

## II.- AUTORIDADES Y PERSONAL

### NOMBRAMIENTOS

#### Cortes de Castilla-La Mancha

#### Nombramiento de D. Miguel Angel Cabezas de Herrera Pérez, como Síndico de Cuentas de Castilla-La Mancha.

El Pleno de las Cortes de Castilla-La Mancha, en sesión celebrada el día 30 de marzo de 2000, ha elegido a D. Miguel Angel Cabezas de Herrera Pérez, como Síndico de Cuentas de Castilla-La Mancha.

Por ello, en virtud de lo establecido en el artículo 3.5 de la Ley 5/1993, de 27 de diciembre, de la Sindicatura de Cuentas, expido el presente nombramiento.

En Toledo, a 31 de marzo de 2000  
El Presidente de las Cortes  
ANTONIO MARCO MARTINEZ

## III.- OTRAS DISPOSICIONES

### Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

#### Corrección de errores de 28-03-2000, a la Orden de 09-03-2000, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, que regula la campaña de prevención de incendios forestales correspondiente al año 2000.

Advertidos errores en la citada Orden, publicada en el DOCM nº 27, de 24 de marzo de 2000, se procede a su rectificación en los siguientes términos:

Artículo 3, Página 2.966;

1. Añadir el siguiente párrafo:

"No obstante, los despojos producidos por tratamientos selvícolas o preventivos, realizados en los montes, ya sean gestionados por la Administración, o por los particulares, sujetos a un expediente aprobado por la Administración competente en materia forestal, se podrán destruir mediante el empleo del fuego, siempre que se apliquen las medidas establecidas en el art. 6 apartado 6.3, hasta el 31 de mayo de 2000".

3.6. Donde dice: "de acuerdo con el art. 4 del Decreto 140/96, de 9 de diciembre de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha".

Debe decir: "de acuerdo con el art. 5, apartado 1 del Decreto 34/2000, de 29 de febrero, de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha".

3.7. Debe quedar redactado de la forma siguiente:

"En los montes de utilidad pública, montes objeto de consorcio o convenio forestal u otros propiedad de la Junta de Comunidades, se prohíbe la circulación de vehículos fuera de los caminos forestales, así como el tránsito por aquellos que por razón del peligro de incendios, la Delegación de Agricultura y Medio Ambiente los corte al uso público; quedando como vías de servicios para uso exclusivo del personal encargado de la gestión del monte y de aquellos que por razón de trabajo o de aprovechamientos, dentro del monte, requieran su utilización como vías de acceso".

Artículo 4. Página 2.967;

Donde dice: "En consonancia con lo establecido en el Decreto 139/96 de 9 de diciembre.

Debe decir: "En consonancia con lo establecido en el Decreto 34/2000 de 29 de febrero".

En el Anexo 2, página 2.969;

Donde dice: "Solicitud de Quema de Rastrojos".

Debe decir: "Solicitud de Quema de Rastrojos y Despojos Agrícolas"

Toledo, 28 de marzo de 2000

El Consejero de  
Agricultura y Medio Ambiente  
ALEJANDRO ALONSO NÚÑEZ

#### Orden de 30-03-2000, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Méntrida y de su Consejo Regulador.

Con arreglo a lo establecido en la Disposición Transitoria Única de la Ley 2/1999, de 18 de marzo, de creación del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, deben adaptarse a las disposiciones de la misma los reglamentos de las denominaciones de origen de vinos en vigor.

Esta reforma se hacía en mayor medida necesaria en el caso de la Denominación de Origen "Méntrida", cuyo reglamento inicial fue aprobado en el año 1976, resultándole ajenos hechos tan relevantes como el traspaso de competencias del Estado a la Comunidad Autónoma en materia de denominaciones de origen o la incorporación de España como miembro de pleno derecho de la Comunidad Europea.

En el presente reglamento se introducen, pues, sustanciales reformas, derivadas tanto de los importantes cambios que afectan al régimen jurídico de los consejos reguladores dependientes de la Administración, a los que resulta aplicable la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, como de la reglamentación vitivinícola comunitaria, incluida la reciente reforma de la organización común del mercado, realizada por el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo.

El articulado queda, no obstante, abierto en aquellos aspectos para los que aún están previstas novedades legislativas -comunitarias, nacionales y autonómicas- que vendrán a completar la ordenación de los vinos de calidad y de los propios consejos reguladores.

En su virtud, vistos los informes del Consejo Regulador y la propuesta del Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha,

Dispongo

Artículo único.

Queda aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen "Méntrida" y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura como anexo de la presente Orden.

Disposición Transitoria.

1. Los titulares de las instalaciones actualmente inscritas en los registros

\*\*\*\*\*

del Consejo Regulador deberán manifestar, en el plazo de los tres meses siguientes a la entrada en vigor de la presente Orden, su aceptación expresa del Reglamento de la Denominación de Origen.

2. El Consejo Regulador adaptará su estructura a lo previsto en el mismo, inspeccionará las parcelas y las instalaciones cuya inscripción desee ser mantenida y adoptará la resolución que proceda, ajustándose, en su caso, al procedimiento establecido en el artículo 37.

Disposición Final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación.

Toledo, 30 de marzo de 2000

El Consejero de  
Agricultura y Medio Ambiente  
ALEJANDRO ALONSO NÚÑEZ

Anexo

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

Título I

De los vinos amparados por la denominación de origen

Capítulo 1. Nombre y delimitación de la zona de producción.

Artículo 1. Nombre de la región de producción.

1. El nombre geográfico "Méntrida" únicamente podrá ser utilizado en la designación de los vinos de calidad tranquilos, blancos, rosados y tintos, obtenidos a partir de las variedades de uva autorizadas, que posean las características cualitativas especiales propias de los vinos elaborados en esta área geográfica determinada, en cuya producción, elaboración, crianza y comercialización se hayan cumplido todos los requisitos exigidos en el presente título y en el resto de la legislación vigente aplicable.

2. No podrán utilizarse, en otros vinos o productos procedentes del sector vitivinícola, nombres, marcas, expresiones o signos que, por su similitud fonética o gráfica con el nombre de esta región determinada, puedan inducir a confusión al consumidor, aunque vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "embotellado en", "con bodega en" u otras expresiones análogas.

3. La Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Méntrida", en el ámbito de sus respectivas competencias, garantizarán el control y la protección de los vinos protegidos por este Reglamento.

Artículo 2. Delimitación de la región de producción.

1. El área de producción de la región determinada "Méntrida" estará compuesta por las parcelas y subparcelas de vid que la Unidad Técnica del Consejo Regulador, teniendo en cuenta los aspectos que contribuyen a la calidad de los vinos producidos en esta área, tales como la naturaleza del suelo y del subsuelo, el clima y la situación, considere aptas para la producción de uva de las variedades admitidas para la elaboración de estos vinos.

2. Dichas parcelas y subparcelas estarán ubicadas en los términos municipales de la provincia de Toledo siguientes:

Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeanuevo, Almorox, Arcicollar, Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Carmena, Carranque, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Gerindote, Hormigos, Huecas, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Méntrida, Montearagón, Nombela, Novés, Otero, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) y Yuncillos.

3. La Unidad Técnica del Consejo Regulador mantendrá actualizada en todo momento la relación de las parcelas y subparcelas incluidas en la zona de producción, identificadas de modo inequívoco mediante la correspondiente documentación cartográfica.

Capítulo 2. De la producción.

Artículo 3. Variedades.

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Méntrida" únicamente podrán ser obtenidos a partir de uvas de las variedades siguientes:

Blancas: Albillo, Viura o Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay

Tintas: Garnacha tinta, Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

2. En las parcelas o subparcelas inscritas no podrán existir variedades de vid distintas de las indicadas en el apartado anterior. De lo contrario, ninguno de los vinos obtenidos a partir de la uva recogida en dichas parcelas o subparcelas podrá optar a la denominación de origen.

3. La inclusión de nuevas variedades en la clasificación anterior será realizada por el procedimiento que reglamentariamente se establezca.

Artículo 4. Prácticas culturales.

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Méntrida" recopilará el repertorio de las prácticas de cultivo tradicionales, recomendando las que permitan conseguir las mejores calidades.

2. En función de los terrenos, variedades y sistemas de formación, se admitirán densidades de plantación comprendidas entre 1.100 y 2.500 cepas por hectárea.

3. En las parcelas inscritas se admitirán los siguientes sistemas de conducción y poda:

- El tradicional sistema en cabeza ó vaso, con una carga máxima de doce yemas por cepa sobre un máximo de seis pulgares, excepto para la variedad garnacha, en la que se admitirá una carga máxima de catorce yemas por cepa.

- La espaldera en sus diversas formas, con una carga no superior a dieciséis yemas productivas por cepa.

Cualquiera que sea la densidad del viñedo, en ningún caso podrá superarse el límite de 36.000 yemas por hectárea.

4. La admisión de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyan un avance en la técnica vitícola, sin afectar desfavorablemente a la calidad de los vinos, se realizará mediante el procedimiento que reglamentariamente se establezca.

5. Sólo podrá procederse al riego del viñedo en la medida que resulte necesario para mantener el grado de hume-

dad vital para las plantas, requiriéndose la autorización expresa del Consejo Regulador cuando el riego deba ser realizado durante los días previos al envero.

#### Artículo 5. Normas de campaña.

El Consejo Regulador efectuará recomendaciones de campaña de obligado cumplimiento en relación con los procedimientos a seguir en la vendimia y transporte de la uva, de manera que se dediquen a la elaboración de los vinos protegidos únicamente las partidas de uva sana con el grado de maduración necesario y con una graduación alcohólica natural mínima de 10% vol.

#### Artículo 6. Rendimiento máximo.

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 100 hectolitros de mosto para las variedades blancas y de 90 hectolitros para las variedades tintas.

En campañas determinadas y previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias, el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, podrá modificar dichos límites, elevándolos hasta un máximo del 25 % sobre los fijados con carácter general.

2. La superación de los límites fijados será causa suficiente para prohibir, para la totalidad de la cosecha, la utilización de la denominación de origen, a menos que reglamentariamente se establezcan otras condiciones relativas al destino que deba darse a los mostos o vinos en cuestión.

#### Capítulo 3. De la elaboración.

##### Artículo 7. Requisitos.

1. La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino apto para ser calificado con la Denominación de Origen "Mérida", así como el almacenamiento y demás procesos hasta el embotellado y el etiquetado se realizarán por separado de otros productos en las instalaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador. No se considerará que existe separación si los depósitos en los que se almacenan los mostos y los vinos no se encuentran identificados en el exterior con una mención alusiva a la Denominación de Origen "Mérida".

El Consejo Regulador asesorará a los elaboradores en relación con las

técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación, con el objetivo de obtener productos de mayor calidad, que mantengan las características tradicionales de los vinos amparados por la Denominación de Origen.

3. Para la extracción de mosto de uva fresca en las elaboraciones en virgen, o de vino de los orujos fermentados en las elaboraciones de tinto, en los procesos de obtención de productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen "Mérida" deberán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, no admitiéndose el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

4. En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia, no pudiéndose destinar a la elaboración de los vinos protegidos las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas.

5. En campañas determinadas y previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias, el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, podrá, excepcionalmente, modificar dichos límites, elevándolos hasta un máximo de 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de uva.

##### Artículo 8. Características de los vinos.

1. La graduación alcohólica adquirida mínima será de 11 % vol. para los vinos blancos, 11,5 % vol. para los rosados y de 12 % vol. para los tintos.

2. Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,60 gramos por litro, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80 gramos por litro para los vinos tintos.

3. La acidez volátil real de los vinos blancos y rosados de edad superior a un año no podrá ser superior a 0,80 gramos por litro. En los vinos tintos este límite podrá superarse en 0,06 gramos por litro por cada gramo de alcohol que

exceda de 11 y año de envejecimiento, con un máximo de 1 gramo por litro para los vinos de crianza.

#### Capítulo 4. De la crianza y otras menciones facultativas.

##### Artículo 9. Zona de crianza.

1. La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen "Mérida" está integrada por los mismos términos municipales incluidos en su zona de producción.

2. Los vinos aptos para esta finalidad sólo pueden ser envejecidos en las instalaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador.

##### Artículo 10. Menciones alusivas a la crianza.

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

2. Para poder utilizar el término "crianza", la duración mínima del proceso de envejecimiento, en el caso de los vinos tintos, será de veinticuatro meses, contados a partir del final del proceso de elaboración, de los que al menos seis habrán permanecido en envases de madera. Para los vinos blancos y rosados, el periodo mínimo de envejecimiento será de dieciocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en envases de madera.

3. Para poder hacer constar el término "reserva", la duración mínima del proceso de envejecimiento, en el caso de los vinos tintos, será de tres años naturales, con una permanencia mínima en envases de madera de doce meses. Para los vinos blancos y rosados la duración mínima de este proceso no será inferior a veinticuatro meses, de los que al menos seis habrán permanecido en envases de madera.

4. Para la utilización de la indicación "gran reserva", será necesaria, en el caso de los vinos tintos, una permanencia mínima en envases de madera de veinticuatro meses, seguida de una crianza en botella de al menos treinta y seis meses. Para los vinos blancos y rosados, el periodo mínimo de crianza será de cuarenta y ocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en envases de madera.

5. Los envases que se utilicen en este proceso serán de madera de roble,

con una capacidad máxima de entre 200 y 300 litros.

Artículo 11. Otras menciones facultativas.

1. La designación de los vinos de la Denominación de Origen "Mérida" podrá ser completada con las menciones facultativas siguientes:

a) El nombre de una o dos variedades, siempre que el vino proceda en un 85% o más de las variedades de uva señaladas.

b) El año de la vendimia, siempre que el vino proceda en un 85% o más de la uva recogida en el año que consta en la designación.

2. Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación del año de cosecha, a partir de la fecha determinada en cada campaña por el Consejo Regulador que, en todo caso, no será posterior al 15 de enero.

Artículo 12. Requisitos adicionales.

El Consejo Regulador, teniendo en cuenta los usos leales y constantes, podrá establecer características o condiciones de producción, elaboración o circulación complementarias o más estrictas para los vcpd producidos en la región determinada "Mérida".

Capítulo 5. Procesos de calificación y descalificación.

Artículo 13. Calificación.

1. Las personas inscritas en el registro de elaboradores, que deseen utilizar la denominación de Origen "Mérida" para sus vinos, deberán someterlos a exámenes analíticos y organolépticos. A tal efecto presentarán ante el Consejo Regulador una solicitud de calificación para cada partida homogénea de vino según modelo normalizado que facilitará el Consejo Regulador.

2. En tanto se adoptan disposiciones adecuadas relativas a la aplicación sistemática y generalizada de estos exámenes, su realización de determinará por sondeo, extrayéndose muestras de las partidas homogéneas de vino incluidas en la solicitud de calificación.

3. El examen analítico deberá determinar, como mínimo, los valores de los elementos más característicos de los vinos de la Denominación de Origen "Mérida".

4. El examen organoléptico se referirá al color, a la transparencia, al olor y al sabor. Lo realizará un Comité de Cata formado por cinco expertos y el Director de la Unidad Técnica que actuará como coordinador. El Comité calificará los vinos en la fase de producción ajustándose a las normas establecidas por el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha.

Artículo 14. Descalificación.

1. Con anterioridad a su embotellado, los productores podrán no solicitar la calificación de vcpd para productos que figuren en su declaración de cosecha o de producción como productos aptos para la obtención de un vcpd, o descalificar los vinos ya calificados por el Comité. En este último caso, se requerirá un certificado de toma de razón de la descalificación realizada por el productor, expedido por el Director de la Unidad Técnica.

2. En la fase de comercialización, la descalificación la acordará el Consejo Regulador cuando, tras un examen analítico u organoléptico, se compruebe que una alteración producida en el curso del envejecimiento, del almacenamiento o del transporte ha atenuado o modificado sus características, de forma que no presenta ya las que le son propias, por haber perdido alguno de sus elementos característicos o no presentar el color, la transparencia, el olor o el sabor que caracterizan normalmente a los vcpd de la región determinada "Mérida".

3. Para los vinos que hubieren perdido la calidad de vcpd por descalificación, quedará prohibido el empleo de cualquier indicación reservada a los vcpd en el etiquetado, el embalaje, los documentos oficiales y comerciales y los registros. En éstos, se hará constar que el vino ha perdido la calidad de vcpd por descalificación.

Capítulo 6. Registros.

Artículo 15. Relación de los registros.

1. La Unidad Técnica del Consejo Regulador llevará los siguientes registros:

- a) Registro de viñas.
- b) Registro de bodegas de elaboración.
- c) Registro de bodegas de almacenamiento.
- d) Registro de bodegas de crianza.
- e) Registro de bodegas embotelladoras.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que el Consejo disponga, indicando los datos y acompañando los documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. La Unidad Técnica inspeccionará las parcelas o instalaciones y denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento, a los acuerdos que haya adoptado el Consejo Regulador o a la normativa sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

4. La inscripción en los registros del Consejo no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos registros establecidos con carácter general, lo que habrá de acreditarse previamente a la inscripción en los registros del Consejo Regulador.

Artículo 16. Registro de viñas.

1. Todas las explotaciones vitícolas cuya uva vaya destinada a la elaboración de vinos protegidos deberán inscribirse en el registro de viñas.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y en su caso, el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de dominio útil; el nombre de la viña, pago, término municipal, polígono y parcela en el que está situada; la superficie de producción, la variedad o variedades de uva y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. A la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas, y la autorización de plantación expedida por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

4. Será condición imprescindible para proceder a la inscripción de las viñas en el registro que las mismas estén inscritas en el Registro Vitícola de Castilla-La Mancha.

5. No se admitirá la inscripción de las plantaciones mixtas, en cuya vendimia no sea posible realizar adecuadamente la separación de las uvas de las diferentes variedades.

6. La Unidad Técnica del Consejo Regulador facilitará la justificación necesaria que acredite la inscripción. La baja voluntaria implicará la imposi-

bilidad de volverse a inscribir en un periodo no inferior a tres años, salvo por cambio de titularidad, que deberá ser demostrada con la documentación oportuna.

7. Las nuevas plantaciones, sustituciones y replantaciones de viñedos que se realicen en las parcelas de vid inscritas deberán ser comunicadas a la Unidad Técnica, que determinará la posibilidad de inscripción en el Registro correspondiente.

Artículo 17. Registro de bodegas de elaboración.

1. En el Registro de bodegas de elaboración se inscribirán las bodegas situadas en la zona de producción en las que se lleve a cabo la vinificación de las uvas o del mosto procedentes de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la denominación de origen por cumplir los requisitos recogidos en el presente reglamento.

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, el domicilio, la localidad y zona de su emplazamiento; las características, número y capacidad de los envases y la maquinaria; el sistema de elaboración y los datos que sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia, indicándose el nombre del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

Artículo 18. Registro de bodegas de almacenamiento.

En el Registro de bodegas de almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al almacenamiento de los vinos amparados por la denominación de origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo anterior.

Artículo 19. Registro de bodegas de crianza.

1. En el Registro de bodegas de crianza se inscribirán las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen a la crianza o envejecimiento de los vinos protegidos. En la inscripción figurarán, además de los datos a los que se hace referencia en el artículo 17, todos los que sean específicos de este tipo de bodegas.

2. Los locales o bodegas destinadas a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de vibraciones, con temperatura y estado higrométrico constantes durante todo el año, y ventilación adecuada, además de otros requisitos que se estimen necesarios.

Artículo 20. Registro de bodegas embotelladoras.

En el Registro de bodegas embotelladoras se inscribirán todas las que se dediquen a la actividad de embotellado y comercialización de los vinos protegidos. En la inscripción figurarán, además de los datos a los que se hace referencia en el artículo 17, los datos específicos de este tipo de bodegas, como instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado, así como la superficie y el rendimiento de las mismas.

Artículo 21. Vigencia de las inscripciones.

1. En las bodegas inscritas, se podrá realizar la elaboración, el almacenamiento o la manipulación de otros vinos siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a vinos con derecho a la denominación de origen y que se garantice en todo momento el control de tales procesos mediante la diferenciación e identificación inequívoca de los productos, tanto física como contablemente.

2. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente reglamento, debiendo comunicar a la Unidad Técnica del Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción en cuanto ésta se produzca. En consecuencia, se podrán suspender o anular las inscripciones cuando sus titulares no se atuvieren a esta obligación.

3. El personal de la Unidad Técnica del Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de lo dispuesto en los dos apartados anteriores.

Capítulo 7. Derechos y obligaciones derivados del registro

Artículo 22. Derechos que derivan de la inscripción en los registros.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que hayan inscrito los viñedos o insta-

laciones en los registros indicados en el capítulo 5, 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 "Mérida".

2. Solamente puede aplicarse la Denominación de Origen "Mérida" a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes, que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso del nombre de la denominación de origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros del Consejo Regulador.

4. Sólo por el hecho de la inscripción en los registros correspondientes, que tiene carácter voluntario, las personas físicas o jurídicas inscritas están obligadas a permitir la entrada en los viñedos o instalaciones de las personas que el Consejo designe para realizar las funciones de inspección, a consentir la verificación de sus registros contables y la realización de tomas de muestras sobre los productos, quedando sujetas al cumplimiento de las disposiciones de este reglamento y de las normas y acuerdos que, en el ámbito de sus competencias, establezcan la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones establecidas.

Artículo 23. Utilización de marcas y otros signos en vinos amparados.

1. Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen, aplicados a los vinos de la denominación de origen, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por sus propios titulares, en la comercialización de otros tipos de vino.

2. Tampoco podrán figurar, en las etiquetas de los vinos no amparados por esta denominación de origen, marcas o emblemas que hayan sido anteriormente utilizados en la presentación de los vinos amparados, si no han transcurrido al menos dos años desde su último embotellado.

Artículo 24. Obligaciones relativas a la presentación de los vinos.

1. En las etiquetas de los vinos embotellados figurará siempre de forma destacada la mención de la Denominación de Origen "Mérida", además de los otros datos obligatorios que se determinen en la legislación vigente.

2. Antes de la puesta en circulación de los vinos, las nuevas etiquetas deberán ser verificadas y registradas por la Unidad Técnica del Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este reglamento. Se denegará el registro de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Así mismo, podrá ser dada de baja una etiqueta ya registrada cuando se introduzcan modificaciones no comunicadas al Consejo o hayan variado las circunstancias de la elaboración o de la firma propietaria, dando lugar a que las menciones incluidas no respondan a la realidad. De las irregularidades apreciadas en el etiquetado de los vinos se dará cuenta al servicio de control encargado de hacer cumplir las normas relativas a su designación y presentación.

3. 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 facilitadas por el Consejo Regulador, de las que la bodega no adquiere nunca la propiedad, asumiendo las obligaciones legales que incumben a los depositarios hasta su colocación en los envases, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización. El Consejo Regulador podrá implantar, con carácter general o particular cualquier otro sistema de control.

4. Corresponde al Consejo Regulador autorizar la utilización del emblema de la denominación de origen en el exterior de las bodegas inscritas, y aprobar las normas de utilización en la publicidad de las empresas de la condición de bodega inscrita en los registros de la denominación de origen.

5. En las contraetiquetas numeradas que se adhieran a los envases de los vinos designados con las menciones crianza, reserva o gran reserva, se hará constar la mención correspondiente.

Artículo 25. Obligaciones en cuanto a la circulación de productos.

1. Toda expedición de uva, mosto o vino que tenga lugar entre firmas ins-

critas, deberá ir acompañada, además de la documentación establecida en la legislación vigente, por un volante de circulación entre bodegas expedido por el Consejo Regulador, en la forma que éste determine, debiendo enviar una copia de dicho volante o documento al Consejo Regulador.

2. La certificación del origen de los vinos protegidos, o de los productos destinados a su elaboración, será extendida en los documentos administrativos que acompañen su transporte por la Unidad Técnica del Consejo Regulador a requerimiento de las personas inscritas que deberá ser realizado con anterioridad a su ejecución. No se podrán expedir a granel vinos protegidos o productos destinados a su elaboración desde una bodega inscrita hacia una instalación no inscrita sin procederse primero a su descalificación.

Artículo 26. Obligaciones en cuanto al embotellado.

1. El embotellado de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Mérida" deberá ser realizado en las bodegas inscritas en los registros del Consejo Regulador. En casos determinados, el Consejo Regulador podrá autorizar el embotellado de los vinos protegidos en instalaciones no inscritas siempre que el mismo se realice bajo la vigilancia del personal de la Unidad Técnica o de una Entidad de Control independiente autorizada por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

2. Los vinos amparados por la Denominación de Origen únicamente pueden ser expedidos para el consumo en envases que no perjudiquen su calidad y prestigio. Los envases deberán ser de vidrio, con las capacidades previamente aprobadas por el Consejo Regulador.

Artículo 27. Documentación del sistema de control.

1. La Unidad Técnica del Consejo Regulador facilitará, en cada campaña, a las personas inscritas en el Registro de viñas un documento en el que se expresará la superficie de la viña inscrita, con desglose de las variedades y de la producción máxima admisible. Acompañará a este documento un talonario con matriz, para que el viticultor dé un talón acreditativo del origen a la bodega elaboradora en el momento de entregarle la correspondiente partida de uva, pudiendo sustituirse este

sistema por otro que ofrezca mayores facilidad y garantías.

2. La Unidad Técnica fijará también el límite de las cantidades de vinos amparados por la denominación de origen que podrán ser expedidas por cada firma inscrita en los registros de bodegas, de acuerdo con la producción de uva propia o adquirida, entradas de mostos o vinos de otras firmas inscritas y existencias de campañas anteriores.

Artículo 28. Declaraciones obligatorias.

1. Con el objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuando sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas estarán obligadas a presentar, ante el Consejo Regulador, las siguientes declaraciones:

a) Todas las personas inscritas en el Registro de viñas presentarán, una vez terminada la vendimia y, en todo caso, antes del 30 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, indicando el destino de la uva y en caso de venta, el nombre del comprador y su domicilio. Si se producen distintas variedades de uva, deberá declararse la cantidad de cada una de ellas. Las asociaciones de viticultores podrán tramitar en un solo documento dicha declaración, con una relación anexa de los nombres, cantidades y demás datos correspondientes a cada socio.

b) Todas las personas inscritas en el Registro de bodegas de elaboración deberán declarar, antes del 31 de diciembre de cada año y referidas al 30 de noviembre, las cantidades de vino y mosto obtenido, especificando los diversos tipos elaborados. Será obligatorio consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se expidan, indicándose destinatario y cantidad. Mientras almacenen existencias deberán declarar al Consejo Regulador mensualmente las ventas efectuadas.

c) Todas las firmas inscritas en los Registros de bodegas de almacenamiento y de embotelladores presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, en los impresos facilitados por el Consejo, una declaración de entradas y salidas de los productos amparados durante el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos.

2. Las declaraciones a que se refiere éste artículo se tratarán a efectos de control y estadística, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

## Título II

### Del Consejo Regulador

#### Artículo 29. Naturaleza y fines.

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Mérida" es un órgano colegiado de participación de las agrupaciones de productores y las organizaciones sectoriales del sector vitivinícola de la región determinada "Mérida". Su naturaleza es la de un órgano desconcentrado del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, en cuya estructura jerárquica no participa.

2. El Consejo Regulador tiene por misión fundamental la mejora del funcionamiento del mercado del vino producido en la región determinada "Mérida", pudiendo proponer el establecimiento de normas de comercialización sobre la regulación de la oferta en el momento de la primera comercialización, siempre que dichas normas se refieran a la puesta en reserva o a la salida escalonada de los productos, con exclusión de cualquier otra práctica concertada.

3. Las actuaciones del Consejo Regulador se ceñirán a los siguientes objetivos:

-Mejorar el conocimiento y la transparencia de la producción y del mercado de los vinos de la Denominación de Origen.

-Ayudar a coordinar mejor las formas en que se comercializan dichos vinos, en especial mediante investigación y estudios de mercado.

-Elaborar formularios normalizados de contrato compatibles con las normas comunitarias.

-Explotar más plenamente su potencial de producción.

-Facilitar la información y realizar la investigación necesaria para adaptar la producción a vinos que respondan en mayor medida a los requisitos del mercado y a las preferencias y expectativas del consumidor, en particular en lo

referente a la calidad de los productos y la protección del medio ambiente.

-Poner a punto métodos e instrumentos para mejorar la calidad de los vinos en todas las fases de la producción, vinificación y comercialización.

-Fomentar especialmente la protección integrada u otros métodos de producción que respeten el medio ambiente.

#### Artículo 30. Composición del Consejo y duración del mandato.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

-Cinco vocales propuestos por agrupaciones de electores u organizaciones representativas del sector vitícola, elegidos por y entre los viticultores inscritos en el Registro de Viñedos del Consejo Regulador, uno de los cuales actuará como su portavoz.

-Cinco vocales propuestos por agrupaciones de electores u organizaciones representativas del sector vinícola, elegidos por y entre los titulares de las bodegas inscritas en los Registros de Bodegas de Elaboración, Almacenamiento, Crianza y Embotellado del Consejo Regulador, uno de los cuales actuará como su portavoz.

2. El Presidente del Consejo Regulador será designado por el Presidente del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), de entre los vocales del Consejo Regulador y a propuesta del mismo, no pudiendo recaer el nombramiento sobre ninguno de los vocales que ostenten la condición de portavoces.

3. El Director del IVICAM podrá nombrar hasta dos delegados que asistan a las reuniones del Consejo con voz pero sin voto. Excepcionalmente, podrá también convocar al Consejo de forma directa y con carácter extraordinario, para debatir asuntos concretos, en cuyo caso presidirá la sesión.

4. El Consejo podrá proceder directamente a la designación de un vicepresidente.

5. La duración del cargo de vocal del Consejo Regulador será de cuatro años. Con excepción del Presidente del Consejo, las organizaciones representativas podrán sustituir a sus miembros titulares por otros, incluidos como suplentes en la candidatura inicial, bien para una sesión o periodo concreto o bien para el resto del mandato,

acreditándolo ante la Secretaría del Consejo con quince días de antelación, con las limitaciones que se establecen en los apartados 1 y 2 del artículo siguiente.

#### Artículo 31. Obligaciones, incompatibilidades y causas de cese de los miembros.

1. Durante todo el tiempo de su mandato, los vocales del Consejo Regulador deberán permanecer vinculados a las organizaciones representativas que propusieron su candidatura y mantener su inscripción en los Registros de la Denominación de Origen. Una misma persona, física o jurídica, inscrita en varios registros, no podrá tener en el Consejo doble representación.

2. Tampoco podrán ser simultáneamente vocales del Consejo, personas que representen a empresas que actúen bajo una misma administración, pertenezcan a un mismo grupo de empresas o mantengan entre ellas relaciones de participación en el capital que atribuyan a alguna de ellas poder de dirección sobre las otras, ya se trate de una situación originaria o sobrevenida.

3. Los vocales podrán cesar a petición propia, pero causarán baja por ausencia injustificada, o justificada pero no suplida, a tres plenos consecutivos o seis alternos en el plazo de dieciocho meses. También podrá acordarse el cese si los vocales incursos en los supuestos contemplados en los dos apartados anteriores no presentaren de inmediato su renuncia voluntaria, cuando se observare desidia en la ejecución de los trabajos que les sean encomendados por el pleno, utilizaren, en su propio beneficio o en perjuicio de terceros, la información conocida en función de su cargo o actuaren con deslealtad manifiesta hacia la denominación de origen.

4. El cese de un vocal por cualquier causa será acordado por el Director del IVICAM a propuesta del Consejo Regulador, previa instrucción de un expediente contradictorio en el que se dará audiencia a todas las partes implicadas, incluida la organización representativa que presentó su candidatura, procediéndose a la designación de su sustituto de entre los vocales incluidos en la lista de reserva de dicha organización. El nuevo vocal deberá tomar posesión en el plazo de un mes desde que se le notifique su designación y su mandato sólo durará hasta que se lleve a cabo la renovación del órgano.



### Artículo 32. Funciones del Presidente.

#### 1. Al Presidente le corresponde:

-Ostentar la representación del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en el vicepresidente o en algún otro miembro del Consejo Regulador para actos o periodos de tiempo concretos.

-Acordar la convocatoria de las sesiones ordinarias y extraordinarias, salvo en el caso previsto en el artículo 30.3, y fijar el orden del día, teniendo en cuenta las peticiones de los demás miembros formuladas con la suficiente antelación.

-Presidir las sesiones, moderar el desarrollo de los debates y suspenderlos por causas justificadas, salvo en el caso previsto en el artículo 30.3.

-Dirimir con su voto los empates, a efectos de adoptar acuerdos.

-Asegurar el cumplimiento de las leyes.

-Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del órgano.

-Ejercer cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Presidente del órgano, tales como administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador, ordenar los pagos, y cuantas funciones le sean encomendadas por el Consejo Regulador o el IVICAM en el ámbito de sus competencias.

2. La duración del mandato y las causas del cese serán las mismas que para el resto de los vocales, si bien resulta mayor la intensidad de su deber de actuar en todo momento con especial diligencia y lealtad hacia la Denominación de Origen.

3. En el caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo máximo de un mes, propondrá al Presidente del IVICAM el nombramiento de un nuevo presidente por el tiempo que reste hasta la renovación del órgano.

### Artículo 33. Funciones del Secretario.

1. Actuará como Secretario del Consejo el Director de la Unidad Técnica. En su ausencia o defecto, se elegirá en la misma sesión a uno de los vocales para llevar a cabo esta tarea.

#### 2. Corresponde al Secretario:

-Asistir a las reuniones con voz pero

sin voto, salvo si la Secretaría la ostenta un miembro del Consejo.

-Efectuar la convocatoria de las sesiones por orden del Presidente, remitiendo las citaciones a sus miembros.

-Recibir los actos de comunicación de los miembros con el órgano, tales como notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos.

-Preparar el despacho de los asuntos, redactar y autorizar las actas de las sesiones.

-Expedir certificaciones de las consultas, dictámenes y acuerdos aprobados y cuantas otras funciones sean inherentes a la condición de Secretario.

### Artículo 34. Celebración de sesiones y adopción de acuerdos.

1. Para la válida constitución del órgano, a efectos de la celebración de sesiones, deliberaciones y toma de acuerdos, se requerirá la presencia en primera convocatoria del Presidente y Secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, y de la mitad al menos de los miembros. En segunda convocatoria, que podrá realizarse con al menos 30 minutos de diferencia con respecto a la primera, podrá considerarse válidamente constituido el órgano si están presentes, además del Presidente y el Secretario, o quienes les sustituyan, los vocales a los que se haya atribuido la condición de portavoz.

2. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure incluido en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del órgano colegiado y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría. La remisión de la convocatoria se realizará ordinariamente con al menos ocho días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día. No obstante, cuando se trate de un asunto urgente a juicio del Presidente, podrá citarse a los vocales con una antelación mínima de 48 horas.

3. Se facilitará a los vocales el acceso a toda la información que resulte relevante con vistas a la adopción de los acuerdos sobre los asuntos tratados en el pleno, salvaguardándose el anonimato de las personas o empresas en los casos de detección de irregularidades y calificación o descalificación de vinos, mientras no se haya adoptado

una decisión definitiva sobre el caso planteado.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de votos. Para las propuestas de reforma del reglamento, nombramiento del Director de la Unidad Técnica y propuesta de cese se requerirá una mayoría de dos tercios de los miembros del Consejo.

5. En los casos que se estime conveniente, podrán constituirse comisiones de trabajo con la composición y funciones que se acuerden. Las propuestas y conclusiones de estas comisiones serán tomadas en consideración por el Pleno en la siguiente reunión que se celebre.

### Artículo 35. La Unidad Técnica.

1. Para la supervisión del cumplimiento de las normas de producción de los vinos de calidad producidos en la región denominada "Mérida", el Consejo Regulador contará con una unidad técnica, compuesta por personal cualificado, que ejercerá la supervisión del cumplimiento de las normas de producción y elaboración establecidas en el Título I de este Reglamento, mantendrá actualizados los registros, llevará a cabo la toma de las muestras que se precisen para los exámenes analíticos y organolépticos realizados para control de la calidad, expedirá los certificados necesarios para la circulación y comercialización de los vinos amparados y de los productos vitivinícolas empleados en su elaboración y comprobará el cumplimiento de las condiciones relativas al destino que deba darse a los vinos descalificados, además de otras funciones que le sean encomendadas.

2. El personal de la Unidad Técnica que realice funciones de control y vigilancia será habilitado por el Director del IVICAM, confiríndosele atribuciones para vigilar y controlar la producción, movimientos y existencias de uvas, mostos y vinos protegidos en los viñedos e instalaciones inscritas en los correspondientes registros.

3. La Unidad Técnica actuará con sujeción a las normas y documentos normativos que resulten aplicables, desarrollando sus actuaciones con arreglo a procedimientos escritos previamente aprobados por el Consejo Regulador y acordes con las directrices emanadas del IVICAM.

4. La Unidad contará con un director,



nombrado por el Consejo Regulador, pero cuyo cese sólo podrá ser acordado por el Director del IVICAM a propuesta del Consejo, por causas previamente tasadas y previa incoación de un expediente contradictorio. El Director ostentará la jefatura del resto del personal de la unidad y dirigirá el resto los servicios, ya sean administrativos, de promoción o relaciones públicas. A todo el personal del Consejo, tanto de carácter fijo como eventual, le será aplicable la legislación de carácter laboral.

5. Los exámenes análíticos que deban ser realizados por los propios elaboradores o se lleven a cabo para control de calidad serán efectuados en laboratorios oficiales o privados acreditados. Los exámenes organolépticos serán realizados por el Comité de Cata del Consejo o, en su defecto, por el Comité regional de Cata.

6. En el supuesto de que las normas comunitarias o nacionales aplicables establecieran la obligatoriedad de la aplicación de la E.N. 45011, o si el Consejo Regulador decidiera voluntariamente su implantación, podrán establecerse otros órganos, tales como comités de certificación con la composición que resulte precisa para la adaptación a la citada norma.

Artículo 36. Financiación del Consejo.

1. Anualmente, el Consejo Regulador aprobará el presupuesto, la memoria de actuaciones y un plan de actuación, que someterá a la aprobación del Consejo Rector del IVICAM.

2. La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se realizará con los siguientes recursos:

-Con el porcentaje que se les asigne del importe de las exacciones recaudadas por los conceptos establecidos en la legislación aplicable.

-Con las aportaciones, en forma de subvención, legado, auxilio o donación, que realicen las personas o entidades públicas o privadas que colaboren con el Consejo.

-Con las aportaciones que realicen los viticultores y bodegas inscritas para fines determinados.

3. La liquidación de las exacciones la realizará el Consejo Regulador y se notificará a los interesados en la forma prevista en la legislación aplicable. El control de la gestión económica del

Consejo corresponderá al órgano que fiscalice la gestión del IVICAM.

Artículo 37. Régimen jurídico de los acuerdos del Consejo.

1. Los acuerdos del Consejo que no tengan carácter particular y que afecten a una pluralidad de sujetos se podrán notificar mediante circulares, que se harán públicas en las oficinas del Consejo, ayuntamientos y oficinas comarcales de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

2. Las resoluciones y actos del Consejo Regulador podrán ser recurridos en alzada ante el Presidente del IVICAM. No obstante, las decisiones sobre calificación y descalificación de los vinos amparados adoptadas por el Comité de Cata del Consejo sólo podrán ser revisadas por el Comité regional de Cata.

3. En lo no previsto en este Reglamento, será de aplicación la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 38. Actuaciones de carácter corrector.

1. La desatención por las personas inscritas de los deberes asumidos por el hecho de la inscripción en los registros del Consejo Regulador dará lugar a la apertura por la Unidad Técnica de un procedimiento informativo, documentado por escrito que, en primer lugar, constará de una comunicación al interesado instándole al cumplimiento de la obligación desatendida y a la adopción de las medidas correctoras que eviten que, en lo sucesivo, se vuelva a producir el hecho, debiendo comunicar por escrito a la Unidad Técnica en un plazo de quince días las medidas implantadas.

2. Si en el plazo concedido el interesado no atendiese el deber, no adoptara ninguna medida o no realizara la antedicha comunicación, o si las medidas adoptadas no garantizaran suficientemente que el incumplimiento detectado pueda reproducirse de nuevo, el Consejo Regulador podrá declarar suspendida la inscripción mientras no se atienda el deber incumplido o se implanten efectivamente las medidas adecuadas. La suspensión del derecho al uso de la denominación llevará aparejado el cese del derecho a obtener certificados, precintas, contraetiquetas y otros documentos del Consejo.

3. Si en el plazo de seis meses continúa sin ser atendido el deber incumplido o sin ser implantadas las medidas apropiadas, el Consejo cancelará de oficio la inscripción o inscripciones del interesado en los registros.

Artículo 39. Actuaciones de carácter sancionador.

Cuando las irregularidades observadas en la producción y elaboración de los vinos acogidos a la denominación de origen puedan ser constitutivas de infracción a la reglamentación vigente, la Unidad Técnica dará conocimiento de ellas al órgano competente para la iniciación del correspondiente procedimiento de carácter sancionador, que se tramitará con arreglo a las normas en vigor.

\*\*\*\*\*

**Resolución de 05-04-2000, de la Dirección General de Calidad Ambiental, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente por la que se ordena la publicación del anuncio sobre apertura del plazo de información pública del Estudio de Impacto Ambiental del proyecto denominado Cantera de Gravas Virgen de la Bienvenida, en Azután (Toledo).**

Se somete al trámite de información pública el Estudio de Impacto Ambiental de la actividad siguiente:

Proyecto: Cantera de Gravas 'Virgen de la Bienvenida'.

Promotor: Felipe Gómez Olmo

Situación: Término municipal de Azután (Toledo).

La actividad anteriormente mencionada está comprendida en los Anexos de la Ley 5/99 de Evaluación del Impacto Ambiental de Castilla-La Mancha. De acuerdo con lo dispuesto en su artículo 10 se somete el correspondiente Estudio de Impacto Ambiental a información pública.

Quienes lo consideren oportuno, podrán consultar el Estudio de Impacto Ambiental y formular las correspondientes alegaciones en el plazo de treinta días hábiles contados desde el día siguiente al de la publicación de este anuncio. A tales efectos se encuentra depositada la documenta-