trabajos de la Comisión Rectora y ejecutar 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/la presidente/a relacionadas con la preparación de los asuntos de competencia del Consejo Regulador.

Artículo 46

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 primeras materias y productos de las instalaciones de elaboración, almacenaje, envejecimiento, embotellamiento y etiquetado inscritas.

c) Calificar o descalificar, 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, los precintos de garantía y el control de lotes, con la autorización de las etiquetas y les contraetiquetas de los vinos amparados incluida.

e) Aprobar y controlar el uso de las etiquetas utilizables en los vinos protegidos, por me-

dio 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, 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) Conocer las presuntas infracciones de los operadores inscritos en los registros de la Denominación de Origen en los procedimientos sancionadores cuando la competencia no pertenezca al Consejo Regulador.

i) Confeccionar las estadísticas de previsión de cosecha, de producción, elaboración, comercialización de los productos amparados y toda otra información que les sea requerida, y comunicar toda la información al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para que tome conocimiento.

k) Crear y mantener actualizados los censos electorales de viticultores y de bodegas.

l) 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.

m) 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.

n) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción.

o) Elaborar y aprobar los presupuestos anuales de ingresos y gastos y fijar sus cuotas.

p) 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.

q) Calificar la añada o la cosecha.

Artículo 47

Régimen de funcionamiento

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

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

47.3 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/de la presidente/a, se citarán los vocales por cualquier medio que se acuerde y 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.

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

47.5 Cuando una persona titular no pueda asistir, lo notificará a la Comisión Rectora y a su suplente para que le sustituya.

47.6 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 tendrá voto de calidad.

47.7 Para resolver cuestiones de trámite, o en los casos que se considere necesario, podrán constituirse comisiones, que estarán formadas por el/por la presidente/a y por las personas vocales titulares del sector viticultor y del sector vinicultor de manera paritaria y, si es preciso, por personal del Consejo Regulador designado por el Pleno del organismo. 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 al Pleno de la Comisión Rectora, para su aprobación, si procede, en la primera reunión que convoque.

Artículo 48

Personal del Consejo Regulador

48.1 El Consejo Regulador podrá tener un/a gerente, cuando así lo acuerde por mayoría absoluta su órgano rector, que lo nombrará. En este supuesto, asumirá las funciones establecidas en los apartados a) y c) del artículo 44.1, con la posibilidad de asistir a las sesiones del órgano rector con voz, pero sin derecho a voto.

48.2 Para el cumplimiento de sus finalidades, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, de acuerdo con las plantillas aprobadas por el Pleno del Consejo, 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 49

Obligaciones del Consejo Regulador

49.1 Las obligaciones de los consejos reguladores son las que determina el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, de desarrollo de la Ley 15/2002.

49.2 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.

49.3 La función de autoridad de certificación y control será ejercida de cualquiera de las maneras que determina la Ley 15/2002, de 27 de junio, y el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, y requerirá la aprobación de la Comisión Rectora.

49.4 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cataluña 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 50

Inspección

50.1 Para los servicios de inspección contará con veedores/as, los/las cuales serán habilitadas por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y tendrán las funciones que determina 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 crianza.

c) La uva y los vinos de la zona de producción y crianza inscritos en la Denominación de Origen Cataluña.

d) Los vinos producidos en bodegas inscritas en la Denominación de Origen Cataluña.

e) Los vinos embotellados y comercializados amparados por la Denominación de Origen Cataluña.

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 Cataluña.

i) Cualquier otra función que le sea encargada por la legislación vigente o por los órganos de la administración competente.

50.2 El ejercicio de las funciones inspectoras del Consejo Regulador deben efectuarse de acuerdo con lo establecido por 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.

50.3 El personal al servicio del Consejo Regulador, con inclusión de los/de los veedores/as, deberá ser personal laboral por cuenta ajena.

Artículo 51

Colaboración con otros consejos reguladores

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cataluña 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 correspondientes reglamentos.

Artículo 52

Financiación

52.1 La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con las cuotas que acto seguido se detallan:

a) Un máximo del 1% de la cuota sobre plantaciones de viñas inscritas. Calculada por el Consejo Regulador por hectárea inscrita, y basada en la producción media, el grado alcohólico medio y el precio de mercado del kilogramo, correspondiente a cada campaña, y diferenciando la uva blanca y tinta.

b) Un máximo del 1,5% de la cuota por productos protegidos. Calculada por el Consejo Regulador, por hectolitro de vino calificado, y

basada en el valor medio del hectogrado en el mercado y a la graduación alcohólica media del vino, correspondiente a cada campaña, y diferenciando el vino blanco, rosado y tinto.

c) Por la certificación de la Denominación de Origen, visado de facturas y por la venta de sistemas de control de productos embotellados establecidos, la cuota se fija en 3 euros por cada certificación o factura y el doble del valor del coste de los sistemas de control establecidos.

52.2 Las subvenciones, los legados y los donativos que reciban.

52.3 Los bienes que constituyen su patrimonio, los productos y su venta.

52.4 El importe de las sanciones que le correspondan.

Los sujetos pasivos de cada una de las cuotas son:

De la a), las personas titulares de las plantaciones inscritas.

De la b), las personas titulares de las bodegas inscritas que expidan vino al mercado.

De la c), las personas titulares de bodegas inscritas que soliciten certificados o los adquirentes de etiquetas de precintos, contraetiquetas o cualquier sistema de control establecidos.

52.5 La liquidación de las cuotas la realizará el Consejo Regulador y se notificará a las personas interesadas 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 y al Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

52.6 El impago de las cuotas anteriormente referidas en el plazo de un año supondrá la baja del Consejo Regulador.

52.7 El Consejo Regulador velará para que en ningún caso pueda tener lugar una doble imposición.

CAPÍTULO 11

Infracciones, sanciones y procedimiento sancionador

Artículo 53

Régimen jurídico

Todas las actuaciones que sea necesario llevar a cabo en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a la Ley 15/2002, de 27 de junio; al Decreto 474/2004, de 28 de diciembre; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, y al Decreto 287/1993.

Artículo 54

Actas de inspección

54.1 Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán firmadas por el/por la veedor/a, el/la propietario/a o el/la representante de la finca, de la bodega o el almacén, o la persona encargada de la custodia de la mercancía, en cuyo poder quedará una copia del acta. Las dos partes 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 de la acta. Si la persona interesada en la inspección se negase a firmar el acta, el/la inspector/a así lo hará constar y procurará obtener la firma de algún/a agente de la autoridad o de testimonios.

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

54.3 Cuando el/la veedor/a que levante el acta lo estime necesario puede disponer que la mercancía quede retenida hasta que el/la instructor/a 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 los cuarenta y cinco días, si el/la instructor/a 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.

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

Artículo 55

Infracciones

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

Artículo 56

Competencias

La competencia para incoar, instruir y sancionar es la que determina la Ley 15/2002, de 27 de junio, y el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre.

Artículo 57

Responsabilidad

57.1 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 solidarias de las infracciones las empresas elaboradoras o envasadoras que no figuran en la etiqueta, si se prueba su connivencia.

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

57.3 Las personas titulares de las explotaciones son responsables de las infracciones relativas a plantaciones o a replantaciones.

57.4 La responsabilidad administrativa de las infracciones que establece esta Orden se aplica, si procede, independientemente de la responsabilidad civil o penal exigible a cada caso concreto.

Artículo 58

Instructor y secretario del procedimiento sancionador

En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deben actuar como instructor/a y secretario/a los dos

técnicos designados por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino como vocales del Consejo Regulador.

Artículo 59

Uso indebido

En los casos en los 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

Abrebra
Agramunt, el antiguo agregado de Montclar
Agullana
Aiguamúrcia
Albi, L'
Aleixar, L'
Alfarràs
Albinyana
Alcover
Alella
Alforja
Algèrri
Alió
Almenar
Almóster
Alòs de Balaguer
Alpicat
Altafulla
Ametlla de Mar, L'
Ametlla de Segarra, L'
Arbeca
Arboç, L'
Argentera, L'
Argentera
Arnes
Artés
Artesa de Segre
Ascó
Avinyó
Avinyonet de Penedès
Avinyonet de Puigventós
Barcelona, la parcela núm. 1 del polígono catastral núm. 1
Balaguer
Balsareny
Barberà de la Conca
Batea
Begues
Begur
Belianes
Bellguarda
Bellvei
Bellmunt del Priorat
Bellprat
Benissanet
Bisbal del Penedès, La
Bisbal de Falset, La
Biure
Blancafort
Boadella i les Escaules
Bonastre
Borges del Camp, Les
Bot
Botarell
Bràfim
Cabanes
Cabanes, Les

Cabassers
Cabra del Camp
Cabrera d'Igualada
Cabrils
Cadaqués
Calafell
Calders
Caldes de Montbui, la parcela núm. 57 del polígono catastral núm. 1 y la parcela núm. 12 del polígono catastral núm. 2
Callús
Calonge
Cambrils
Canovelles
Cantallops
Canyelles
Capellades
Capçanes
Capmany
Cardona
Carme
Caseres
Castell-Platja d'Aro
Castell de Mur, los agregados de Cellers y Guàrdia de Tremp
Castellbisbal
Castellet i la Gornal
Castellfollit del Boix
Castellgalí
Castellnou de Bages
Castelló de Farfanya
Castellvell del Camp
Castellví de la Marca
Castellví de Rosanes
Catlàr, El
Cervelló
Cervià de les Garrigues
Cistella
Ciutadilla
Colera
Collbató
Colldejou
Conesa
Constantí
Copons
Corbera de Llobregat
Corbera d'Ebre
Cornudella de Montsant
Creixell
Cubelles
Cunit
Darnius
Duesaigües
Esparreguera
Espluga Calba, L'
Espluga de Francolí, L'
Espolla
Falset
Fatarella, La
Higuera, La
Figueras
Figuerola del Camp
Flix
Floresta, La
Fogars de Montclús
Fonollosa
Font-rubí
Foradada
Forés
Fulleda
Gandesa
Garcia
Garidells, Els
Garrigueuella
Gavet de la Conca, y los agregados de Sant

Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y	Pacs del Penedès	Santa Maria de Miralles
Sant Miquel de la Vall	Palafrugell	Santa Maria d'Oló
Gelida	Palamós	Santa Oliva
Gimenells	Palau-saverdera	Santa Fe del Penedès
Ginestar	Pallaresos, Els	Santa Maria de Martorelles
Granada, La	Palma d'Ebre, La	Santa Margarida de Montbui
Granyanella	Pals	Santpedor
Granyena de Segarra	Pau	Sarral
Gratallops	Pedret i Marzà	Secuita, La
Guiamets, Els	Penelles	Selva del Camp, La
Guimerà	Perafort	Selva de Mar, La
Horta de Sant Joan	Peralada	Senan
Hostalets de Pierola, Els	Perelló, El	Sitges
Igualada	Piera	Solivella
Isona i Conca Dellà, y los agregados de Con-	Pinell de Brai, El	Subirats
ques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant	Pira	Talamanca
Romà d'Abella	Pla de Santa Maria, El	Talarn
Junquera, La	Pla del Penedès	Tarragona
Jorba	Pobla de Cérvoles, La	Tàrrrega
Llacuna, La	Pobla de Claramunt, La	Tarrés
Llançà	Pobla de Mafumet, La	Teià
Lleida, y los agregados de Raimat y de Sucs	Pobla de Massaluca, La	Terrades
Llers	Pobla de Montornès, La	Tiana
Limiana	Poboleda	Tivissa
Lloar, El	Pont d'Armentera, El	Torrebeses, las parcelas núm. 247 y 283 del
Llorenç	Pont de Molins	polígono catastral núm. 6
Maldà	Pontons	Torre de Claramunt, La
Manresa	Porrera	Torre de Fontaubella, La
Margalef	Port de la Selva, El	Torre de l'Espanyol, La
Marsà	Portbou	Torredembarra
Martorell	Pradell de la Teixeta, El	Torrelavit
Martorelles	Prat de Compte	Torrelles de Foix
Masarac	Preixana	Torroja del Priorat
Masllorenc	Preixens	Tremp, el antiguo término municipal, y los
Masnou, El	Premià de Dalt	agregados de Gurb, Palau de Noguera, Puigcer-
Masó, La	Premià de Mar	cós, Suterranya y Vilamitjana.
Maspujols	Puigdàlber	Ulldemolins
Masquefa	Puigpelat	Vallbona de les Monges
Masroig, El	Querol	Vallbona d'Anoia
Mediona	Rabós	Vallclara
Menàrguens	Rajadell	Vallfogona de Riucorb
Milà, El	Renau	Vallirana
Miravet	Reus	Vall-llobrega
Molar, El	Riera de Gaià, La	Vallromanes
Mollet de Peralada	Riudecanyes	Valls
Montgat	Riudecols	Vallmoll
Monistrol de Calders	Riudoms	Vendrell, El
Mont-ras	Riumors	Verdú
Mont-roig del Camp	Roca del Vallès, La	Vespella
Montblanc	Roda de Barà	Vila-rodona
Montbrió del Camp	Rodonyà	Vilafant
Montferri	Rocafort de Queralt	Vilafranca del Penedès
Montmell, El	Roses	Vilajuïga
Montoliu de Segarra	Rourell, El	Vilalba dels Arcs
Montornès de Segarra	Sallent	Vilallonga del Camp
Montornès del Vallès	Salomó	Vilamaniscle
Móra d'Ebre	Sant Fost de Campsentelles	Vilanant
Móra la Nova	Sant Sadurní d'Anoia	Vilanova del Camí
Morell	Sant Jaume dels Domenys	Vilanova d'Escornalbou
Morera de Montsant, La, y el agregado Sca-	Sant Pere de Riudebitlles	Vilanova i la Geltrú
la-dei	Sant Cugat de Sesgarrigues	Vilanova del Vallès
Nalec	Sant Joan de Vilatorrada	Vila-seca
Navarcles	Sant Martí de Tous	Vilassar de Dalt
Navàs	Sant Llorens d'Hortons	Vilabella
Nou de Gaià, La	Sant Quintí de Mediona	Vilaverd
Nulles	Sant Climent Sescebes	Vilella Alta, La
Òdena	Sant Esteve Sesrovires	Vilella Baixa, La
Olèrdola	Sant Martí de Riucorb	Vilosell, El
Olesa de Bonesvalls	Sant Pere de Ribes	Vilobí del Penedès
Olivella	Sant Salvador de Guardiola	Vimbodí
Omells de na Gaia, Els	Sant Fruitós de Bages	Vinaixa
Omellons, Els	Sant Martí Sarroca	Vinebre
Orpí	Santa Cristina d'Aro	Vinyols
Òrrius	Santa Margarida i els Monjos	

DEPARTAMENTO DE TRABAJO E INDUSTRIA

RESOLUCIÓN

TRI/1026/2005, de 14 de marzo, de autorización administrativa y aprobación del proyecto de ejecución de una instalación eléctrica (exp. 04/11930).

La empresa Endesa Distribución Eléctrica, SL, con domicilio social en av. Paral·lel, 51, de Barcelona, ha solicitado ante el Departamento de Trabajo e Industria la autorización administrativa y la aprobación del Proyecto de ejecución de derivación de líneas 110 kV SE Altafulla-SE Moja, SE Moja-SE St. Boi i SE La Geltrú-SE ST. Pere de Ribes a SE Garraf, en el término municipal de Vilanova i la Geltrú (Garraf).

En cumplimiento de los trámites que establece el artículo 6 del Decreto 351/1987, de 23 de noviembre, por el que se determinan los procedimientos administrativos aplicables a las instalaciones eléctricas, y el título 7 del Real decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica, la mencionada solicitud ha sido sometida a un período de información pública mediante el Anuncio publicado en el DOGC núm. 4176, de 16.7.2004.

Así mismo, de acuerdo con lo que prevé el artículo 127 del Real decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, se solicitó un informe a los organismos afectados: Ayuntamiento de Vilanova i la Geltrú y Telefónica, cuyos condicionados han sido aceptados por la empresa peticionaria.

Considerando la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, y la Ley 13/1989, de 14 de diciembre, de organización, procedimiento y régimen jurídico de la Administración de la Generalitat de Cataluña,

RESUELVO:

—1 Otorgar la autorización administrativa del Proyecto de ejecución de derivación de líneas 110 kV SE Altafulla-SE Moja, SE Moja-SE St. Boi i SE La Geltrú-SE ST. Pere de Ribes a SE Garraf a la empresa Endesa Distribución Eléctrica, SLU, en el término municipal de Vilanova i la Geltrú (Garraf).

—2 Aprobar el Proyecto de ejecución mencionado, con las siguientes características técnicas:

Descripción: las entradas a la futura SE Garraf se realizan a partir de los apoyos 150, 150 bis y 1 bis de nueva colocación, hasta los nuevos pórticos de la futura Se Garraf. Todos los apoyos a instalar se encuentran en terreno propiedad de la subestación y se elimina el actual 150.

Se actualizará el conductor en los vanos 151 a 150 y 150 bis a 149, sin ningún cambio en las alineaciones.

En el caso de la entrada desde el apoyo 150 bis se realiza la alineación de 74 m hasta llegar a pódico, siendo de 72 y 18 m para los casos de los números 150 y 1 bis, respectivamente.

Longitud de la variante: 852 m.

Tensión nominal: 110 kV

Potencia máxima por circuito: 103 MVA.

Número y tipo de circuitos: dos, sencillo.

Número y tipo de conductores: 6, LA-455 de Al-Ac.

Sección conductor: 455,10 mm².

Número y tipo de cable a tierra: 1, OPGW 48 fibras ópticas.

Sección cable a tierra: 124 mm².

Disposición de conductores y CT: hexágono irregular.

Tipo de apoyo y material: GE, AC galvanizado.

Tipo de aislador y material: composite, goma silicona.

Número de apoyos de amarre: 3.

Finalidad: con motivo de la ejecución de la subestación de Garaf 110 kV, que ha de potenciar la alimentación de la zona en la que se encuentra reforzando o complementando a las subestaciones de Moja, La Geltrú, Altafulla y Sant Pere de Ribes, se establecerán los circuitos de 110 kV SE Altafulla-SE Garraf, SE La Geltrú-SE Garraf, SE Moja-SE Garraf, SE Garraf-SE Sant Boi y SE Garraf-SE Sant Pere de Ribes.

Presupuesto: 255.360,05 euros.

Esta Resolución se dicta de acuerdo con lo dispuesto en la normativa anteriormente citada y el artículo 17 y el capítulo 4 del Decreto 1775/1967, de 22 de julio, sobre régimen de instalación, ampliación y traslado de industrias, y está sometida a las siguientes condiciones especiales:

—1 Las instalaciones deberán realizarse de acuerdo con el Proyecto técnico presentado, firmado por el ingeniero industrial señor Héctor Buelta, visado en fecha 4 de marzo de 2004, con el núm. 278060, por el Colegio de Ingenieros Industriales de Cataluña, que ha servido de base para la tramitación del expediente, con las variaciones que, en su caso, se soliciten y autoricen.

—2 La construcción y el funcionamiento de esta instalación eléctrica se someten a lo establecido en el Reglamento de líneas eléctricas aéreas de alta tensión, aprobado por el Decreto 3151/1968, de 28 de noviembre; el Reglamento sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en centrales eléctricas, subestaciones y centros de transformación, aprobado por el Real decreto 3275/1982, de 12 de noviembre, y sus instrucciones técnicas complementarias, aprobadas por la Orden ministerial de 18 de octubre de 1984; la Ley 13/1987, de 9 de julio, de seguridad de las instalaciones industriales, y el resto de las disposiciones de aplicación general.

—3 La empresa titular será la responsable del uso, la conservación y el mantenimiento de la instalación, de acuerdo con las condiciones de seguridad que requiere la normativa vigente.

—4 El plazo para la puesta en marcha de la instalación autorizada será de dos años a contar desde la fecha de publicación de esta Resolución en el *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*.

—5 La Dirección General de Energía, Minas y Seguridad Industrial podrá realizar las comprobaciones y las pruebas que considere necesarias durante las obras y una vez finalizadas en relación con el cumplimiento de las condiciones generales y especiales de esta Resolución.

—6 A tal fin, el titular de la instalación comunicará al mencionado órgano administrativo el inicio de las obras, las incidencias dignas de

ANEXO 3

Variedades recomendadas y autorizadas

1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con las uvas de las variedades siguientes:

A) Variedades blancas recomendadas
Chardonnay
Garnacha blanca
Macabeu, viura
Moscatel de grano pequeño o de Alejandría
Parellada, montonenc, montonega
Riesling
Sauvignon blanco
Xarel·lo, cartujo, pansal, pasa blanca, pasa rosada

Variedades tintas recomendadas:

Cabernet franc
Cabernet sauvignon
Garnacha tinta, lladoner
Garnacha peluda
Merlot
Monestrell, garrut
Pinot noir
Samsó, crusilló, carignane, carenyena o mazuela

Trepal

Tempranillo

B) Variedades blancas autorizadas:

Gewurztraminer
Malvasia, subirat parent
Malvasia de Sitges, malvasia grossa
Pedro Ximénez
Picapoll
Variedades tintas autorizadas:
Garnacha tintorera
Syrah

(05.096.161)

