

b) Precio unitario por seis inserciones publicitarias: 37,65 euros.

—5 *Precio público de la publicidad en el boletín de la Escuela de Capacitación Agraria Ecuestre de L'Hospitalet de Llobregat*

Los precios públicos por la inserción de anuncios en el Boletín de la ECAE se determinan en función de los módulos siguientes:

5.1 Un cuarto de página horizontal:

a) Precio por una inserción publicitaria: 69,72 euros.

b) Precio unitario por seis inserciones publicitarias: 62,75 euros.

5.2 Un octavo de página horizontal:

a) Precio por una inserción publicitaria: 41,83 euros.

b) Precio unitario por seis inserciones publicitarias: 37,65 euros.

—6 *Precio público por el alquiler de armarios de ropajes*

Por el alquiler de los armarios de ropajes de la Escuela de Capacitación Agraria Ecuestre de L'Hospitalet de Llobregat por parte de los alumnos: 1,80 euros mensuales.

—7 *Precio público por el alquiler de instalaciones*

7.1 Por el uso de las instalaciones hípicas de la Escuela de Capacitación Agraria Ecuestre de L'Hospitalet de Llobregat por parte de otras instituciones, públicas o privadas, con una finalidad docente: 150 euros diarios.

7.2 Precio por el alquiler de un aula de las escuelas y centros de capacitación agraria:

a) Por el alquiler de un aula hasta cuatro horas: 12 euros/hora.

b) Por el alquiler de un aula a partir de cinco horas: 60 euros/diarios.

(05.161.152)

ORDEN

ARP/286/2005, de 15 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Montsant.

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

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

Ante estas circunstancias y para fijar una normativa propia que permitiese la fijación de un marco eficaz en el sector vitivinícola de Cataluña, se promulgó la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, que ha sido desarrollada por el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre.

Por otra parte, las circunstancias del mercado han hecho aconsejable en los últimos años que el sector se dote de instrumentos útiles para hacer frente a los retos de la liberalización económica, que sirvan para la elaboración de vinos

de calidad, producidos en zonas determinadas y que contribuyan al desarrollo del sector.

La Denominación de Origen Montsant se creó por la Orden de 30 de agosto de 2001 (DOGC núm. 3467, de 5.9.2001), y su Reglamento fue aprobado por la Orden de 5 de noviembre de 2001, que fue modificado por la Orden ARP/179/2002, de 23 de mayo. Esta Denominación de Origen ha impulsado los vinos producidos en esta zona, a la vez que ha servido a la mejora del desarrollo de una comarca donde la importancia del sector vitivinícola es significativo.

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

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

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

Visto el informe de la Comisión Asesora del INCAVI;

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

ORDENO:

Artículo único

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

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Se derogan las disposiciones siguientes:

Orden de 5 de noviembre de 2001, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Montsant y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 3510, de 9.11.2001).

Orden ARP/179/2002, de 23 de mayo, de modificación de la Orden de 5 de noviembre de 2001, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Montsant y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 3647, de 31.5.2002).

Barcelona, 15 de junio de 2005

ANTONI SIURANA I ZARAGOZA
Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca

ANEXO 1

Reglamento de la Denominación de Origen Montsant

CAPÍTULO 1

Disposiciones generales

Artículo 1

Régimen jurídico

De acuerdo con lo que dispone la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, y el resto de normativa comunitaria y estatal, quedan protegidos por la Denominación de Origen Montsant los vinos que tengan las características definidas en este Reglamento y que cumplan en la producción, la elaboración, la crianza, la designación y la comercialización, todos los requisitos que se exigen en este Reglamento y en el resto de la legislación vigente.

Artículo 2

Protección de la Denominación de Origen

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

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

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

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

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

Artículo 3

Competencia en la defensa de la protección de la Denominación de Origen

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

CAPÍTULO 2

Producción

Artículo 4

Zona de producción

4.1 La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen

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

4.2 La calificación de las parcelas de viña a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, deberán quedar referenciadas en el Registro vitivinícola de Cataluña y de la forma que determine el Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

4.3 En el supuesto de que 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.

4.4 La inclusión de nuevos municipios, que no estén incluidos en el anexo 2, dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen Montsant requerirá la aprobación del Pleno del Consejo Regulador, que lo elevará al Instituto Catalán de la Viña y el Vino, el cual resolverá con los informes técnicos que sean necesarios.

Artículo 5

Variedades de Vitis vinifera

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

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

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

Artículo 6

Prácticas de cultivo

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

6.2 La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, con una densidad de plantación máxima de 6.000 cepas/ha.

6.3 El Consejo Regulador estudiará y experimentará la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o técnicas de cultivo que constituyan un avance en la técnica vitícola y se

compruebe que afectan favorablemente a la calidad de la uva y del vino producido. De esta experimentación se dará conocimiento al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para que, si procede, lo apruebe.

6.4 La práctica de riego, que deberá ser autorizada por el Consejo Regulador, se podrá llevar a cabo únicamente al objeto de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan alcanzar el nivel de calidad óptimo y se deberá velar para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que prevé este Reglamento.

Artículo 7

Vendimia

7.1 La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 10% vol para los VQPRD y 12% vol para los VLQPRD.

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

Artículo 8

Producción admitida

8.1 La producción máxima admitida por hectárea será de 120 quintales métricos para las variedades blancas y 100 quintales métricos para las variedades negras.

8.2 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

Nuevas plantaciones y replantaciones

9.1 Para la inscripción de nuevas plantaciones y replantaciones de viñas situadas en la zona de producción que quieran ser amparadas por la Denominación de Origen Montsant, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el registro correspondiente.

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

CAPÍTULO 3

Métodos de obtención y elaboración

Artículo 10

Métodos de obtención

10.1 Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el

proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Montsant

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

Artículo 11

Métodos de elaboración

11.1 En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 72 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

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

11.2 En la elaboración de los diferentes tipos de vinos VQPRD protegidos, tanto blancos, como tintos y rosados, deberán usarse las variedades de *Vitis vinifera* relacionadas en el anexo 3. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. Las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas por estos vinos se detallan en el artículo 19.1.

11.3 Amparados por la Denominación de Origen Montsant se podrán elaborar los tipos de vino que se mencionan en los apartados siguientes.

11.4 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 mínimo de 12% vol para alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 20% vol.

11.5 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% vol, por añadirle acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 20% vol.

11.6 Vino mistela negra Montsant: la elaboración del vino de licor tradicional denominado mistela negra se realizará a partir de las variedades negras autorizadas, que deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol. Se macera la uva chafada, con la separación previa del escobajo, con una mezcla de alcohol vínico, y se airea dos veces al día durante quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los

sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior al 15% vol y máximo de 20% vol.

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

11.8 Vino dulce natural del Montsant: vino de licor tradicional hecho con la variedad pansal sobremadurada. Con un grado alcohólico volumétrico superior a 272 g/l, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica natural es como mínimo de 12% vol, y su graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de 15% vol y máxima de 18% vol, por adición de alcohol vínico.

11.9 Vino vimblanc del Montsant: vino de licor tradicional hecho con la variedad pansal sobremadurada. Con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol y un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 18% vol.

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

CAPÍTULO 4

Crianza y menciones

Artículo 12

Zona de crianza

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

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

Artículo 13

Menciones

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

13.2 Para poder utilizar el término crianza, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos tendrá una duración de dos años naturales. Este proceso tendrá una permanencia mínima en tonel de madera de roble de seis meses.

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

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

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

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a veinticuatro meses, como mínimo, con una permanencia

mínima en tonel de madera de roble de seis meses y un envejecimiento en botella de dieciocho meses.

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

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

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

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

13.6 Para la utilización del término vino de guarda, el proceso de crianza será de un período mínimo de doce meses en tonel de roble.

Artículo 14

Etiquetado

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

a) El nombre del municipio del embotellador o del expedidor.

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

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

d) Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del ángulo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en el cupado.

e) El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva recogida en el año que se prevé que conste en la designación.

f) Para la designación de los vinos con el nombre del viticultor o de la propiedad, es necesario que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

Artículo 15

Vino nuevo y vino joven

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

15.2 Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña en que el vino ha sido vendimiado y según acuerde el Consejo Regulador.

Artículo 16

Indicaciones

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

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

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

CAPÍTULO 5

Trazabilidad y calificación de los vinos

Artículo 17

Proceso de calificación

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

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

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

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

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

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

Artículo 18

Proceso de descalificación

18.1 El lote de vino calificado por la Denominación de Origen Montsant que, por cualquier causa, presente defectos, alteraciones sen-

sibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador, lo que supondrá la pérdida del derecho al uso de la Denominación de Origen Montsant.

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

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

CAPÍTULO 6

Características de los vinos VQPRD

Artículo 19

Características de los vinos

19.1 Los vinos VQPRD, los vinos de licor tradicionales VLQPRD y los vinos de aguja de calidad VAQPRD, elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen Montsant, responderán a los tipos y las siguientes graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas:

Tipos de vino: blanco.

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

Tipos de vino: rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12% vol, máximo 15% vol.

Tipos de vino: negro.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12,5% vol, máximo 15% vol.

Tipos de vino: vino rancio de Montsant.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 20% vol.

Tipos de vino: mistela blanca de Montsant.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 20% vol.

Tipos de vino: mistela negra de Montsant.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 20% vol.

Tipos de vino: garnacha de Montsant.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15,5% vol, máximo 18% vol.

Tipos de vino: vino dulce natural de Montsant.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 18% vol.

Tipos de vino: vino vimblanc del Montsant.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 18% vol.

19.2 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 0,80 g/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 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 g/l.

19.3 Los vinos deberán presentar las cualidades, analíticas y organolépticas que los caracterizan, especialmente en cuanto al color, el aroma y el sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas

características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Montsant, y serán descalificados tal y como establece el artículo 18 de este Reglamento.

19.4 Los análisis organolépticos y fisicoquímicos se ajustarán a lo que dispone la normativa comunitaria, así como a lo que dispone la Orden de 20 de septiembre de 1989, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, y serán obligatorias para la calificación de los vinos. Estos análisis se realizarán por lotes homogéneos antes de embotellar.

CAPÍTULO 7

Registros e inscripciones

Artículo 20

Tipología y procedimiento de inscripción en los registros

20.1 El Consejo Regulador llevará los registros siguientes:

a) Registro de viticultores.

b) Registro de bodegas, que tendrá las secciones siguientes:

b.1) Bodegas de elaboración.

b.2) Bodegas de almacenaje.

b.3) Bodegas de crianza.

b.4) Bodegas de embotelladores y envasadores.

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

Si presentada la documentación no se dicta una resolución expresa del Consejo Regulador en el plazo de un mes, se considerará estimada la solicitud.

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

20.4 La inscripción en estos registros no exime a 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 vitivinícola de Cataluña, en el Registro de industrias agroalimentarias de Cataluña y en el de embotelladores y envasadores, en su caso, y en el Registro de sanidad.

Artículo 21

Registro de viticultores

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

21.2 En la inscripción figurará el nombre del propietario y, si es el 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 en que

está situada la parcela de viña, la superficie de producción, los datos del Registro vitivinícola de Cataluña, del polígono y de las parcelas, la variedad o las variedades de la viña y tantos datos como sean necesarios para su clasificación y localización.

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

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

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

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

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

Artículo 22

Registro de bodegas. Sección de elaboración

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

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

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

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

22.4 Formulada la petición, la bodega deberá ser inspeccionada por el personal técnico que el Consejo Regulador designe, con el fin de comprobar sus características y si reúne o no las condiciones técnicas mínimas requeridas para

la correcta elaboración de vinos aptos para obtener VQPRD.

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

Artículo 23

Registro de bodegas. Sección de almacenaje

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

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

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

Artículo 24

Registro de bodegas. Sección de crianza

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

24.2 Los locales y las bodegas inscritos destinados a la crianza deberán estar exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de los otros requisitos que el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca pueda considerar necesarios para un correcto proceso de envejecimiento de los vinos.

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

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

Artículo 25

Registro de bodegas. Sección de embotelladores y envasadores

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

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

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

25.4 Se producirá la baja de cualquier bodega inscrita en la Sección de embotelladores

y envasadores del Registro de bodegas por inactividad durante tres años consecutivos.

Artículo 26

Modificaciones y renovaciones en los Registros

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

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

26.3 El Consejo Regulador, o en su caso la administración competente, podrá en cualquier momento solicitar el envío de información de las personas físicas o jurídicas inscritas en sus registros, a efectos de comprobar la vigencia y la veracidad de los datos que figuran en ellos.

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

26.5 El titular de una bodega que quiera modificar o instalar una nueva planta de elaboración o de embotellado, lo solicitará al Consejo Regulador antes de iniciar la modificación o instalación a los efectos de la autorización correspondiente.

CAPÍTULO 8

Derechos y obligaciones

Artículo 27

Derecho a la inscripción

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

Artículo 28

Derechos de los inscritos en los registros

28.1 Únicamente las personas físicas o jurídicas que hayan inscrito las viñas o bodegas en los registros indicados en el artículo 20 podrán producir uva o mosto con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar y criar vinos que deban ser protegidos por la Denominación de Origen Montsant.

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

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

Artículo 29

Excepciones y prohibiciones

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

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

29.3 Las bodegas inscritas en la Sección de elaboración del Registro de bodegas y con la autorización previa del Consejo Regulador podrán expedir vinos calificados, amparados por la Denominación de Origen, destinados a las empresas que en la elaboración de sus productos, de acuerdo con la normativa comunitaria o del estado miembro, puedan utilizar vinos de calidad producidos en región determinada VQPRD procedentes de otras denominaciones de origen.

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

Artículo 30

Declaraciones de cosecha

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

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

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

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

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

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

30.2 Las declaraciones mencionadas en el artículo 30.1 tendrán efectos únicamente estadísticos, por lo que sólo podrá facilitarse y publicarse en forma numérica, y sin ninguna referencia de carácter individual.

CAPÍTULO 9

Presentación y etiquetado

Artículo 31

Presentación de las etiquetas de los vinos embotellados

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

31.2 Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

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

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

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

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

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

31.3 Antes de poner en circulación las etiquetas y las contraetiquetas, deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que establece este Reglamento, de acuerdo con la normativa general y las condiciones que disponga el Consejo Regulador en éste materia. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para el destinatario final. También podrá ser revocada la utilización de una etiqueta concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria, mediante audiencia previa de la firma interesada.

31.4 Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador o de cualquier otro sistema

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

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

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

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

Artículo 32

Documentos de acompañamiento

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

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

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

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

Artículo 33

Embotellamiento

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

33.2 En casos determinados, el Consejo Regulador podrá hacer excepciones a lo que señala el apartado anterior, por medio de un estudio previo, siempre y cuando el embotellamiento no perjudique a la calidad del vino y se haga bajo vigilancia directa del Consejo Regulador. Los gastos de esta vigilancia y control son a cargo de la empresa embotelladora.

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

33.4 Los envases deberán ser preferentemente botellas de vidrio y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del

producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural. El Consejo Regulador aprobará previamente el resto de elementos de envasado que aseguren la calidad y el prestigio de los vinos.

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

Artículo 34

Certificados de origen

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

CAPÍTULO 10

Consejo Regulador

Artículo 35

Régimen jurídico

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

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

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

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

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

Artículo 36

Ámbito de competencias del Consejo Regulador

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

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

Artículo 37

Competencias del Consejo Regulador

37.1 Las competencias del Consejo Regulador son las que se determinan en el artículo 33 de la Ley 15/2002, de 27 de junio, y el artículo 11 del Decreto 474/2004, de 28 de diciembre.

37.2 Asimismo, el Consejo Regulador tiene competencia para vigilar, controlar y autorizar el movimiento de uvas, mostos y vinos protegidos por la Denominación de Origen y producidos en su ámbito geográfico, que se elaboren, comercialicen o almacenen en bodegas inscritas, y comunicará al INCAVI las autorizaciones de este movimiento y cualquier incidencia que se produzca, y le enviará copias de los actos o informes que, si procede, se produzcan.

Artículo 38

Régimen de recursos

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

Artículo 39

Finalidades

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

Artículo 40

Órganos de gobierno del Consejo Regulador

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

Artículo 41

Comisión Rectora

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

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

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

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

41.3 Por cada uno de los cargos de vocales de la Comisión Rectora se nombrará un suplente que pertenezca al mismo sector que el vocal que debe suplir, elegido de la misma manera que el titular.

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

41.5 En caso de cese de un vocal por cualquier causa entrará a formar parte de la Comisión Rectora el suplente elegido.

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

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

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

Artículo 42

Doble inscripción

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

Artículo 43

Presidente

43.1 Corresponde al presidente:

- a) Ejercer la representación legal del Consejo Regulador y ejercer la presidencia de sus órganos. Esta representación podrá delegarla de manera 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) Administrar los ingresos y los caudales del Consejo Regulador. Los pagos de carácter extraordinario requerirán la aprobación previa del Pleno.
- d) Preparar la liquidación del presupuesto y elaborar el presupuesto anual del Consejo Regulador.
- e) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, establecer el orden del día, someter a su decisión los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- f) Organizar el régimen interior del Consejo.
- g) 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.
- h) Organizar y dirigir los servicios.
- i) Proponer el secretario a la Comisión Rectora.
- j) Informar al Instituto Catalán de la Viña y el Vino de las incidencias que se produzcan en la producción y en el mercado.
- k) Enviar al Instituto Catalán de la Viña y el Vino los acuerdos que para su cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que este Reglamento le confiere, y los que por su importancia se crea que deban ser conocidos por el mencionado Instituto.
- l) Incoar expedientes sancionadores de competencia del Consejo Regulador, y nombrar al instructor.

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

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

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

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

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

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

Artículo 44

Secretario

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

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

Artículo 45

Comisión Rectora. Funciones

Las funciones de la Comisión Rectora son:

- a) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen, e impulsar los vinos de calidad y su promoción en los mercados interior y exterior.
- b) Gestionar los registros de viticultores y bodegas y hacer el control de entradas y salidas de primeras materias y productos de las instalaciones de elaboración, almacenaje, envejecimiento, embotellamiento y etiquetado inscritas.
- c) Calificar o descalificar, el origen de la uva, los mostos y los vinos que opten a utilizar la Denominación de Origen y expedir, si procede, la certificación correspondiente.
- d) Expedir los certificados de origen, los precintos de garantía y el control de lotes, con la autorización de las etiquetas y las contraetiquetas de los vinos amparados incluida.
- e) Aprobar y controlar el uso de las etiquetas utilizables en los vinos protegidos, por medio de los servicios técnicos, exclusivamente en los aspectos que afecten a la Denominación de Origen, y velar por la trazabilidad de los productos vitícolas.
- f) Controlar la producción, la procedencia, la elaboración y la comercialización de los productos amparados por la Denominación de Origen.
- g) Establecer para cada campaña, de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad,

y dentro de los límites máximos fijados, los rendimientos, los límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, teniendo en cuenta las medidas de producción de años anteriores, de conformidad con las normas reguladoras dictadas por la Generalidad.

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

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

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

k) Informar, con carácter preceptivo, sobre la autorización de la autoridad de certificación y control, en el supuesto de que esta función sea encargada a una entidad externa de carácter privado.

l) Ejercer la facultad inspectora y la potestad sancionadora de acuerdo con lo establecido por la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, y la normativa que la desarrolle.

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

n) Elaborar y aprobar los presupuestos anuales de ingresos y gastos y fijar sus cuotas y aprobar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.

o) Participar en empresas públicas o privadas, en sociedades mercantiles y las asociaciones o las fundaciones cuyo objeto esté relacionado con la defensa, el control, la investigación, la elaboración, la comercialización, la promoción y la difusión de los productos amparados por la Denominación de Origen.

p) Calificar la añada o la cosecha.

Artículo 46

Régimen de funcionamiento

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

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

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

46.4 Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, será necesario que lo

soliciten al menos una cuarta parte de los vocales con derecho a voto con ocho días de antelación como mínimo.

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

46.6 Los acuerdos de la Comisión Rectora se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que sean válidos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que componen la Comisión. El presidente tendrá voto de calidad.

46.7 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 personal del Consejo Regulador designado por el Pleno del organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de las comisiones, se acordarán también las funciones específicas que deben ejercer. Todas las propuestas de resolución que acuerden las comisiones serán comunicadas al Pleno de la Comisión Rectora, para su aprobación, si procede, en la primera reunión que convoque.

Artículo 47

Personal del Consejo Regulador

47.1 El Consejo Regulador podrá tener un gerente, cuando así lo acuerde por mayoría absoluta su órgano rector que lo nombrará. En este supuesto, asumirá las funciones que establecen los apartados a) y c) del artículo 43.1 con la posibilidad de asistir a las sesiones del órgano rector con voz, pero sin derecho a voto.

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

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

Artículo 48

Obligaciones del Consejo Regulador

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

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

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

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

Artículo 49

Inspección

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

a) Las viñas inscritas ubicadas en la zona de producción.

b) Las bodegas inscritas situados en la zona de producción y crianza.

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

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

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

f) La coincidencia entre las declaraciones formales y la realidad de los operadores del sector, de acuerdo con lo establecido por este Reglamento.

g) La realidad de la información de los productos amparados.

h) El movimiento y las existencias de uva, mostos y vinos que opten para ser amparados por la Denominación de Origen Montsant.

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

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

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

Artículo 50

Colaboración con otros consejos reguladores

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen 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 a los efectos del cumplimiento de todo cuanto dispongan los reglamentos correspondientes.

Artículo 51

Financiación

51.1 La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los recursos siguientes:

a) Cuotas:
a.1) Cuota de plantación.
 $Qpl = Hapl \times Pmedha \times Cha + Kgprod \times Pmedkg \times Ckg$

Qpl: cuota de plantación.
Hapl: hectáreas plantadas.
Pmedha: precio medio de la tierra.
Cha: coeficiente de plantación.

Kgprod: kg producidos (control por tarjeta o bien rendimientos medios).

Pmedkg: precio medio de la uva producida.

Ckg: coeficiente sobre los kg producidos.
El coeficiente de plantación máximo a aplicar es de 1 %.

a.2) Cuota de vino producido.

$Qvprod = Itsprod \times Pmedvidoll \times Cviprod$
Qvprod: cuota de vino total producido.

Itsprod: litros de vino producido (control con tarjetas o asentamientos en libros de bodega).

Pmedvidoll: precio medio del vino vendido a granel.

Cvipro: coeficiente de vino producido.

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

a.3) Cuota de vino embotellado.

Qvemb=Itsemb x Pmedviembl x Cviemb

Qvemb: cuota de vino total embotellado.

Itsemb: litros de vino embotellado (control con contraetiquetas).

Pmedviembl: precio medio del vino vendido embotellado.

Cviemb: coeficiente de vino embotellado.

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

b) Para la certificación de la Denominación de Origen Montsant, el visado de facturas y para la venta de sistemas de control de productos embotellados establecidos, la cuota se fija en 3,01 euros por cada certificación o factura o el doble del valor del coste del sistema de control establecido.

Los responsables del pago de estas cuotas son:

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

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

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

51.1.1 Las subvenciones, los legados y donativos que reciban.

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

51.1.3 El importe de las sanciones que le correspondan.

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

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

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

CAPÍTULO 11

Infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 52

Régimen jurídico

Todas las actuaciones que sea necesario llevar a cabo en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a las de la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, a las de la Ley 30/1992, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, y a las del Decreto 287/1993, de la Generalidad de Cataluña, sobre el procedimiento sancionador en los ámbitos de competencia de la Generalidad.

Artículo 53

Actos de inspección

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

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

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

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

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

Artículo 54

Infracciones

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

Artículo 55

Competencias

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

Artículo 56

Responsabilidad

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

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

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

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

Artículo 57

Instructor y secretario del procedimiento sancionador

En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deben actuar como instructor y secretario los dos técnicos designados por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino como vocales del Consejo Regulador.

Artículo 58

Uso indebido

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

ANEXO 2

Zona de producción

La Bisbal de Falset
Cabacés
Capçanes
Cornudella de Montsant
La Figuera
Els Guiamets
Marçà
Margalef
El Masroig
Pradell de la Teixeta
La Torre de Fontaubella
Ulldemolins

Y, en parte, 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);

García (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);

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 anexo 3, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación.

Igualmente formarán parte de la zona de producción de la Denominación de Origen las parcelas de viña ubicadas en los términos municipales siguientes:

Del municipio de García, polígono núm. 3, parcela núm. 66; polígono núm. 6, parcelas núm. 101, 105, 106 y 111-113; polígono núm. 15, par-

cela núm. 3; y polígono núm. 22, parcela núm. 65;

Del municipio de Móra la Nova, polígono núm. 10, parcela núm. 8; y polígono núm. 13, parcela núm. 99;

Del municipio de Tivissa, polígono núm. 24, parcela núm. 29.

ANEXO 3

Variedades recomendadas

Variedades blancas:

Chardonnay
Garnacha blanca
Macabeu
Moscatel de grano pequeño
Pansal
Parellada

Variedades tintas:

Cabernet sauvignon
Samsó o carignane
Garnacha negra
Garnacha peluda
Merlot
Monestrell
Picapoll negro
Syrah
Tempranillo

(05.165.062)

ORDEN

ARP/287/2005, de 15 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la transformación en regadío y la mejora de regadíos, y se convocan las correspondientes al año 2005.

En la actualidad hay zonas de regadío que se pusieron en marcha hace más de veinticinco años. Estas zonas tienen sistemas de riego con una infraestructura obsoleta que provocan un consumo excesivo de agua, así como grandes gastos de explotación. Paralelamente estas instalaciones hacen que el regante dependa totalmente de las disponibilidades hídricas del momento y no pueda hacer frente a períodos de sequía. Esto hace que sea necesario modernizar las instalaciones y aplicar nuevas tecnologías que aumenten la eficiencia del transporte, la distribución y la aplicación del riego a los cultivos y el almacenaje de agua y, en consecuencia, el ahorro de un bien público tan escaso. De esta forma se busca poder hacer frente con garantías a la falta de agua, mejorar las dotaciones de los regadíos actualmente infradotados y ampliar áreas regadas.

Por otra parte, una de las medidas que contribuye más al desarrollo agrario es la transformación del secano en regadío, sobre todo en zonas de agricultura mediterránea donde la pluviometría es muy variable y no permite conseguir una regularidad en las producciones agrarias, ni puede adaptar las producciones a las demandas del mercado, en cuanto a la calidad y a la flexibilidad ante variaciones de la demanda.

Un aspecto importante es la posibilidad del aprovechamiento del agua regenerada, con garantías de calidad, que procede de depuradoras con los beneficios medioambientales que eso comporta.

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca tiene adjudicadas las competencias en materia de reforma y desarrollo agrario por el Decreto 167/1986, de 5 de junio, por el que se asignan al Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca los servicios transferidos a la Generalidad de Cataluña por el Real decreto 968/1986, de 25 de abril, en materia de reforma y desarrollo agrario (DOGC núm. 705, de 25.6.1986).

Valorada la conveniencia de fomentar la mejora de regadíos existentes y la transformación en regadío de zonas de secano, y en uso de las competencias que me han sido conferidas,

ORDENO:

Artículo 1

Aprobar las bases reguladoras de las ayudas destinadas a la transformación en regadío y la mejora de regadíos, que se publican en el anexo de esta Orden.

Artículo 2

2.1 Convocar las ayudas destinadas a la mejora de regadíos y la transformación en regadío, de acuerdo con las bases reguladoras que se aprueban en el artículo 1.

2.2 El plazo de presentación de solicitudes es de tres meses, contado a partir del día siguiente de la publicación de esta Orden en el *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*.

2.3 Las ayudas que establece esta Orden serán a cargo de la partida presupuestaria número AG02 D/784170000/5221 de los presupuestos del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca del ejercicio 2005, dotada con un importe de 500.000 euros.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Se derogan las disposiciones siguientes:

Orden de 13 de marzo de 2001, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la transformación en regadío y la mejora de regadíos, y se convocan las correspondientes al año 2001 (DOGC núm. 3353, de 22.3.2001).

Orden de 29 de octubre de 2001, por la que se modifican las bases reguladoras de las ayudas a la transformación en regadío y la mejora de regadíos, y se convocan las correspondientes al año 2002 (DOGC núm. 3505, de 2.11.2001).

Orden de 14 de diciembre de 2001, que modifica la Orden de 13 de marzo de 2001, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la transformación en regadío y la mejora de regadíos, y se convocan las correspondientes al año 2001 (DOGC núm. 3542, de 28.12.2001).

DISPOSICIÓN FINAL

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

Barcelona, 15 de junio de 2005

ANTONI SIURANA I ZARAGOZA
Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca

ANEXO

—1 Régimen jurídico

El régimen jurídico aplicable a las ayudas que regulan estas bases lo integran la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, general de subvenciones (BOE núm. 276, de 18.11.2003); el Decreto legislativo 3/2002, de 24 de diciembre, por el que se aprueba el Texto refundido de la Ley de finanzas públicas de Cataluña (DOGC núm. 3791A, de 31.12.2002); la Orden de 1 de octubre de 1997, sobre tramitación, justificación y control de ayudas y de subvenciones (DOGC núm. 2500, de 21.10.1997); la Ley 13/1989, de 14 de diciembre, de organización, procedimiento y régimen jurídico de la Administración de la Generalidad de Cataluña (DOGC núm. 1234, de 22.12.1989); la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común (BOE núm. 285, de 27.11.1992), así como lo que dispongan las correspondientes leyes de presupuestos de la Generalidad de Cataluña.

—2 Objeto de las ayudas

2.1 Se establece una línea de ayudas para financiar los trabajos, las obras y las instalaciones que se relacionan a continuación:

2.1.1 Ayuda para la redacción de proyectos y estudios a realizar por técnicos calificados, y necesarios para llevar a cabo la mejora de regadíos del tipo:

Instalaciones de captación y elevación de aguas.

Embalses y balsas de regulación.

Construcción de redes de transporte y distribución, y cabezales de riego hasta la explotación individual.

Sistemas de automatización y control del consumo.

Obras de pozos y sondeos destinados a la explotación de aguas subterráneas para riego.

Obras para tratamientos terciarios de aguas procedentes de depuradoras para que cumplan las garantías de calidad para su utilización como agua de riego, controles para evitar contaminación, mantenimiento y sostenibilidad del proceso.

2.1.2 Ayuda para la ejecución de obras de transformación y mejora de regadíos de los tipos indicados en el apartado anterior. Podrá incluir la ejecución de la obra, la redacción del proyecto, la coordinación de seguridad y salud y el control de calidad, así como la dirección de obras necesaria para llevarlas a cabo.

2.1.3 Ayuda para gastos de funcionamiento y/o mantenimiento necesarios en instalaciones de riego a presión que haya ejecutado, ejecute o promueva la Administración actualmente.

2.2 No son subvencionables las obras y las instalaciones de la red de distribución del regadío del interior de las parcelas.

—3 Beneficiarios

3.1 Pueden ser beneficiarios de estas ayudas:

Para las ayudas del apartado 2.1.1: las comunidades de regantes, las colectividades de regantes y las comunidades de usuarios legalmente constituidas.

Para las ayudas del apartado 2.1.2: las comunidades de regantes, las colectividades de regantes, las comunidades de usuarios, las asociaciones de agricultores legalmente constituidas, las cooperativas y las sociedades agrarias de transformación que acrediten documentalmente derechos de la superficie o bien sobre la actividad agrícola.