

20254 *ORDEN APA/3559/2006, de 26 de octubre, por la que se dispone la publicación de la Orden ARP/60/2006, de 16 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat de Cataluña, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Conca de Barberà.*

El 3 de marzo de 2006 se publicó en el Boletín Oficial de la Generalitat de Cataluña la Orden ARP/60/2006, de 16 de febrero, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Conca de Barberà.

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 Agricultura, Pesca y Alimentación la certificación de la citada Orden APR/60/2005, de 16 de febrero, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Orden APR/60/2006, de 16 de febrero, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Conca de Barberà, que figura en el anexo de la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 26 de octubre de 2006.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden APR/60/2006, de 16 de febrero, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Conca de Barberà

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca y el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI) 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 que emanan 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.

La Denominación de Origen Conca de Barberà se creó por la Orden de 19 de noviembre de 1985 (DOGC núm. 621, de 4.12.1985), que aprobó igualmente su Reglamento. Posteriormente este Reglamento ha sido modificado por la Orden de 29 de septiembre de 1989. Esta Denominación de Origen ha impulsado los vinos producidos en esta comarca, a la vez que ha servido para el desarrollo comarcal dada la gran importancia del sector vitivinícola.

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.

Esta 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 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 Conca de Barberà 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 del Consejo asesor 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 aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Conca de Barberà, cuyo texto figura en el anexo 1 de esta Orden.

Disposición derogatoria.

Se derogan las disposiciones siguientes:

Orden de 19 de noviembre de 1985, por la que se reglamenta la Denominación de Origen vitivinícola Conca de Barberà y su Consejo Regulador (DOGC núm. 621, de 4.12.1985).

Orden de 29 de septiembre de 1989, de modificación de la Orden de 19 de noviembre de 1985, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Conca de Barberà y su Consejo Regulador (DOGC núm. 1202, de 4.10.1989).

Barcelona, 16 de febrero de 2006.—Antoni Siurana i Zaragoza, Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca.

ANEXO 1

Reglamento de la Denominación de Origen Conca de Barberà

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 Conca de Barberà 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.*

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

2.3 El nombre de la Denominación de Origen Conca de Barberà podrá ser utilizado, y no se podrá negar su uso a 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 los signos 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, a los términos municipales y a sus agregados 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 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.

2.7 Las marcas, los nombres comerciales o las razones sociales que hagan referencia a los nombres geográficos protegidos por la Denominación de Origen Conca de Barberà únicamente podrán utilizarse en los vinos amparados por la Denominación de Origen Conca de Barberà.

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. *Zona de producción.*

4.1 La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Conca de Barberà 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 forma que determine el Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

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 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 Penedès requerirá la aprobación de la Comisión Rectora, 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 vinífera.*

5.1 La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de Vitis vinífera 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 vinífera que en base a las parcelas experimentales, microvinificaciones, análisis físico-químicas y organolépticas 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 Conca de Barberà.

5.4 Durante el período de ensayo y experimentación de nuevas variedades el Consejo Regulador podrá autorizar, a la vista de las determinaciones analíticas y organolépticas y con los informes técnicos que estime oportunos, la elaboración de vinos aptos para ser amparados con uva procedente de estas variedades. Esta autorización será efectiva para la campaña vitivinícola de ese año y será obligatoria mientras dure el período antes mencionado.

Artículo 6. *Prácticas de cultivo.*

6.1 Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tienden a conseguir las mejores calidades. 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, y se efectuará de la manera siguiente:

- a) Tradicional en vaso con un máximo de 18 yemas por cepa.
- b) Formación en espaldera con división de la vegetación y con un máximo de 20 yemas por cepa.

La densidad de plantación estará comprendida entre las 2.000 y las 4.500 cepas por hectárea.

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 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 atendiendo tanto a las condiciones hídricas del suelo como a las condiciones ecológicas de la viña.

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

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

6.4.2 Vista 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 el otoño como también cuando finalice el período invernal.

6.4.3 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 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.

7.2 El Consejo Regulador podrá determinar para cada variedad de Vitis vinífera y para cada zona que forma parte de la Denominación de Origen Conca de Barberà la fecha de iniciación de la vendimia y acordar instrucciones sobre el ritmo de recolección, a fin de que se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como la forma de transporte de la uva vendimiada para que se efectúe sin deterioro de la calidad.

Artículo 8. *Producción admitida.*

8.1 La producción máxima admitida por hectárea será de 120 quintales métricos de uva tanto para las variedades blancas como para las variedades tintas.

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 VCPRD, en un 25% en más o en menos, en determinadas campañas y para determinadas áreas, parcelas o polígonos, a iniciativa propia o a petición de los/las viticultores/as interesados/as efectuada con anterioridad a la vendimia, con los asesoramientos y las comprobaciones previas necesarias.

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 Conca de Barberà, 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.

9.2 No se admitirá la inscripción en el Registro de viticultores de titulares de parcelas de viñas de 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 elaboraciónArtículo 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 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 Conca de Barberà.

10.2 La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino apto para ser calificado con la Denominación de Origen Conca de Barberà, así como el almacenamiento 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.*

11.1 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, en más o en menos y 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 8 puntos porcentuales para los blancos y 4 puntos porcentuales para los tintos, en determinadas campañas y para determinadas zonas, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados siempre y cuando se efectúe con anterioridad a la vendimia y con los asesoramientos y las comprobaciones que sean necesarios.

11.2 En la elaboración de los diferentes tipos de vinos VCPRD protegidos, tanto blancos, como tintos y rosados, se deberán usar las variedades de Vitis vinífera relacionadas en el anexo 3. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

11.3 Se podrán elaborar en la Denominación de Origen Conca de Barberà los tipos de vino siguientes:

11.3.1 Vino espumoso de calidad producido en la región determinada Conca de Barberà: vino obtenido a partir de las variedades autorizadas, con un grado volumétrico natural mínimo de 10,5% vol y máximo de 12,5% vol, elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en la botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico con una presión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento, contado desde la fecha del tiraje hasta el degüelle. Los vinos calificados por la Denominación de Origen Conca de Barberà podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada Conca de Barberà deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la letra k) del anexo 6 del Reglamento CE 1493/1999.

11.3.2 Vino de aguja de calidad producido en la región determinada Conca de Barberà: vino obtenido a partir de las variedades autorizadas, con un grado volumétrico natural mínimo de 10,5% vol y máximo de 12,5% vol, elaborado según su procedimiento, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico en disolución con una sobrepresión no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar.

11.3.3 Vino rancio Conca de Barberà: vinos de licor de calidad tradicionales obtenido por vía oxidativa en envases de madera de roble, de vinos con un grado alcohólico volumétrico natural no inferior a 12% vol, para alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 22% vol.

11.3.4 Mistela de la Conca de Barberà: vinos de licor de calidad tradicionales elaborado a partir de mostos con un grado alcohólico volumétrico en potencia mínimo de 12% vol, por adición de alcohol vínico y removido diario durante el tiempo necesario hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 22% vol.

11.3.5 Vino dulce natural de Conca de Barberà: vinos de licor de calidad tradicionales que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 250 g/l, fermentado parcialmente con un grado alcohólico volumétrico adquirido de 15% vol y máximo de 22% vol.

11.4 Los vinos calificados y protegidos por la Denominación de Origen Conca de Barberà podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vermouths tradicionales y vinagres, sin que se pueda utilizar la mención Denominación de Origen Conca de Barberà en estos productos.

CAPÍTULO 4

Envejecimiento y mencionesArtículo 12. *Zona de elaboración o envejecimiento.*

12.1 La zona de elaboración o envejecimiento de los vinos de la Denominación de Origen Conca de Barberà 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 envejecimiento los vinos de la Denominación de Origen Conca de Barberà 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 el siguiente:

Para los vinos tintos, la duración de este proceso será de veinticuatro meses con una permanencia mínima en barrica 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 barrica 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 barrica 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 barrica de madera de roble de seis meses y un envejecimiento en botella de dieciocho meses.

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 barrica 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.

13.5 En todos los procesos de envejecimiento descritos en los apartados 13.2, 13.3 y 13.4 las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

13.6 Los VECPRD amparados por la Denominación de Origen Conca de Barberà podrán utilizar las indicaciones premium y reserva, de acuerdo con la normativa que sea de aplicación.

13.7 Para poder utilizar en los VECPRD la mención reserva superior, el proceso de envejecimiento mínimo será de veinticuatro meses contados desde el tiraje hasta el degüelle.

Artículo 14. *Designación de los vinos.*

Además de las menciones obligatorias a que se refieren los anexos VII y VIII del Reglamento CE 1493/1999 y el resto de normativa vigente, la designación de los vinos de la Denominación de Origen Conca de Barberà se completará con los siguientes datos:

- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.
- El nombre de hasta tres variedades siempre y cuando el citado vino proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- 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.
- 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.
- 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.

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 se podrán comercializar con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña 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 barrica 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 barrica 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 donde ha estado, donde la capacidad máxima deberá ser de 600 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 600 litros.

CAPÍTULO 5

Trazabilidad y calificación de los vinos

Artículo 17. *Proceso de calificación.*

17.1 Las personas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en el Registro de elaboradores de la Denominación de Origen Conca de Barberà 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, 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.

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 un/a delegado/a del/de la presidente/a que actuará como coordinador/a. 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 en 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 calificadas, 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 Conca de Barberà 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 Conca de Barberà.

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 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 19. *Características de los vinos.*

19.1 Los vinos VCPRD, los vinos espumosos de calidad VECPRD, los vinos de licor de calidad tradicionales VLCPRD y los vinos de aguja de calidad VACPRD, elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen Conca de Barberà, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

Tipo de vino: Blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 15% vol.

Tipo de vino: Rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 15% vol.

Tipo de vino: Tinto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5% vol, máximo 15% vol.

Tipo de vino: Vinos espumosos de calidad, VECPRD.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 12,5% vol.

Tipo de vino: Vino de aguja de calidad VACPRD.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10,5% vol y máximo de 12,5% vol.

Tipos de vino: Vino de licor de calidad VLCPRD.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 22% vol.

19.2 Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,60 g/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80 g/l para los vinos tintos.

Los vinos blancos y rosados de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,90 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 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 Conca de Barberà, y serán descalificados tal y como establece el artículo 18 de este Reglamento.

19.4 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 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 almacenamiento.
 - b.3) Bodegas de envejecimiento.
 - b.4) Bodegas de embotellado y envasado.

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 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 ordenará su archivo. Si presentada la documentación no se produce una resolución expresa del Consejo Regulador en un plazo de un mes, se considerará estimada la solicitud.

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 vitivinícola de Cataluña, en el Registro de industrias agroalimentarias de Cataluña y en el de embotelladores y envasadores, si procede, y en el Registro de sanidad.

Artículo 21. *Registro de viticultores.*

21.1 En el Registro de viticultores deben inscribirse todas las personas titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción que describe el anexo 2 e inscritas en el Registro vitivinícola de Cataluña, 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, 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.

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 inscrita previamente en el Registro vitivinícola de Cataluña.

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

21.6 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.

21.7 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 22. *Registro de bodegas. Sección de elaboración.*

22.1 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 Conca de Barberà 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 se deberá notificar 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.

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 VCPRD.

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 almacenamiento.*

23.1 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 los 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 almacenamiento de vinos.

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

Artículo 24. *Registro de bodegas. Sección de envejecimiento.*

24.1 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 los que hace referencia el artículo 22.2, todos los específicos de estos tipos de bodegas y envejecimiento de vinos.

24.2 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 el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca consideren 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 envejecimiento del Registro de bodegas por inactividad durante tres años consecutivos.

Artículo 25. *Registro de bodegas. Sección de embotellado y envasado.*

25.1 En la Sección de embotellado y envasado del Registro de bodegas se deben inscribir 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 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 oportuna inspección que se indica en el artículo 22.4.

25.4 Se producirá la baja de cualquier bodega inscrita en la Sección de embotellado y envasado 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.

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 él.

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 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 obligacionesArtículo 27. *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, excepto en los supuestos de sanción, tiene el derecho a ser inscrita en los registros del Consejo Regulador correspondientes y el derecho de uso de la Denominación de Origen. Esta inscripción requiere la aprobación previa y expresa de la Comisión Rectora de la Denominación de Origen Conca de Barberà.

Artículo 28. *Derecho de los inscritos en los registros.*

28.1 Únicamente las personas físicas o jurídicas que hayan inscrito las viñas o las bodegas 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 Conca de Barberà.

28.2 Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Conca de Barberà 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.

28.4 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 Conca de Barberà.

Artículo 29. *Excepciones y prohibiciones.*

29.1 En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación de Origen Conca de Barberà no se podrá realizar la elaboración, el almacenamiento 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. Sin embargo, el Consejo Regulador podrá autorizar, con los documentos de acompañamiento pertinentes, a las bodegas inscritas en los registros de la Denominación de Origen Conca de Barberà, la recepción de uvas que procedan de variedades autorizadas por la Denominación de Origen Cataluña o la Denominación de Origen Cava, de mostos y vinos aptos para ser calificados como Denominación de Origen Cataluña o bien Denominación de Origen Cava, así como la elaboración, el envejecimiento, el almacenamiento y el embotellado de productos vitícolas que procedan de la zona de producción y de las variedades admitidas por la Denominación de Origen Cataluña, siempre y cuando estas operaciones se realicen de manera separada de las referidas a los vinos de la Denominación de Origen Conca de Barberà, que se garantice el control de estos procesos y la separación en depósitos independientes entre cada uno de los vinos, y que quede perfectamente visible la identificación como Denominación de Origen Cataluña, 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 VCPRD con las que exista 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 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, a 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 la región determinada VCPRD.

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

29.5 Pese a los artículos anteriores, se autoriza la práctica tradicional que consiste en la elaboración, el almacenamiento, el envejecimiento y el embotellado de vinos en el área de proximidad inmediata que se describe en el anexo 2 de este Reglamento, y de acuerdo con la normativa comunitaria, siempre que esta práctica se haya realizado en el pasado y el Consejo Regulador así lo autorice mediante un acuerdo a tal efecto, después de estudiar las circunstancias concurrentes en cada caso.

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. Las cooperativas y las asociaciones de viticultores podrán tramitar, en nombre de sus asociados, las mencionadas declaraciones.

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 almacenamiento, de elaboración, de envejecimiento, y de embotellado y envasado 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, en que 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 almacenamiento, de elaboración, de envejecimiento, y de embotellado y envasado 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 embotellado y envasado del Registro de bodegas, presentarán al Consejo Regulador, antes del 31 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 mencionadas en el artículo 30.1 están referidas al Reglamento CE 1282/2001 y tendrán efectos únicamente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse sólo que en forma numérica, y sin ninguna referencia de carácter individual.

CAPÍTULO 9

Presentación y etiquetadoArtículo 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 Conca de Barberà. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Conca de Barberà será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen, 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 al 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 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 se comunicará al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

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

31.3 Antes de poner en circulación las etiquetas y las contraetiquetas, deberá autorizarlas el Consejo Regulador a los efectos que establece este Reglamento, de acuerdo con la normativa general y las condiciones que disponga el Consejo Regulador en esta materia. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para el destinatario 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.

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, así como del correspon-

diente número de lote, 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.

31.5 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.

31.6 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.

31.7 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 32. *Documentos de acompañamiento.*

32.1 De acuerdo con la normativa reguladora los envases que contengan vinos de la Denominación de Origen Conca de Barberà 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 Conca de Barberà, es obligatorio llevar el documento de acompañamiento que acredite la condición de la Denominación de Origen Conca de Barberà, así como las bodegas de origen y de 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 establezca la normativa de la Generalidad en esta materia.

Artículo 33. *Embotellado.*

33.1 El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Conca de Barberà deberá ser realizado en las bodegas de embotellado inscritas en el Consejo Regulador.

33.2 En casos determinados, el Consejo Regulador podrá hacer excepciones a lo que señala el apartado anterior, por medio de estudio previo, siempre y cuando el embotellado 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.

33.3 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.

33.4 Los envases deberán ser preferentemente botellas de vidrio y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural. El Consejo Regulador aprobará previamente el resto de elementos de envasado que aseguren la calidad y el prestigio de los vinos.

33.5 Para garantizar el uso adecuado de la Denominación de Origen Conca de Barberà 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 de acuerdo con el apartado segundo de este artículo.

Artículo 34. *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 35. *Régimen jurídico.*

35.1 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Conca de Barberà 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 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. *Ámbito de competencias.*

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

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

Artículo 37. *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 38. *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 39. *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, así como la defensa, la garantía y la promoción de la Denominación de Origen.

Artículo 40. *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.

Artículo 41. *Comisión Rectora.*

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

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:

- Cinco vocales en representación del sector vitícola, titulares de viñas inscritos en el Registro de viticultores del Consejo Regulador, cuya distribución se hará entre los adheridos a cooperativas o sociedades agrarias de transformación y los no adheridos, en proporción al volumen de participación en la producción de uva producida en viñas inscritas durante las cuatro campañas vitivinícolas anteriores a la convocatoria de elecciones.
- Cinco vocales en representación del sector vinícola, titulares de las bodegas inscritas en los registros de bodegas respectivos del Consejo Regulador.
- A las reuniones del Consejo Regulador asistirán dos representantes del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, en calidad de vocales técnicos, con especiales conocimientos en viticultura y enología, con voz pero sin voto.
- Un/a secretario/a con voz pero sin voto.

41.2 El/la presidente/a 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 de la Comisión Rectora se nombrará un suplente que pertenezca al mismo sector que el vocal que debe suplir, elegido al igual que el/la titular.

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

41.5 En caso de cese de un vocal por cualquier causa entrará a formar parte de la Comisión Rectora 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 de la Comisión Rectora, se nombrará una comisión gestora, formada por tres miembros, nombrada por el director del INCAVI, que tendrá las mismas funciones que la Comisión Rectora 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/a.*

43.1 Corresponde al/a la presidente/a:

a) Ejercer la representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de forma 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, establecer 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 al 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 a la persona instructora.

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 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 por un siguiente mandato.

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 el 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, el/la nuevo/a presidente/a.

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

Artículo 44. *Secretario/a.*

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

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 de levantar 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.

Artículo 45. *Comisión Rectora. Funciones.*

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 producción 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 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 las contraetiquetas de los vinos amparados incluida.

e) Aprobar y 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, 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 operadores inscritos en los registros de la Denominación de Origen y de 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.

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.*

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

46.2 La Comisión se reunirá cuando la convoque el/la presidente/a, bien a iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, que aportarán los temas a incluir en el orden del día. Será obligatorio en este 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. La Comisión Rectora quedará válidamente constituida cuando estén presentes más de la mitad de sus miembros, su presidente/a o persona que le sustituya, y su secretario/a. 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 Rec-

tora 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/a titular no pueda asistir, lo notificará a la Comisión Rectora 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 Rectora, 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 en que se considere necesario, podrán constituirse comisiones, que estarán formadas por el/por la presidente/a y por vocales titulares del sector viticultor y del sector vinicultor de manera paritaria y, si es preciso, por personal del Consejo Regulador designado por la Comisión Rectora 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 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/a gerente, cuando así lo acuerde por mayoría absoluta su órgano rector, que le 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.

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 que sistema, de 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 que se opte para que 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 éste 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 estén 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 alimentarios, 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 Conca de Barberà 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 ampliar anualmente la gestión económica y financiera, así como la técnica y de gestión del Consejo Regulador.

Artículo 49. Inspección.

49.1 Para los servicios de control y vigilancia 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 Conca de Barberà.

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

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 por ser amparados por la Denominación de Origen Conca de Barberà.

i) Cualquiera 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 por cuenta ajena.

Artículo 50. Colaboración con otros consejos reguladores.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Conca de Barberà 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 Regulador se efectuará con los recursos siguientes:

a) Cuotas:

a.1) Cuota de plantación.

$$Qpl = Hapl \times PmedHa \times Cha + KGprod \times Pmedkg \times Ckg$$

Qpl: cuota de plantación.

Hapl: hectáreas plantadas.

PmedHa: precio medio de la tierra.

Cha: coeficiente de plantación.

KGprod: kg producidos.

PmedKg: 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 de vino producido.

$$Qvprod = Itsprod \times Pmedvidoll \times Cviprod$$

Qvprod: cuota de vino total producido.

Itsprod: litros de vino producido.

Pmedvidoll: precio medio del vino vendido a granel.

Cviprod: coeficiente de vino producido.

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

a.3) Cuota de vino embotellado.

$$Qvemb = Itsemb \times Pmedviemb \times Cviemb$$

Qvemb: cuota de vino total embotellado.

Itsemb: litros de vino embotellado.

Pmedviemb: 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 Conca de Barberà, el visado de facturas y para la venta de sistemas de control de productos embotellados establecidos, la cuota se fija en 3,01 euros por cada certificación o factura o el doble del valor del coste del sistema de control establecido.

Los responsables del pago de estas cuotas son:

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

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

De la a.3) y b), las personas titulares de bodegas inscritas que soliciten certificados o los adquirentes de precintos, contraetiquetas o sistemas de control establecidos (generalmente será el precinto o las etiquetas).

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

51.1.3 Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y su venta.

51.1.4 El importe de las sanciones que le correspondan.

51.2 La liquidación de las cuotas la realizará el Consejo Regulador y se notificará a las personas interesadas de la manera que acuerde el Consejo Regulador. El control de la gestión económica y financiera corresponde a la Intervención Delegada del Departamento de Economía y Finanzas y al Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

51.3 El impago de las cuotas anteriormente referidas en el plazo de un año supondrá la baja de la Denominación de Origen, con la instrucción previa de un expediente.

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

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/la veedor/a, el/la propietario/a o el/la representante de la finca, de la bodega o el almacén, o el encargado/a 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 todas las incidencias que ocurran en el momento de la inspección o del levantamiento del acta. Si la persona interesada 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 la persona instructora 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 la persona instructora 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 infrac-

ciones. 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 Las personas titulares de las explotaciones son responsables de las infracciones relativas a plantaciones o 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 del procedimiento sancionador.

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

Artículo 58. Uso indebido.

En los casos en 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

Zona de producción

Barberà de la Conca.
Blancafort.
Conesa.
L'Espuga de Francolí.
Forés.
Montblanc.
Pira.
Rocafort de Queralt.
Sarral.
Senan.
Solivella.
Vallclara.
Vilaverd.
Vimbodí.

De acuerdo con lo que prevé el apartado D.3 del anexo VI del Reglamento CEE 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999, así como el artículo 4.4 de la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, las uvas de las variedades autorizadas procedentes de viñas del término municipal de Cabra del Camp del polígono 1, parcelas 13, 15, 16, 18, 28, 29, 31, 34, 40, 46, 66, 67, 77, 95 y 105; polígono 2, parcelas 7, 16, 41, 43, 56, 68, 73, 77, 78, 79 y 93; polígono 3, parcelas 1, 10, 37, 54, 55, 56, 57, 82, 88, 91, 93, 95, 99, 100; polígono 4, parcelas 16, 23, 34, 35, 51 y 69; polígono 5, parcelas 32, 33, 44, 48, 50, 55, 56, 57, 60, 61, 62, 65, 77, 78, 79 y 177; polígono 14, parcelas 22, 23 y 54; y del término municipal de Aiguamúrcia el polígono 35, parcela 14; polígono 36, parcela 1, polígono 41, parcela 13, que están fuera de los límites de la Denominación de Origen Conca de Barberà, y que históricamente son propiedad de socios de la Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL y/o proveedores de Bodegas Concavins, SA, podrán ser utilizados en la producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Conca de Barberà en los casos en que se cumplan, además, los requisitos siguientes:

1.1 Que las uvas de las mencionadas fincas se hayan estado elaborando con anterioridad al 1 de enero de 1989 en las citadas bodegas.

1.2 Esta autorización estará vigente siempre y cuando los propietarios de las mencionadas viñas sean los actuales propietarios o sus descendientes directos, y se entenderá como autorización individual que el Consejo Regulador controlará específicamente.

ANEXO 3

Varietades blancas recomendadas:

Macabeo.
Chardonnay.
Garnacha blanca.
Chenin.
Moscatel de grano menudo.

Parellada.
Sauvignon blanco.

Variedades blancas autorizadas:

Moscatel de Alejandría.

Variedades tintas recomendadas:

Cabernet franc.
Cabernet sauvignon.
Gamacha tinta.
Monastrell.
Merlot.
Pinot noir.
Syrah.
Trepát.
Tempranillo.
Samsó.

MINISTERIO DE CULTURA

20255 *RESOLUCIÓN de 17 de octubre de 2006, del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, por la que se publica el resumen de las cuentas anuales correspondientes al ejercicio 2005.*

En cumplimiento de lo dispuesto en la Orden EHA/777/2005, de 21 de marzo, por la que se regula el procedimiento de obtención, formulación, aprobación y rendición de las cuentas anuales para las entidades estatales de derecho público a las que sea de aplicación la Instrucción de Contabilidad para la Administración Institucional del Estado, se hace público el resumen de las cuentas anuales del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía correspondientes al ejercicio 2005.

Madrid, 17 de octubre de 2006.-La Directora del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, Ana Martínez de Aguilar.