

2. Las faltas cometidas por los trabajadores se clasificarán en leves, graves y muy graves, en atención a su importancia e intencionalidad.

3. Las sanciones por faltas graves y muy graves requerirán comunicación escrita y motivada de la empresa al trabajador.

4. La imposición de sanciones por faltas graves o muy graves será notificada a los representantes legales de los trabajadores, si los hubiera.

Artículo 25. *Faltas leves.*

Son faltas leves:

a) Las de error, demora o negligencia en la ejecución de cualquier trabajo que no produzca perturbación en el servicio encomendado.

b) Las de puntualidad inferior a quince minutos en la presentación al puesto de trabajo, de guardia o a la llamada de un superior, siempre que del retraso no se derive perjuicio para el servicio que haya de prestar, en cuyo caso tendrá la consideración de falta grave.

c) Abandonar sin motivo justificado el trabajo, aunque sea por breve tiempo.

d) Las discusiones con los compañeros de trabajo. Si tales discusiones produjeran escándalo, podrán ser consideradas como falta grave.

e) Incurrir en pequeños descuidos en la conservación de los materiales, útiles y efectos que el trabajador tenga a su cargo.

f) Falta de aseo o limpieza personal que no produzca queja de los compañeros de trabajo.

Artículo 26. *Faltas graves.*

Se consideran faltas graves:

a) Más de tres faltas de puntualidad en la presentación al puesto de trabajo, de guardia o a la llamada de un superior, no justificadas y cometidas en el período de tres meses.

Cuando tuviese que relevar a un compañero, bastará una sola falta de puntualidad para que ésta se considere como falta grave.

b) Entregarse a juegos o distracciones, cualesquiera que sean, estando de servicio.

c) Negligencia o descuido en el trabajo, que afecte sensiblemente a la marcha del mismo.

d) La imprudencia grave en actos de servicio; si implicase riesgo de accidente para él o para sus compañeros o peligro de avería para las instalaciones, podrá ser considerada falta muy grave.

e) Embriaguez habitual no estando de servicio.

f) Adicción a drogas, cualquiera de ellas, no estando de servicio.

g) Ausentarse del buque, no hallándose de servicio, sin permiso del jefe correspondiente.

h) La mera desobediencia a sus superiores en cualquier materia de servicio; si implicase quebranto de disciplina o de ella se derivase perjuicio para la empresa o para los compañeros de trabajo.

i) Las faltas de aseo y limpieza que produzcan quejas justificadas de los compañeros de trabajo.

j) La repetición de faltas leves dentro de un semestre, aunque sean de distinta naturaleza.

Artículo 27. *Faltas muy graves.*

Son faltas muy graves, las siguientes:

a) El fraude, deslealtad o abuso de confianza en las gestiones encomendadas, así como el trato desconsiderado con los compañeros de trabajo o cualquier personal al servicio de la empresa o en relación de trabajo con ésta.

b) El cocinero que no desempeñe su cometido con la lealtad y atención que el cargo requiere, ocasionándose con ello perjuicio al personal embarcado.

c) Hacer desaparecer, inutilizar, destrozar o causar desperfectos en la pesca capturada, materiales y útiles, herramientas, maquinaria, aparatos, instalación de pesca que se transporte, enseres y documentos de la empresa.

d) La embriaguez o drogadicción en acto de servicio.

e) Violar el secreto de la correspondencia o documentos reservados de la empresa o de sus compañeros de trabajo, así como revelar a elementos extraños al armador datos de reserva obligada.

f) Dedicarse a actividades incompatibles.

g) La ocultación maliciosa de errores propios que causen perjuicios al buque, al armador o compañeros y la ocultación al jefe respectivo de los retrasos producidos en el trabajo, causantes de daños graves.

h) La falta de aseo, siempre que sobre ello se hubiese llamado la atención al tripulante, o sea de tal índole que resulte nocivo para los compañeros de trabajo.

i) La disminución voluntaria y continuada en el rendimiento normal del trabajo.

j) La simulación de enfermedad o accidente.

k) Solicitar permisos o licencias, alegando causas no existentes o excederse en el tiempo concedido para los mismos.

Artículo 28. *Sanciones por faltas leves.*

Amonestación verbal.

Amonestación por escrito.

Suspensión de empleo y sueldo hasta diez días.

Artículo 29. *Sanciones por faltas graves.*

Transbordo de buque.

Inhabilitación por un período no superior a cinco años para ascenso de categoría.

Prohibición temporal o definitiva para solicitar permuta o cambio de destino o buque.

Suspensión de empleo y sueldo hasta treinta días.

Artículo 30. *Sanciones por faltas muy graves.*

Suspensión de empleo y sueldo de tres a siete meses.

Despido.

Artículo 31. *Prescripción de las faltas.*

1. Las faltas leves prescriben a los diez días, las graves a los veinte días y las muy graves a los sesenta días a contar desde la fecha en que la empresa tuvo conocimiento de su comisión y, en todo caso, a los seis meses de haberse cometido.

2. El plazo para iniciar el cómputo de la prescripción comenzará el día siguiente de la entrada del buque en el puerto base o, en su caso, desde la llegada del tripulante al lugar de firma del contrato.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

14163 ORDEN APA/1814/2002, de 3 de julio, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Montsant y de su Consejo Regulador.

El Real Decreto 479/1981, de 27 de febrero, sobre traspaso de servicios del Estado a la Generalidad de Cataluña en materia de denominación de origen, señala en el apartado B.2.c) de su anexo, que la citada Comunidad Autónoma, una vez aprobados los Reglamentos de las denominaciones de origen, los remitirá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, a los efectos de su defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que hará siempre que aquellos cumplan la legislación vigente.

Aprobado el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Montsant y de su Consejo Regulador mediante la Orden de 5 de noviembre de 2001 y modificado mediante la Orden ARP/179/2002, de 23 de mayo, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Montsant y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 5 de noviembre de 2001 y modificado mediante la Orden ARP/179/2002, de 23 de mayo, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cata-

luña, que figura como anexo a la presente disposición, a los efectos de su defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 3 de julio 2002.

ARIAS CAÑETE

ANEXO

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

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1.

De acuerdo con lo que disponen el Reglamento CE 1493/1999, del Consejo, de 19 de mayo, la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, y su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, quedan protegidos con la Denominación de Origen Montsant los vinos que tengan las características definidas en este Reglamento, tradicionalmente designados bajo estas denominaciones geográficas y hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza todos los requisitos que exige el presente Reglamento y la legislación vigente.

Artículo 2.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y a los nombres de las comarcas, los términos, las localidades y las aldeas que compongan las respectivas zonas de producción y crianza.

2. 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 esta Reglamentación, aunque vaya precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en» y otros análogos.

3. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montsant elevará al Instituto Catalán de la Viña y el Vino los acuerdos que afecten a los derechos y los deberes de los inscritos, para su aprobación.

Artículo 3.

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 y al Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), al Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca; y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en relación con su defensa en el resto del estado y en el ámbito internacional.

CAPÍTULO II

Producción

Artículo 4.

1. La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Montsant está constituida por las parcelas de viña ubicadas en la totalidad de los términos municipales siguientes: La Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, La Figuera, Els Guiamets, Marçà, Margalef, El Masroig, Pradell, La Torre de Fontaubella y Ulldemolins, y en parte de los términos municipales siguientes: Falset (comprendida por los polígonos número 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 y 31 y parte de los polígonos número 2, 3, 19, 20, 22 y 24), Garcia (comprendida por los polígonos número 7, 8, 9, 10 y 11 y parte de los polígonos número 12, 13 y 23), El Molar (comprendida por los polígonos número 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 y 16 y parte de los polígonos número 4, 7, 8, 9 y 10), Móra la Nova (comprendida por parte de los polígonos número 5, 6, 7, 8 y 9), y Tivissa (comprendida por los polígonos número 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 y 23 y parte del polígono número

17), que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación.

Igualmente formaran parte de la zona de producción de la Denominación de Origen las parcelas de viña ubicadas en los términos municipales siguientes: del municipio de Garcia, polígono número 3, parcela número 66; polígono número 6, parcelas números 101, 105, 106 y 111-113; polígono número 15, parcela número 3; y polígono número 22, parcela número 65. Del municipio de Móra la Nova, polígono número 10, parcela número 8; y polígono número 13, parcela número 99. Del municipio de Tivissa, polígono número 24, parcela número 29.

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 delimitados en los planos del Catastro vitícola y de la forma que determine el Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

3. En el caso de que el titular de la parcela de viña esté en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, podrá recurrir ante el Instituto Catalán de la Viña y el Vino que resolverá, con el informe previo de los organismos técnicos que estime necesarios.

Artículo 5.

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

Variedades blancas: Chardonnay, garnacha blanca, macabeo, moscatel, pansal, y parellada.

Variedades tintas: Cabernet sauvignon, samsó o mazuela, garnacha negra, garnacha peluda, merlot, monastrell, picapoll negro, syrah y tempranillo.

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.

3. El Consejo Regulador podrá proponer al Instituto Catalán de la Viña y el Vino que sean autorizadas nuevas variedades de vitis vinifera, que con los ensayos y experiencias convenientes previos, se compruebe que producen mosto de calidad apto para la elaboración de vinos protegidos, y se determinará en cada caso su inclusión como variedad autorizada o recomendada.

Artículo 6.

1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tiendan a conseguir las mejores calidades.

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 vas con cabezas de dos yemas y la ciega con una carga máxima de 12 yemas por cepa y 36.000 yemas por hectárea.

b) Formación en espaldar con división de la vegetación y carga máxima de 12 yemas por cepa y 36.000 yemas por hectárea.

3. No obstante, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyan un avance en la técnica vitícola y se compruebe que afectan favorablemente a la calidad de la uva o del vino producido. De estos acuerdos se dará conocimiento al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para que lo ratifique.

4. El Consejo Regulador someterá a un control de calidad específico a las parcelas hídricamente reequilibradas.

Artículo 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 y con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 10 por 100 vol.

2. El Consejo Regulador podrá solicitar al Instituto Catalán de la Viña y el Vino que se dicten normas para determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, con el fin de que se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre la forma de transporte de la uva vendimiada para que se efectúe sin deterioro de la calidad.

Artículo 8.

1. La producción máxima admitida por hectárea será:

120 quintales métricos: Variedades blancas.

100 quintales métricos: Variedades tintas.

2. 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.

1. Para la autorización de nuevas plantaciones y replantaciones de viñas situadas en la zona de producción, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el Registro correspondiente.

2. No se admitirá la inscripción en el Registro de viñas de las nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

CAPÍTULO III

Elaboración

Artículo 10.

Las técnicas usadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de la máxima calidad.

Artículo 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 del orujo, de forma que su rendimiento no sea superior a 72 litros de mosto o de vino por cada 100 kilogramos de vendimia. El Consejo Regulador podrá modificar el límite de litros de mosto o de vino por cada 100 kilogramos de vendimia, excepcionalmente, con un margen máximo de 4 puntos porcentuales, en determinadas campañas, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia y con los asesoramientos y las comprobaciones previos que sean necesarios.

2. En la elaboración de los diferentes tipos de vinos VQPRD protegidos deberán utilizarse las variedades de vitis vinifera relacionadas en el artículo 5.

3. Vino rancio Montsant: Vino de licor tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera de roble, de vinos blancos o tintos, de grado alcohólico volumétrico natural de 12 por 100 vol. para alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15 por 100 vol. y máximo de 20 por 100 vol.

4. Vino mistela blanca Montsant: Vino de licor tradicional que en su elaboración se separa el mosto flor de la uva y seguidamente se filtra el vino, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12 por 100 vol., para añadir seguidamente alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15 por 100 vol. y máximo de 20 por 100 vol.

5. Vino mistela tinta Montsant: La elaboración del vino de licor tradicional llamado mistela tinta se realizará a partir de las variedades tintas autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12 por 100 vol. Se macera la uva estrujada, con la separación previa del escobajo, con una mezcla de alcohol vínico, y se airea dos veces al día durante quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior a 15 por 100 vol. y máximo de 20 por 100 vol.

6. Vino garnacha del Montsant: Vino de licor tradicional elaborado con uvas sobremaduras. Después de separar el escobajo y estrujados, la pasta fermenta hasta adquirir un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12 por 100 vol. Seguidamente se sangra, prensa, filtra y se encabeza con alcohol vínico hasta llegar a los 15,5 por 100 vol. de grado alcohólico volumétrico adquirido y máximo de 20 por 100 vol. Se envejece en barricas de madera de roble.

7. Vino dulce natural del Montsant: Vino de licor tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 272 g/l, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica natural es como mínimo de 12 por 100 vol., y su graduación alcohólica volumétrica adquirida máxima de 18 por 100 vol., por adición de alcohol vínico.

8. Vino vimblanc del Montsant: Vino de licor tradicional hecho con la variedad pansal sobremadura. Con un grado alcohólico volumétrico

natural mínimo de 12 por 100 vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15 por 100 vol. y máximo de 18 por 100 vol.

9. Los vinos calificados por la Denominación de Origen Montsant podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vermouths tradicionales.

CAPÍTULO IV

Crianza y menciones

Artículo 12.

1. La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen Montsant coincide con la zona de producción relacionada en el artículo 4 de este Reglamento.

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

Artículo 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.

2. Para poder utilizar el término crianza, la duración mínima del proceso de crianza será de dos años naturales.

3. Cuando la crianza se realice en proceso mixto de madera de roble y botella, la permanencia mínima en envases de madera será de seis meses.

4. Para poder hacer constar el término reserva, el proceso de crianza será:

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

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

5. Para la utilización del término gran reserva el proceso de crianza será:

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

b) Para los vinos blancos y rosados, la duración de este proceso será como mínimo de cuarenta y ocho meses, con una crianza en madera de roble como mínimo de seis meses.

6. En todos los procesos de crianza los envases de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 1.000 litros.

Artículo 14.

La designación de los vinos de la Denominación de Origen Montsant podrá ser completada con el nombre del municipio o población y con las menciones facultativas siguientes:

1. El nombre de una variedad si el vino procede en un 85 por 100 o más de esta variedad.

2. El nombre de dos variedades siempre que el citado vino proceda en su totalidad de las variedades indicadas.

3. El año de la vendimia si el vino procede de un 85 por 100 o más de la uva recogida en el año que se prevé que conste en la designación.

4. Los vinos designados con la mención vino novel únicamente podrán comercializarse a partir del día 11 de noviembre siguiente a la vendimia y en la etiqueta se consignará el año de la vendimia.

5. Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse a partir del día 20 de diciembre siguiente a la vendimia y en la etiqueta se consignará el año de la vendimia.

CAPÍTULO V

Calificaciones de los vinos

Artículo 15.

1. Las personas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en el Registro de elaboradores de la Denominación de Origen Montsant que deseen la obtención de la calificación y la certificación del vino, deben presentar ante el Consejo Regulador una solicitud de admisión por cada partida

homogénea de vino, según el modelo normalizado facilitado por el Consejo Regulador, al que se adjuntará una copia de todos los comprobantes y justificantes de los movimientos de uva, mostos y vinos. Para las uvas, una copia de la declaración de producción y el justificante de la compraventa que figura como anexo 3 del modelo oficial establecido por la Unión Europea. Para los mostos o los vinos, el modelo administrativo de acompañamiento según el modelo establecido por la Unión Europea.

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.

3. Para la ejecución de los exámenes analíticos y organolépticos citados, se extraerán cinco muestras de cada partida homogénea de vino objeto de la solicitud de admisión.

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

5. Para la calificación del vino, el Comité se ajustará a las normas establecidas por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

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 salidas de las bodegas de los vinos amparados.

Artículo 16.

1. Los vinos calificados de la Denominación de Origen Montsant que, por cualquier causa, presenten 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, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que supondrá la pérdida del derecho al uso de la Denominación de Origen en sus productos.

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

2. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, elaboración o crianza y, a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán quedar en envases independientes y debidamente rotulados bajo control del Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI

Características de los vinos VQPRD

Artículo 17.

1. Los vinos y los vinos de licor tradicionales, elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen Montsant, responderán a los tipos y graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

Tipo de vino blanco: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5 por 100 vol.

Tipo de vino rosado: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12 por 100 vol.

Tipo de vino tinto: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12,5 por 100 vol.

Vino Rancio del Montsant: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15 por 100 vol., máximo 20 por 100 vol.

Mistela blanca del Montsant: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15 por 100 vol., máximo 20 por 100 vol.

Mistela negra del Montsant: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15 por 100 vol., máximo 20 por 100 vol.

Garnacha del Montsant: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15,5 por 100 vol., máximo 20 por 100 vol.

Vino dulce natural del Montsant: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15 por 100 vol., máximo 18 por 100 vol.

Vimblanc del Montsant: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15 por 100 vol., máximo 18 por 100 vol.

2. Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,80 g/l, expresada en ácido acético para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80g/l para los vinos tintos. Los vinos de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 g/l de acidez volátil real. En los vinos tintos este límite se podrá superar en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 g/l.

3. Los vinos deberán presentar las calidades organolépticas y enológicas que les caracterizan, especialmente en relación con el 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 Montsant, y serán descalificados tal como establece el artículo 16.

4. Los análisis organolépticos y físico-químicos se ajustarán a lo que disponen el Reglamento CE 1493/1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, así como el Reglamento CE 1607/2000, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del anterior Reglamento, y la Orden de 20 de septiembre de 1989, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, y serán obligatorias para la calificación de los vinos de calidad producidos en región determinada. Estos análisis se realizarán antes de embotellar.

CAPÍTULO VII

Registros

Artículo 18.

1. El Consejo Regulador llevará los registros siguientes:

- Registro de viñas.
- Registro de bodegas de elaboración.
- Registro de bodegas de almacenaje.
- Registro de bodegas de crianza.
- Registro de bodegas de embotellamiento o envasadores.

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.

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.

4. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en los registros que con carácter general estén establecidos en la normativa vigente, y en especial en el Registro de industrias agrarias y en el de embotelladores y envasadores, en su caso, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, y en el Registro de sanidad.

Artículo 19.

1. En el Registro de viñas podrán inscribirse todas aquellas parcelas de viña situadas en la zona de producción cuya uva pueda ir destinada a la elaboración de los vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y, en todo caso, 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 donde está situada la parcela de viña, la superficie de producción, los datos catastrales, la variedad o las variedades de la viña y tantos datos como sean necesarios para su clasificación y localización.

3. A la instancia de inscripción se adjuntará un plano o un croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas y la autorización de plantación expedida por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca.

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

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

Artículo 20.

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

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, el domicilio, la localidad y la zona de emplazamiento, las características, el nombre y la capacidad 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.

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

Las bodegas deberán estar inscritas en el Registro de industrias agrarias, en el Registro de sanidad y en los otros que con carácter general estén establecidos en la normativa vigente o les sustituyan.

3. 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 mínimas de acondicionamiento para la buena elaboración de los vinos.

Artículo 21.

1. En el Registro de bodegas de almacenaje se podrán inscribir las bodegas situadas en la zona de producción las que no dispongan de planta propia de elaboración que se dediquen al almacenaje de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a que se refiere el artículo 20.2.

2. Se procederá igualmente como se indica en el artículo 20.3 con el objeto de comprobar que la bodega cumple las condiciones mínimas para la correcta conservación y almacenaje de vinos.

Artículo 22.

1. En el Registro de bodegas de crianza se podrán inscribir las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen a la crianza o envejecimiento de vinos con denominación de origen. En la inscripción figurará, además de los datos a que se refiere el artículo 20, todos aquellos específicos de estos tipos de bodegas.

2. Los locales y las bodegas inscritos destinados a la crianza deberán estar exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de los otros requisitos que se consideren necesarios.

Artículo 23.

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

2. En la inscripción figurará, además de los datos a que se refiere el artículo 20.2 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.

3. Igualmente se procederá a la oportuna inspección que se indica en el artículo 20.3.

Artículo 24.

1. Para la vigencia de las inscripciones a los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone este capítulo, deberán comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones cuando sus titulares no se atengan a la prescripción.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de todo lo que dispone el párrafo anterior.

3. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y la forma que determine el Consejo Regulador.

4. El titular de una bodega inscrita 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 correspondiente autorización.

CAPÍTULO VIII

Derechos y obligaciones

Artículo 25.

1. Solamente las personas físicas o jurídicas que hayan inscrito las viñas o instalaciones en los registros indicados en el artículo 18 podrán producir uva o mosto con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar y criar vinos que deban ser protegidos por esta Denominación de Origen.

2. Solamente puede aplicarse la Denominación de Origen Montsant a los vinos procedentes 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 condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

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.

4. Por el solo hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y 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.

Artículo 26.

1. En las bodegas inscritas en los registros no se podrá introducir más que uva procedente de viñas inscritas y mosto o vino procedente de otras bodegas inscritas. No obstante, el Consejo Regulador podrá autorizar con los documentos de acompañamiento pertinentes, a las bodegas inscritas en los registros de la Denominación de Origen Montsant, la recepción de uva, mosto y vino, así como la elaboración, la crianza, el almacenaje y el embotellado de productos vitivinícolas que procedan de la zona de producción y de las variedades admitidas por la Denominación de Origen Cataluña, que estén amparados o sean aptos para ser amparados por la citada Denominación de Origen, de acuerdo con su Reglamento.

2. El Consejo Regulador velará para que la coexistencia, dentro de una bodega de la Denominación de Origen Montsant, de productos producidos por esta Denominación y por la Denominación de Origen Cataluña, cuya introducción se haya autorizado de acuerdo con lo que prevé este artículo 26, se haga de tal forma que la vinificación, la elaboración, el almacenaje, la manipulación, la crianza y el embotellado se lleven a cabo por separado, de forma que quede garantizada la total y la absoluta separación en depósitos independientes entre cada uno de los vinos y perfectamente identificados tanto en la bodega como en los registros reglamentarios.

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

4. Para poder ejercer un perfecto control y procedencia de uvas, el Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de viñas un documento que acredite la superficie de las parcelas de viña inscritas con detalle de las variedades y la producción máxima admitida para cada campaña.

Artículo 27.

Los nombres con que figuran inscritos en los registros de bodegas y los otros que los amparan a los que se refiere el artículo anterior, así como las marcas, los símbolos, los emblemas, las leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicada a los vinos protegidos por la Denominación de Origen no podrán ser utilizados bajo ningún concepto, ni tan solo por los mismos titulares, en la comercialización de otros vinos, a parte de las excepciones que estime el Consejo Regulador, con la solicitud previa del interesado al Consejo Regulador, el cual, en el caso de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a los vinos amparados, lo podrá aprobar.

Artículo 28.

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, de manera destacada, el nombre de la Denominación de Origen Montsant, además de los datos que con carácter general determine la legislación aplicable.

2. Antes de poner en circulación las etiquetas, deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que establece este Reglamento. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para 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.

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

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

5. Para los vinos de crianza, el Consejo Regulador podrá entregar un distintivo donde se haga constar esta calidad, y podrá autorizar que así conste en las etiquetas. Así mismo, podrá autorizar la indicación de la añada en las etiquetas cuando esta indicación esté debidamente controlada por el Consejo Regulador.

6. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, con informe previo del Instituto Catalán de la Viña y el Vino. Este emblema será obligatorio exhibirlo en el exterior de las bodegas inscritas, en un lugar destacado. Así mismo 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 29.

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

2. En los transportes de vinos amparados por la Denominación de Origen Montsant, deberá llevarse el documento de acompañamiento que acredite la condición de la Denominación de Origen Montsant, así como la bodega de procedencia y el destino.

3. La expedición de los productos a los que se refiere el apartado anterior deberá ser autorizada por el Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución.

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

Artículo 30.

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

2. En casos determinados, el Consejo Regulador podrá hacer excepciones a lo que señala el apartado anterior, mediante un estudio previo, siempre que 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 irán a cargo de la empresa embotelladora.

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 o su prestigio, y deberán ser aprobados previamente por el Consejo Regulador.

4. Los envases deberán ser de vidrio, con las capacidades previamente aprobadas por el Consejo Regulador.

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

Artículo 31.

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

Artículo 32.

Con la finalidad de poder controlar la producción, la elaboración y las existencias, como también las calidades, 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 bodegas estarán obligadas a presentar las declaraciones siguientes:

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

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

c) Todas las firmas inscritas en el Registro de bodegas de almacenaje, en el de bodegas de elaboración, en el de bodegas de crianza, y en el

de bodegas embotelladoras, 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 indicarán la procedencia de los vinos adquiridos y las existencias que tiene a último día del trimestre.

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

e) Las declaraciones a las que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos únicamente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse sólo que en forma numérica, y sin ninguna referencia de carácter individual. Cualquier infracción a esta norma por parte del personal del Consejo será considerada como falta muy grave.

CAPÍTULO IX

Consejo Regulador

Artículo 33.

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montsant es un organismo integrado en el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca y adscrito al Instituto Catalán de la Viña y el Vino como órgano desconcentrado, con las funciones que este Reglamento le atribuya.

2. Su ámbito de competencia respecto a zonas de producción, productos y personas o entidades es el siguiente:

a) Respecto al ámbito territorial, las respectivas zonas de producción y crianza.

b) Respecto a los productos, los protegidos por la Denominación.

c) Respecto a las personas físicas o jurídicas, las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 34.

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

Artículo 35.

1. El Consejo Regulador tiene competencia para vigilar, controlar y autorizar el movimiento de uvas, mostos y vinos no protegidos por la Denominación de Origen y producidos en su ámbito geográfico que se elaboren, comercialicen o almacenen en bodegas inscritas, y dará cuenta de las incidencias de este servicio al Instituto Catalán de la Viña y el Vino, y le enviará copias de las actas o informes que, si procede, se produzcan.

2. Los gastos de este control y vigilancia irán a cargo del solicitante.

Artículo 36.

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

Artículo 37.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) El Presidente, designado por el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca a propuesta de una mayoría cualificada de dos tercios del Consejo Regulador, con informe del Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

b) Cinco vocales en representación del sector vitícola, titulares de viñas inscritas en el Registro de viñas, de los cuales tres serán elegidos entre los adheridos a cooperativas o sociedades agrarias de transformación, y dos entre los no adheridos.

c) Cinco vocales en representación de las bodegas inscritas en los respectivos censos, que se distribuirán de acuerdo con la normativa electoral.

2. Además, podrán asistir a las reuniones del Consejo Regulador dos técnicos designados por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino, con voz pero sin voto».

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

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

5. En el caso de cese de un vocal por cualquier causa, será designado un sustituto de la manera que establece la normativa electoral.

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

7. Causará baja el vocal o la empresa que representa cuando durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o diez de alternas, o perder su vinculación con el sector que lo eligió.

Artículo 38.

1. Los vocales escogidos de la manera que determinan los apartados b) y c) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente, bien por el hecho de ser directivos o técnicos de sociedades que se dediquen a las actividades que deben representar. No obstante, una misma persona, física o jurídica, inscrita en varios registros no podrá tener representación doble en el Consejo, una en el sector vitícola y otra en el sector vinícola.

2. La Junta Electoral rechazará las propuestas de nombramiento que recaigan en personas, cuyas actividades no correspondan al sector que deben representar y debería proceder, en este caso, a una nueva designación en la forma establecida.

Artículo 39.

1. Corresponde al Presidente:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de forma expresa en otro miembro del Consejo en los supuestos que se establezcan por norma de régimen interior.

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

c) Elaborar el presupuesto anual y su liquidación que deberá elevar al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para su correspondiente aprobación, así como administrar los ingresos y caudales del Consejo Regulador y ordenar los pagos, con la aprobación previa del Pleno.

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

e) Organizar el régimen interior del Consejo.

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

g) Organizar y dirigir los servicios.

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

i) Enviar al Instituto Catalán de la Viña y el Vino los acuerdos que para su cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que este Reglamento le confiere, y los que por su importancia se crea que deben ser conocidos por el citado Instituto.

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

2. La duración del mandato del presidente será de cuatro años y podrá ser reelegido.

3. El presidente cesará al expirar el plazo de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión o por revocación del director del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, a propuesta del Pleno del Consejo Regulador aprobada por la mayoría absoluta de sus miembros.

4. En el caso de cese o defunción del presidente, el Consejo Regulador propondrá, en el plazo de un mes, con el informe del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, el candidato para la designación de nuevo presidente.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de un nuevo presidente serán presididas por el director del Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

Artículo 40.

1. El Consejo Regulador efectuará sesión con carácter ordinario al menos una vez al semestre.

2. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el presidente, bien a iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, los cuales 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.

3. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con siete días hábiles de antelación y será necesario adjuntar a la citación el orden del día para la reunión, en la cual no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a petición del presidente, se citarán a los vocales por telegrama o por cualquier medio que se acuerde, con veinticuatro horas de antelación como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

4. Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, será necesario que lo soliciten al menos tres vocales con ocho días de antelación como mínimo.

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

6. Los acuerdos del Consejo Regulador 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 el Consejo. El presidente tendrá voto de calidad.

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

Artículo 41.

1. Para el cumplimiento de sus finalidades, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, de acuerdo con las plantillas aprobadas por el Pleno del Consejo, que figurarán dotadas en las partidas de su presupuesto.

2. El Consejo tendrá un secretario designado por el mismo Consejo, a propuesta del presidente, del cual dependerá directamente, que tendrá como función específica:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de 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.

c) Los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.

d) Las funciones que le encargue el presidente relacionadas con la preparación de los asuntos de competencia del Consejo.

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

4. Para los servicios de control y vigilancia podrá contar con inspectores. Éstos serán habilitados por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y tendrán las atribuciones inspectoras siguientes:

a) Sobre las viñas ubicadas en la zona de producción.

b) Sobre las bodegas situadas en la zona de producción y crianza.

c) Sobre la uva y los vinos en la zona de producción y crianza.

d) Sobre los vinos producidos en bodegas inscritas.

5. El Consejo Regulador podrá contratar para trabajos urgentes al personal que necesite, siempre que tenga aprobada una dotación para este concepto en el presupuesto.

6. A todo el personal del Consejo, tanto de carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral.

Artículo 42.

1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los recursos siguientes:

Primero.—Con el producto de las tasas que se fijan en el artículo 307 de la Ley 15/1997, de tasas y precios públicos de la Generalidad de Cataluña, a los que se aplicarán los tipos máximos siguientes:

a) El 0,5 por 100 a la exacción sobre plantación.

b) El 0,75 por 100 a la exacción sobre vino al por mayor.

c) El 1 por 100 a la exacción sobre vinos embotellados.

d) Para la certificación de la Denominación de Origen, el visado de facturas y para la venta de sistemas de control de productos embotellados establecidos, la cuota se fija en 500 pesetas (3,01 euros) por cada cer-

tificación o factura y el doble del valor del coste del sistema de control establecido.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son:

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

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

De la c) y la d), los titulares de bodegas inscritas que soliciten certificados o los adquirientes de precintos, contraetiquetas o sistemas de control establecidos.

De acuerdo con lo que dispone el artículo 90.1.4 de la Ley 25/1970, el Consejo Regulador velará para que en ningún caso pueda tener lugar una doble imposición.

Segundo.—Las subvenciones, los legados y donativos que reciban.

Tercero.—Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y su venta.

Cuarto.—Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán ser variados dentro de los límites señalados en el artículo 90 de la Ley 25/1970, y en el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, a propuesta del Consejo Regulador y por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino, cuando las necesidades del Consejo así lo aconsejen.

2. La liquidación de las tasas la realizará el Consejo Regulador y se notificará a los interesados de la forma que prevé la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común. El control de la gestión económica corresponde a la Intervención General de la Generalidad de Cataluña.

3. La gestión de los ingresos y los gastos que figuran en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

Artículo 43.

1. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular se podrán notificar de la forma que determine la normativa administrativa.

2. Contra los acuerdos y las resoluciones que adopte el Consejo Regulador se puede recurrir o presentar recurso, en todo caso, ante el director del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, el cual resolverá con los informes técnicos o jurídicos que considere necesarios.

Artículo 44.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montsant 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 Tarragona a los efectos del cumplimiento de todo lo que dispongan los correspondientes reglamentos.

CAPÍTULO X

Infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 45.

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 25/1970, a las del Decreto 835/1972, a las de la Ley 30/1992, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, a las del Decreto 1945/1983, sobre infracciones y sanciones en materia agroalimentaria y defensa del consumidor, y a las del Decreto 278/1993, de la Generalidad de Cataluña, sobre el procedimiento sancionador en los ámbitos de competencia de la Generalidad.

Artículo 46.

1. Las infracciones a lo que dispone este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con advertencia, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal del uso de la Denominación o baja en el registro o los registros, tal como se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia de la Ley 25/1970 pueden ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de sanciones se determinan de conformidad con lo que dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972.

3. Para la aplicación de las sanciones que prevé este Reglamento se tendrán en cuenta las normas que establece el artículo 121 del Decreto 835/1972.

Artículo 47.

1. Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el inspector o el veedor y el propietario o el representante de la finca, el establecimiento o el almacén, o el encargado de la custodia de la mercancía, en cuyo poder quedará una copia del acta. Ambos firmantes pueden consignar todos los datos o manifestaciones que consideren convenientes para la estimación de los hechos que se reflejen, como también de todas las incidencias que ocurran en el momento de la inspección o del levantamiento del acta. Las circunstancias que el inspector o el veedor consigne en el acta se considerarán hechos probados, excepto cuando por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección se negara a firmar el acta, el inspector así lo hará constar y procurará obtener la firma de algún agente de la autoridad o de testimonios.

2. En el caso que lo estime conveniente el inspector o 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 triplicado y en cantidad suficiente para poderla examinar y analizar, se precintará y etiquetará y quedará una en poder del propietario o representante.

3. Cuando el inspector o veedor que levante el acta lo estime necesario puede disponer que la mercancía quede retenida hasta que el instructor del expediente disponga lo más oportuno, dentro de un plazo de cuarenta y cinco días a partir del acta de inspección.

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

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

Artículo 48.

1. La incoación y la instrucción de los expedientes sancionadores por infracciones previstas en este Reglamento, corresponde al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus registros. En los otros casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento del organismo oficial competente.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, en el caso de que la resolución corresponda al propio Consejo Regulador, deben actuar como instructor y secretario dos personas con la calificación adecuada, que no sean vocales y que serán designados por el mismo Consejo.

3. Si el Consejo considera conveniente que la instrucción del expediente la realice el Instituto Catalán de la Viña y el Vino, la podrá solicitar.

Artículo 49.

1. La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponde al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 500.000 pesetas (3.005,05 euros). Si las excede alzará su propuesta al Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

2. Al efecto de determinar la competencia a la que se refiere el apartado anterior, se sumará el valor del decomiso al de la sanción.

3. La decisión sobre el decomiso definitivo de productos o el destino de estos productos corresponde a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

Artículo 50.

De acuerdo con lo que dispone el artículo 129.1 del Decreto 835/1972, serán sancionadas con sanción de 20.000 pesetas (120,20 euros) hasta el doble del valor de las mercancías o productos afectados, cuando este valor supere la citada cantidad, y con el decomiso correspondiente, las infracciones siguientes, cuando sean cometidas por personas no inscritas en los registros del Consejo Regulador:

a) El uso indebido de la Denominación de Origen.

b) La utilización de nombres comerciales, marcas, expresiones, signos o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen o con sus signos o emblemas característicos puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos.

c) La utilización de nombres geográficos protegidos por la Denominación de Origen en etiquetas, documentos comerciales o propaganda de productos aunque vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en», y otras análogas.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen, o pueda producir confusión en el destinatario.

Artículo 51.

1. Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los registros de la Denominación de Origen se clasifican a efectos de su sanción de la forma siguiente:

A) Infracciones administrativas de documentación: Sanción del 1 por 100 al 10 por 100 de la base de producción para cada hectárea, en el caso de viñas, o del valor de las mercancías afectadas, y las que sean de carácter leve con advertencia.

Estas infracciones son en general las inexactitudes en las declaraciones, documentos de acompañamiento, asientos en los registros y otros documentos, especialmente las siguientes:

a) Falsar u omitir en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros los datos y los comprobantes que sean necesarios en cada caso.

b) No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.

c) El incumplimiento por omisión o falsedad de lo que establece el artículo 32 de este Reglamento en relación con las declaraciones de cosecha y de movimiento de las existencias de productos.

d) El incumplimiento del artículo 29 relativo al documento de acompañamiento.

e) La utilización de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador.

f) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a la que se refiere este apartado A).

B) Infracciones a lo que establece el Reglamento sobre producción y elaboración de los productos amparados: Sanciones del 2 al 20 por 100 de la base por cada hectárea si se trata de viñas, o del valor de las mercancías afectadas, y en este último caso, además, con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

a) El incumplimiento de las normas sobre prácticas de cultivo.

b) Expedir o utilizar para la elaboración de productos amparados, uva, mostos o vinos con rendimientos superiores a los autorizados o descalificados.

c) Utilizar en la elaboración de vinos protegidos uvas de las variedades no autorizadas.

d) El incumplimiento de las normas de elaboración, envejecimiento o crianza de los vinos protegidos.

e) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a la que se refiere este apartado B).

C) Infracciones por uso indebido de la Denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multas de 20.000 pesetas (120,20 euros) hasta el doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquel valor supere esta cantidad, y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

a) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Denominación o a los nombres bajo su protección en la comercialización de otros vinos no protegidos o de otros productos de especie similar, como también las infracciones del artículo 25.

b) La utilización de la Denominación de Origen en vinos que no hayan sido elaborados, producidos o criados de acuerdo con las normas establecidas por la legislación vigente o por este Reglamento, o que no cumplan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

c) Las actuaciones contrarias al artículo 28, relativo a etiquetaje y nombres comerciales no autorizados.

d) La utilización de locales y de depósitos no autorizados.

e) La indebida negociación o utilización de documentos, precintos, etiquetas, contraetiquetas, sellos, etc. propios de la Denominación de Origen.

f) La expedición de vinos que no correspondan a las características de calidad citadas en sus medios de comercialización.

g) La expedición, la circulación o la comercialización de vinos amparados en tipos de envases no aprobados por el Consejo.

h) La expedición, la circulación o la comercialización de vinos de la Denominación de Origen desprovistos de los precintos, las etiquetas o las contraetiquetas numeradas o sin el medio de control establecido por el Consejo Regulador.

i) Efectuar el embotellado o el precintado de los envases en locales que no sean las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador o no se ajusten a los medios de control establecidos por el Consejo.

j) El incumplimiento de lo que establecen este Reglamento o los acuerdos del Consejo Regulador para el mercado exterior en relación con envases, documentación, precintos y trasvase de vinos.

k) Cualquier acción que suponga el incumplimiento del artículo 30.

l) El uso de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador en los casos a los que se refiere este apartado C).

ll) La vulneración de lo que acuerde el Consejo Regulador en el ámbito de sus funciones y competencia en relación con lo que establece el apartado c).

m) En general, cualquier acto que contravenga lo que dispone este Reglamento o los acuerdos del Consejo y que perjudique o desprestigio a la Denominación, o suponga su uso indebido.

2. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados b) y c), podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal del uso de la Denominación de Origen o la baja en sus registros.

La suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación llevará aparejado el cese del derecho a obtener certificados, precintos, contraetiquetas y otros documentos del Consejo. La baja supondrá la exclusión del infractor de los registros del Consejo y como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes de la Denominación de Origen.

Artículo 52.

De las infracciones en productos envasados será responsable la firma o la razón social del nombre que figure en la etiqueta. De las que se hayan cometido en productos al por mayor, será responsable el tenedor de estos productos, y de las que se deriven del transporte de las mercancías la responsabilidad recaerá sobre las personas que al efecto determine el vigente Código de comercio y disposiciones complementarias.

Artículo 53.

1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, si procede, o el pago del importe de su valor en el caso de que el decomiso no sea factible.

2. Todos los gastos ocasionados por la inmovilización, la destrucción o la desnaturalización serán a cargo del infractor.

3. En el caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se atenderá además de a las sanciones administrativas, a lo que dispone el Código penal.

Artículo 54.

En el caso de reincidencia las sanciones podrán ser elevadas hasta el 50 por 100 de los máximos señalados en este Reglamento.

Se considera reincidente el infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de este Reglamento por la comisión, en el plazo de un año, de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así se haya declarado por resolución firme.

Artículo 55.

1. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con sanción, el infractor deberá abonar los gastos originados por la toma y el análisis de muestras, o por el reconocimiento que se haya realizado, y los otros gastos que ocasione la tramitación y la resolución del expediente de acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1960 que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de los Servicios Agronómicos, y la Orden de 31 de diciembre de 1998, por la que se aprueban los precios públicos por la prestación de servicios del Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

2. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos a la notificación, y los gastos a que se refiere el apartado anterior, en metálico, dentro de este plazo.

Llegado el caso de no efectuarse dentro de este plazo, se procederá al cobro por vía de constreñimiento.

3. Las infracciones a este Reglamento prescriben a los cinco años de su comisión, por lo que toda la documentación que en ella se determine

con relación a los productos a que se refiere deberá ser conservada durante este período.

Artículo 56.

1. Cuando la infracción que se trate de sancionar constituya, además, una infracción a la reglamentación vitivinícola, se trasladará la oportuna comunicación al organismo competente.

2. En los casos en que la infracción afecte al uso indebido de la Denominación de Origen, y que esto 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.

Disposición transitoria única.

Se autoriza que los vinos vcprd correspondientes a la vendimia 2001-2002 y los calificados con anterioridad por la Denominación de Origen Tarragona, que cumplan con los requisitos establecidos en este Reglamento, sean calificados como vinos vcprd amparados por la Denominación de Origen Montsant.

14164 *ORDEN APA/1815/2002, de 4 de julio, por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Valencia» y de su Consejo Regulador.*

El Real Decreto 4107/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma Valenciana en materia de Agricultura y Pesca, señala en el apartado B, 1.º, 1, h) de su anexo I, que la citada Comunidad Autónoma, una vez aprobados los Reglamentos de las Denominaciones de Origen, los remitirá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que hará siempre que aquellos cumplan la legislación vigente.

El artículo 4 del actual Reglamento de la Denominación de Origen Valencia ha sido modificado mediante tres Órdenes sucesivas, de 4 de octubre de 2001 (que también modificó el anexo único de dicho Reglamento), 6 de noviembre de 2001 y 15 de marzo de 2002, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalidad Valenciana, por lo que corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar tal modificación.

En su virtud dispongo:

Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen Valencia y de su Consejo Regulador, aprobada mediante las Órdenes de 4 de octubre de 2001, 6 de noviembre de 2001 y 15 de marzo de 2002 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalidad Valenciana, que figura como anexo a la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 4 de julio de 2002.

ARIAS CAÑETE

ANEXO

Modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Valencia» y de su Consejo Regulador

Se modifican los puntos 1, 2 y 3 del artículo 4, y el anexo único, que se desdobra en dos (anexo I y II), del Reglamento de la Denominación de Origen Valencia y de su Consejo Regulador, quedando de la siguiente manera:

«Artículo 4.

1. La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Valencia está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de

Valencia que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se indican en el artículo quinto y la constituyen las subzonas y términos municipales que a continuación se citan:

Subzona Alto Turia: Alpuente, Aras de los Olmos, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

Subzona Valentino: Alborache, Alcublas, Andilla, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godelleta, Higueuelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Monserrat, Montroy, Pedralba, Real de Montroi, Turís, Vilamarxant y Villar del Arzobispo.

Subzona Moscatel de Valencia: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llobai, Montroy, Monserrat, Real de Montroi y Turís.

Subzona Clariano: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Bèlgida, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bocairent, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, la Font de la Figuera, Guadasequies, Llutxent, Moixent, Montaverner, Montesa, Montichelvo, l'Olleria, Ontinyent, Otos, el Palomar, Pinet, la Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig y Vallada.

2. Asimismo, dada la continuidad edáfica, proximidad geográfica y analogías climáticas y enológicas, se considera también zona de producción la ocupada por los terrenos de la variedad bobal situados en los términos municipales que figuran en el anejo I y la ocupada por los terrenos de la variedad monastrell situados en los términos municipales que figuran en el anejo II.

3. De conformidad con el apartado anterior y a los efectos de preservar la identidad de la Denominación de Origen Utiel-Requena y la Denominación de Origen Alicante, la superficie que se acoga a la Denominación de Origen Valencia, dentro de los términos municipales que figuran en los anejos I y II, no podrá superar el 30 por ciento de la protegida por aquella.

4. El Consejo Regulador podrá solicitar a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación la ampliación de la zona de producción para incluir aquellas zonas limítrofes de similares características edafológicas, climáticas y varietales. Tal ampliación se hará efectiva mediante la oportuna Orden de dicha Consejería.

5. Por la dependencia o unidad administrativa que tenga atribuidas las competencias relativas al fomento y control de la calidad agroalimentaria en el Reglamento Orgánico y Funcional de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, se podrán fijar los procedimientos para desarrollar lo establecido en los apartados 2 y 3 de este artículo.

Anejo I

Términos municipales a los que hace referencia el artículo 4.2.: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villagordo del Cabriel.

Anejo II

Términos municipales a los que hace referencia el artículo 4.3.: Algueña, Beneixama, Biar, Castalla, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, Ibi, La Romana, Monóvar, y su partida Mañán, Onil, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax, Tibi y Villena.»

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

14165 *ORDEN SCO/1816/2002, de 21 de junio, por la que se convocan Becas del Fondo de Investigación Sanitaria/Fulbright de ampliación de estudios en los Estados Unidos de América para titulados superiores españoles dentro del Programa de Recursos Humanos y Difusión de la Investigación Biomédica del Instituto de Salud «Carlos III».*

El Ministerio de Sanidad y Consumo viene ofertando desde el Instituto de Salud «Carlos III», dentro del Programa de Recursos Humanos y Difusión de la Investigación Biomédica, una serie de ayudas cuyo objetivo común es la difusión de la actividad científica.