

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

ORDEN de 11 de marzo de 1999. de Conselleria de Agricultura Pesca y Alimentación, por la que se modifica el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de Noviembre de 1997.(1999/Q3399)

Mediante Orden de 18 de noviembre de 1997 (DOGV 3.132, de 28 de noviembre), se aprobó el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aún no ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La presente disposición tiene por objeto recoger las observaciones del ministerio respecto del citado texto legal, así como las aportaciones que, a la vista de aquéllas, ha formulado el Consejo Regulador.

Por otra parte, la circunstancia de que las modificaciones operadas conllevan una alteración en parte de la numeración de la orden que se modifica y, en aras a una mayor claridad y simplificación en el manejo de las disposiciones administrativas, parece conveniente proceder a la publicación íntegra del reglamento, recogiendo las citadas modificaciones, y refundiendo y ordenando en un solo texto los preceptos que se modifican y los que permanecen vigentes.

Por todo lo expuesto, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 823/1987 del Consejo, de 16 de marzo, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, así como en el Estatuto del

Vino, la Viña y los Alcoholes aprobado por la Ley 25/1970, de 2 de diciembre; a propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena y en el ejercicio que me confiere la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Gobierno Valenciano,

ORDENO

Artículo único

Se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1997, cuyo redactado actual se incluye como anexo de esta orden.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 18 de noviembre de 1997, de la Conselleria de Agricultura; Pesca y Alimentación.

DISPOSICIONES FINALES

Primera

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diari Oficial de la Generalitat Valenciana

Segunda
Esta orden se notificará al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y posterior ratificación.
Valencia 11 de marzo de 1999

El conseller de Agricultura. Pesca y Alimentación.
SALVADOR ORTELLS ROSELL

ANEXO CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña del Vino y los Alcoholes, en su reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, y la normativa de la Unión Europea, quedan protegidos por la Denominación de Origen Utiel-Requena los vinos que, reuniendo las características definidas en este reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2

1. La protección otorgada por esta denominación de origen, será la contemplada en el artículo .81 de la ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en el resto de la legislación aplicable, y se extiende a la expresión Utiel-Requena y a todos los nombres de las subzonas, comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen las zonas de producción y crianza

2. Con carácter general, queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por similitud fonética o gráfica con los protegidos por la denominación de origen, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo». «cepa», «embotellado en...», «con bodega en...» u otros análogos.

Artículo 3

La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena. a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana, y al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en el ámbito de sus competencias.

CAPÍTULO II De la producción

Artículo 4

1. La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Utiel. Requena. Caudete

de las Fuentes. Venta del Moro. Villargordo del Cabriel, Fuenterrobles, Camporrobles, Sinarcas y Siete Aguas, todos de la provincia de Valencia, 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.

2. La calificación de los terrenos a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en los planos del Registro Vitícola.

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



3. El Consejo Regulador podrá solicitar a la Conselleria 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 conselleria.

Artículo 5 (MODIFICADO POR:

ORDEN de 9 de junio de 2003, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1997. [2003n313]

quedará redactado de la forma siguiente:

1. La elaboración de vinos protegidos y de conformidad con la legislación de la Unión Europea, se realizará exclusivamente con las variedades de uva bobal, tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot y syrah, para vinos rosados y tintos, y las variedades macabeo, merseguera, planta nova, chardonnay y sauvignon blanc para los vinos blancos y espumosos.

2. El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de las variedades tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot y syrah en tintas, así como macabeo, merseguera, chardonnay y sauvignon blanc en blancas. El fomento de las variedades cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay y sauvignon blanc, tendrá carácter de complementariedad.

3. El Consejo Regulador realizará los controles necesarios a fin de que las plantaciones de variedades blancas no superen en ningún momento el 15% de la superficie del viñedo protegido.

4. Asimismo podrá proponer a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, de la Generalitat Valenciana, que sean autorizadas nuevas variedades que previos ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos por la denominación de origen. Tal autorización se hará efectiva mediante la oportuna orden de dicha Conselleria.

b) El artículo 6 (MODIFICADO POR:

ORDEN de 9 de junio de 2003, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1997. [2003n313]

quedará redactado de la forma siguiente:

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

2. La densidad de plantación será como mínimo de 1.400 cepas por hectárea para las plantaciones existentes con formación en vaso. En el caso de nuevas plantaciones y replantaciones que se efectúen con formación en vaso, con formaciones apoyadas o en espaldera, estas deberán tener una densidad mínima de 1.600 cepas por hectárea.

3. La poda en vaso se efectuará con varios brazos o pulgares a 2 yemas vistas en cada pulgar, con un máximo de 18 yemas por cepa.

En cualquier caso no podrá superarse las 35.000 yemas por hectárea. En caso de utilizarse el sistema de poda de una vara con más de 2 yemas en previsión y reserva de posibles heladas primaverales, si estas no se produjesen, dicha vara será reducida a un máximo de 2 yemas al igual que el resto de pulgares.

La poda efectuada en formaciones planas, apoyadas o espalderas (cordón, guyot doble o simple u otras) tendrán un límite máximo de 35.000 yemas por hectárea. En este caso, el número de yemas por cepa estará en función de la densidad de plantación.

No se podrá realizar la práctica de poda de guyot en formaciones de espaldera para la variedad bobal ni tempranillo, salvo procesos de formación o transformación de vaso a espaldera.

4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores, que constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

5. Se autoriza el riego de "apoyo" de las parcelas inscritas, siempre y cuando se cumplan todos los requisitos que exige este reglamento en lo referente a la poda, densidad de plantación y producción máxima admitida señalada en el artículo 8, así como las disposiciones del Consejo Regulador, y la legislación vigente que les pueda afectar.

6. El riego se realizará exclusivamente para atender las necesidades hídricas del cultivo, con el objetivo único de asegurar una producción de calidad.

7. El riego, para asegurar la calidad de la producción de los viñedos inscritos de la variedad bobal no podrá realizarse a partir del envero de la uva, salvo en años irregularmente excepcionales, con circunstancias climatológicas muy adversas de pluviometría, en las que el Consejo Regulador podrá autorizar que se traspase el límite citado.

8. La uva procedente de parcelas que no cumplan los puntos anteriores, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen Utiel-Requena, debiendo adoptar las bodegas inscritas y receptoras de las mismas, las medidas de control de uva necesarias para su cumplimiento. El Consejo Regulador velará para que esta medida sea cumplida, procediendo en caso contrario a la descalificación automática del vino producido.

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



Artículo 7

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario.
2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.
3. Las bodegas inscritas colaborarán en la vigilancia del cumplimiento de las anteriores normas.

c) El artículo 8 (MODIFICADO POR:

ORDEN de 9 de junio de 2003, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1997. [2003n313]
quedará redactado de la forma siguiente:

1. La producción máxima admitida por hectárea para las viñas con formaciones en vaso será de 7.500 kilos para variedades tintas y 8000 kilos para variedades blancas.
Para viñas con formaciones en espaldera, la producción máxima admitida por hectárea será de 9.100 kilos para variedades tintas y 9.700 kilos para variedades blancas.
Estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y las comprobaciones necesarios.
En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25% del límite citado inicialmente.
2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los límites establecidos en este reglamento, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, debiendo adoptar las bodegas inscritas y receptoras de las mismas las medidas de control de uva necesarias para su cumplimiento. El Consejo Regulador velará para que esta medida sea cumplida, procediendo en caso contrario a la descalificación automática del vino producido.

Artículo 9

Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones, sustituciones y reposiciones de marras en terrenos o viñedos situados en la zona de producción será preceptivo el informe del Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el registro correspondiente. Teniendo en cuenta el citado informe la Conselleria de Agricultura y Pesca y Alimentación resolverá sobre la petición.

CAPITULO III
De la elaboración

Artículo 10

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la denominación de origen.
2. En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos.
3. Se aplicaran presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto o vinos, obtenidos por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.
4. Para la elaboración del vino espumoso natural se utilizará el método tradicional.
5. Las instalaciones de las bodegas y los métodos de elaboración empleados deberán cumplir los requisitos del manual de calidad que establezca el Consejo Regulador.

Artículo 11

La elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena se realizará exclusivamente en bodegas registradas por el Consejo Regulador y enclavadas en la zona de producción que se indica en el artículo 4 de este reglamento.

CAPÍTULO IV
De la crianza

Artículo 12

La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena coincide con la zona de producción.

d) El artículo 13 (MODIFICADO POR:

ORDEN de 9 de junio de 2003, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1997. [2003n313]
quedará redactado de la forma siguiente:

1. Todos los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena que se sometan a crianza, lo harán en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza, y ésta tendrá la duración mínima que en cada caso se determina, en envases de madera de roble, contando a partir del mes de diciembre siguiente al de la vendimia.
2. En el caso de emplearse el sistema de crianza mixto, en roble y botella, los vinos deberán permanecer durante seis meses como mínimo en roble sometidos a los oportunos trasiegos.
3. Para la utilización de la mención «reserva», el proceso de crianza o envejecimiento habrá de ajustarse a las siguientes normas: crianza en envases de roble y botella durante un

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



período de 36 meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envases de roble de 12 meses.

4. Para la utilización de la mención «gran reserva», la crianza será de 24 meses como mínimo, en envases de roble, seguida y complementada con un envejecimiento en botella de 36 meses, también como mínimo.

5. Los envases de madera que se utilicen en estos procesos deberán ser de roble, con una capacidad máxima de 1.000 litros.

6. Sea cual fuere la modalidad de crianza, la graduación alcohólica adquirida será igual o superior a 12 grados % volumen.

7. El Consejo Regulador expedirá los certificados correspondientes al tiempo y condiciones de crianza de «reserva» y «gran reserva».

CAPITULO V

Calificación y características de los vinos

Artículo 14

1. Todos los vinos obtenidos en la zona de producción en bodegas inscritas, para poder hacer uso de la Denominación de Origen

Utiel-Requena, deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en esta materia por la legislación vigente, en la que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas.

2. El proceso de calificación se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá ser realizado por el Consejo Regulador antes del mes de febrero posterior a la cosecha. Pudiendo dar lugar a: «calificación», «descalificación» o «emplazamiento de la partida».

Las normas que regulen este proceso de calificación, deberán contener el procedimiento a seguir respecto a las partidas calificadas y las condiciones de descalificación en la fase de producción.

3. Los vinos calificados deberán mantener las cualidades orga-nolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Si se constata cualquier alteración de dichas características, que menoscabe su calidad, o que en su elaboración o crianza se hayan incumplido los preceptos de este reglamento o de la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que llevara aparejada la pérdida de la denominación de origen. Asimismo será descalificado cualquier producto obtenido de la mezcla con otros descalificados previamente.

4. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador, en cualquier fase de su elaboración, almacenamiento, crianza y comercialización en el interior de la zona de producción, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, el vino en cuestión deberá permanecer en envases identificados y debidamente rotulados, bajo el control del Consejo Regulador que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual en ningún caso podrá ser transferido a otra bodega inscrita.

e) El artículo 15 (MODIFICADO POR: ORDEN de 9 de junio de 2003, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1997. [2003n313])
quedará redactado de la forma siguiente:

1. Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena son los siguientes:

Tipo Grado alcohólico adquirido
mínimo (% volumen)

Tintos de bobal	10'5
Tinto de tempranillo, Cabemet, Sauvignon Garnacha, Merlot y Syrah	12
Blancos	10
Rosado	11
Espumosos (método tradicional)	11
De aguja	10
Espumosos aromáticos	7
Vinos de Licor (variedades autóctonas)	15

2. Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena diferenciados con la indicación «superior», son los siguientes:

Blancos. Con un grado alcohólico adquirido igual o superior a 11 % en volumen

Rosados. Con un grado alcohólico igualo superior a 11 % en volumen

Tintos. Con un grado alcohólico adquirido igual o superior a 11,5% en volumen

3. Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena diferenciados con la indicación «vendimia inicial» son los blancos, rosados y tintos que habiendo sido cosechados en los 10 primeros días de la vendimia, se encuentran limpios y estabilizados a los 40 días de la cosecha, presentando una graduación alcohólica igualo superior a 11 % en volumen, siendo su gran juventud la causa de sus especiales atributos organolépticos, entre los que se puede incluir un ligero desprendimiento de gas carbónico.

4. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena diferenciados con la indicación "tinto tradición" se aplicará a aquellos vinos obtenidos a partir de la variedad bobal. Sola-mente admitirá una mezcla de otras variedades en un máximo del 30%. Tendrá una graduación alcohólica mínima de 12% volumen.

En cualquiera de sus tipificaciones finales podrá ser "crianza", "reserva", "gran reserva", "superior" y "madurado en barrica" si cumple el resto de los requisitos previstos para estas menciones en el presente reglamento.

5. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena diferenciados con la indicación "madurado en barrica" se aplicará a aquellos vinos sometidos a un paso o

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



estancia en barrica de roble o cono, cuya permanencia en la misma, que no sea superior a seis meses, contribuye a modificar sus características iniciales, transformando con ello sus cualidades cromáticas, aromáticas y gustativas primarias. Su graduación alcohólica será de un mínimo de 12% en volumen.

6. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas, analíticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los que a juicio del Consejo Regulador no reúnan esas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 14.

7. Podrán utilizarse los nombres de las variedades de uva cuando los vinos hayan sido elaborados con una proporción mínima del 85% de uva de la correspondiente variedad.

CAPÍTULO VI
Registros

Artículo 16

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro de Viñas
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- d) Registro de Bodegas de Crianza.
- e) Registro de Embotelladores.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y 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 sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y bodegas.

4. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos registros que con carácter general estén establecidos y, en especial, en el Registro Vitícola, en el de Industrias Agrarias y Alimentarias y en de Embotelladores y Envasadores en su caso, lo que habrá que acreditar previamente a la inscripción en los registros del Consejo.

Artículo 17

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará:

El nombre del propietario y, en su caso, el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de señorío útil; el nombre de la viña, pago y término municipal

en que está situada, parcela catastral, superficie en producción, variedad o variedades del viñedo y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma y la autorización de plantación expedida por el organismo competente.

4. El Consejo Regulador entregará a los viticultores inscritos una credencial de dicha inscripción.

Artículo 18

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se vinifique uva y mosto procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la denominación de origen y cumplan además todos los requisitos establecidos por la legislación vigente.

2. En la inscripción figurará: el nombre o razón social de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos 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, indicando el nombre del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. En este registro se diferenciarán aquellas instalaciones que elaboren vino espumoso natural.

Artículo 19

En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen exclusivamente al almacenamiento de vinos amparados por la denominación de origen.

En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 18.

Artículo 20

1. En el Registro de Bodegas de Crianza se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de crianza y que se dediquen exclusivamente a la crianza de vinos amparados por la denominación de origen o con derecho a ella. En la inscripción figurarán además de los datos a los que se hace referencia en el artículo 18, los relativos al número de bodegas entre otros.

2. Los locales o bodegas destinadas a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con estado higrométrico y ventilación adecuados, además de los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el vino adquiera las características privativas de Utiel-Requena.

3. En las bodegas inscritas deberán tener una existencia mínima de 25 hectolitros en proceso de envejecimiento y poseerán las vasijas necesarias para contener sus existencias.

Artículo 21

En el Registro de Embotelladores se inscribirán aquellas industrias que situadas en la zona de producción y crianza figuren como embotelladores de vinos en el Registro Oficial de Embotelladores y Envasadores. En la inscripción figurarán,

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



además de los datos reseñados en el artículo 18, los específicos de este tipo de industria.

Artículo 22

En las bodegas inscritas en los distintos registros podrá realizarse la elaboración almacenamiento o manipulación de uvas, mostos y vinos no amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a ella y que se garantice el control de tales procesos. A tal efecto el Consejo Regulador establecerá las medidas de control que estime necesarias.

Por ello, será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el registro correspondiente que su construcción permita la perfecta separación de los vinos procedentes de uvas amparadas de aquellos que no gocen de tal circunstancia quedando los mismos en todo momento perfectamente identificados.

Artículo 23

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando esta se produzca.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior. En consecuencia el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

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

CAPÍTULO VII

Derechos y obligaciones

Artículo 24

1. Las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los

registros indicados en el artículo 16 sus viñedos o instalaciones podrán producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar, almacenar, criar o embotellar vinos que hayan de ser protegidos por la denominación.

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Utiel-Requena a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados conforme a las reglas exigidas en este reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen Utiel-Requena en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en el registro correspondiente.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este reglamento y de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de

la Comunidad Valenciana y el Consejo Regulador, así como satisfacer las ex acciones que le correspondan.

5. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este reglamento, o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas inscritas deberán estar al corriente de todas sus obligaciones.

Artículo 25

1. Se faculta al Consejo Regulador para autorizar, siempre que ello no cause perjuicio a la denominación de origen, la elaboración de mostos, sangrías y vermouths entre otros, a las bodegas inscritas en los registros de la denominación de origen, siempre que dicha elaboración represente una actividad secundaria y que los mostos o vinos empleados tengan en todo caso derecho a la Denominación de Origen Utiel-Requena. A los efectos de comercialización, estos productos no quedan acogidos a la denominación de origen.

2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o bodegas en los correspondientes registros, solo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos en los terrenos o instalaciones inscritas, perdiendo en caso contrario el derecho a la denominación de origen:

Artículo 26

Los nombres con que figuran inscritas en los registros de Bodegas y aquellos otros amparados por ellos a que se refiere el artículo anterior, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos protegidos por la denominación de origen, que regula este reglamento no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos o bebidas derivadas de vino, salvo cuando el Consejo Regulador a petición del interesado, entienda que la aplicación de estos nombres no puede causar perjuicio a los vinos amparados.

Artículo 27

1. La designación y etiquetado de los vinos deberá ajustarse a lo dispuesto por la normativa de la Unión Europea.

2. En las etiquetas de los vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Utiel-Requena, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

3. La indicación de otros términos relativos a subzonas, variedades, edad, crianza, etcétera, se ajustaran a lo dispuesto en este reglamento y en la legislación vigente.

4. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionen con este reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa pueda dar lugar a confusión en el consumidor, así como también podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias a las que se alude en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

5. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



Consejo Regulador, que deberán de ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

6. Todas las entidades inscritas en el Registro de Embotellado-res estarán obligadas a llevar un libro de control de contraetiquetas, que será expedido y diligenciado por el Consejo Regulador y en el que se reflejarán las entradas y salidas de las contraetiquetas expedidas y autorizadas por dicho Consejo.

7. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen que deberá de ser confirmado por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 28

Toda expedición de uva, mosto o vino amparada por la Denominación de Origen Utiel-Requena, que circule entre bodegas, deberá ir acompañada de la documentación de acompañamiento correspondiente establecida en la legislación vigente, remitiendo un ejemplar de la misma al Consejo Regulador dentro de los siete días siguientes a la expedición.

Artículo 29

1. El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena deberá ser realizado en las industrias inscritas en el registro correspondiente del Consejo Regulador, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la denominación.

2. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas o autorizadas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y hayan sido aprobados por el Consejo Regulador.

Artículo 30

1. Las declaraciones de existencias, cosecha y producción, se regularán según normas generales vigentes en el ámbito de la Unión Europea y la propia legislación autonómica. No obstante:

Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para la acreditación del origen y la calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las entidades inscritas en el Registro de Viñas presentarán una vez terminada la recolección y, en todo caso antes del 10 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uvas deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.

b) Todas las entidades inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 10 de diciembre, la cantidad de productos obtenidos, diferenciando entre los diversos tipos que elabore, debiendo de consignar la

procedencia de la uva y el destino de los productos que venda, indicando comprador y cantidad.

c) Las entidades inscritas en el Registro de Bodegas de Almacenamiento y Crianza presentarán dentro de los 10 días primeros de cada mes declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos.

En todo caso se distinguirán los diferentes tipos de vino. Las inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza presentarán por separado la correspondiente a estos vinos.

d) Todas las bodegas inscritas en los registros deberán presentar dentro de la primera quincena de septiembre, declaración de las existencias que posean al 31 de agosto, de vinos con Denominación de Origen Utiel-Requena.

2. De conformidad con lo previsto en la legislación vigente, se realizaran las declaraciones de cosechas siendo de efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse mas que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

CAPÍTULO VIII

Del Consejo Regulador

Artículo 31

1. El Consejo Regulador es un organismo integrado en la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad

Valenciana como órgano desconcentrado de la misma, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este reglamento y demás legislación aplicable.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 32 estará determinado por:

a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción y crianza.

b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación de origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, crianza, almacenamiento, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

3. En caso de que la normativa europea de entidades de certificación de calidad le fuera de aplicación, el Consejo Regulador, como organismo certificador de las características de los productos protegidos, actuará en el marco de los criterios propios de dichas entidades.

Artículo 32

1. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este reglamento y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones encomendadas en el artículo 87 de la Ley 25/1970 Y demás legislación vigente que le sea de aplicación.

2. Las decisiones del Consejo Regulador, o de su presidente, no ponen fin a la vía administrativa, pudiendo ser impugnadas mediante recurso ordinario ante la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. Las actividades de control y certificación se acomodarán a la norma EN-45011 de 29 de junio de 1989.

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



Artículo 33

1. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de uvas, mostos y vinos no protegidos por la denominación de origen, que se elaboren, comercialicen o transiten, dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana, remitiéndole copias de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los organismos competentes en esta vigilancia.

2. El Consejo Regulador estará facultado para promover o favorecer el establecimiento de acuerdos colectivos interprofesionales entre viticultores y bodegueros inscritos en sus registros.

Artículo 34

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un presidente, designado por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana a propuesta del Consejo Regulador.

b) Un vicepresidente (vocal electo) designado por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana, a propuesta del Consejo Regulador.

c) Un vocal en representación de la Conselleria de Empleo, Industria y Comercio, designado por ésta.

d) Siete vocales en representación del sector vitícola, titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador.

e) Siete vocales en representación de los sectores vitícola y exportador.

t) Dos vocales en representación de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación con especiales conocimientos en viticultura y enología designados por ésta.

2. La designación de vocales del Consejo Regulador se realizará de acuerdo al Real Decreto 2.004/1979, de 13 de julio (Boletín Oficial del Estado de 23 de agosto de 1979).

3. Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

4. La elección se regirá por principios democráticos. El sistema de elección se establecerá por norma de régimen interno del Consejo Regulador, en el marco de la convocatoria electoral dispuesta por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

5. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, se procederá a designar sustituto en la forma establecida.

7. El plazo para la toma de posesión de los vocales será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación.

8. Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este reglamento, bien personalmente o la firma que pertenezca. Igualmente causará baja a petición propia o del organismo que lo eligió o por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o 10 alternas, o por causar baja en los registros de la denominación de origen.

Artículo 35

1. Las personas elegidas en la forma que se determina en el artículo anterior deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona natural o jurídica inscrita en varios registros no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector vitícola y otra en los sectores vitícola o exportador ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. El presidente del Consejo Regulador rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiéndose proceder en este caso a nueva designación en la forma establecida.

Artículo 36

1. Al presidente le corresponde:

-Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario.

-Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

-Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.

-Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados. ,

-Organizar el régimen interior del Consejo.

-Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.

-Organizar y dirigir los servicios.

-Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

-Remitir a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana, aquellos acuerdos que para cumplimiento general, acuerde el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

-Elaborar informes verbales o escritos al Consejo para su estudio y aprobación, contando para ello con los informes complementarios de asesores que estime pertinentes.

-Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana.

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

3. El presidente cesará: al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión o por decisión de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, previa incoación y resolución del correspondiente expediente.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes propondrá a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana designación de nuevo presidente de acuerdo al artículo 34.1.a. cuyo mandato será sólo por el tiempo que le restara al presidente anterior.

5. Las sesiones del Consejo Regulador, en que se estudie la propuesta de nuevo presidente serán presididas por el

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



funcionario de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Autónoma Valenciana. que designe dicho organismo.

Artículo 37

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el presidente, bien por, propia iniciativa o a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación del orden del día para la reunión, previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así se requiera la urgencia del asunto a juicio del presidente, se citará a los vocales por telegrama, fax u otro medio técnico que deje constancia de su recepción con 24 horas de anticipación, como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará validamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

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

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptaran por mayoría de, miembros presentes, y para. la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que componen el Consejo. El presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una comisión permanente que estará formada por el presidente y dos vocales titulares, uno del sector viticultor y otro del sector vinicultor o ex portador, designados por el Pleno del organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha comisión permanente, se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá.

6. El Pleno del Consejo podrá establecer las comisiones que estime oportunas para resolver asuntos concretos de su especialidad.

7. Todas las resoluciones que adopten las comisiones serán comunicadas al Pleno del Consejo Regulador.

Artículo 38

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por el Consejo Regulador y que figuraran dotadas en el presupuesto del mismo.

2. El Consejo tendrá un secretario, designado por el propio Consejo, a propuesta del presidente del que directamente dependerá y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Pleno y comisiones del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Elaborar informes para el Consejo.

c) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo y expedir las certificaciones.

d) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto de personal como administrativo.

e) Las funciones que se le encomienden por el presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas el Consejo, contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnico competente.

4. Para los servicios de control y vigilancia contará con inspectores propios. Estos inspectores serán designados por el Consejo

Regulador y habilitados por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre los viñedos ubicados en la zona de producción.

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

c) Sobre las uvas, mostos y vinos en las zonas de producción y crianza.

5. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario siempre que tengan aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

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

Artículo 39

1. Por el Consejo se establecerá un comité de calificación de vinos, formado por tres expertos como mínimo y un delegado del presidente del Consejo. que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los vinos que sean destinados al mercado, tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2.. Por el Consejo Regulador se dictaran las normas para la constitución y funcionamiento del Comité de Calificación

Artículo 40

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

1.1 Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en los artículos 90 y 91 de la Ley 25/1970, a las que se aplicaran los tipos siguientes:

a) El 0,2% a la exacción sobre plantaciones.

b) El 0,75% a la exacción sobre productos amparados.

c) La tasa que corresponda por expedición de certificados o visado de facturas según determine la Ley de Tasas de la Comunidad Valenciana. ;

d) El doble del precio de coste sobre precintas, cápsulas y contraetiquetas.

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) los solicitantes de certificados o de visados de facturas; y de la d) los adquirentes de precintas, cápsulas o contraetiquetas.

1.2 Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

1.3 Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos o ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse a propuesta del Consejo Regulador por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



Valenciana, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan.

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

4. En los casos de falta de pago de éstas ex acciones se aplicará

la vía de apremio. En el supuesto de impago definitivo, se producirá la baja de los registros correspondientes.

5. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se someterán a lo dispuesto en la Ley de Hacienda Pública de la Generalitat Valenciana, así como a las normas que establezca la Intervención General de la Conselleria de Administración Pública, Economía y Hacienda en uso de sus competencias.

Artículo 41

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo. La exposición de dichas circulares, se anunciará en el Diari Oficial de la Generalitat Valenciana.

El Consejo Regulador podrá remitir estas circulares a otras entidades interesadas.

CAPITULO IX

Delas infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 42

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atemperarán a las normas de este reglamento, a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, en cuanto esté vigente y a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Supletoriamente, se podrá aplicar el Reglamento del Procedimiento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora, aprobado por Real Decreto 1.398/1993, de 4 de agosto.

Artículo 43

Las infracciones a lo dispuesto en este reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador se clasifican en leves, graves y muy graves, y serán sancionadas con apercibimiento, multas, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la denominación de origen o baja en el registro o registros de la misma, conforme se expresa en los artículos siguientes, y sin perjuicio de la aplicación del régimen establecido en el capítulo V de la Ley de la Generalitat Valenciana 12/1994, de 28 de diciembre, desarrollado por el Decreto 153/1996, de 30 de agosto, del Gobierno Valenciano sobre infracciones, procedimiento y competencia sancionadora en materia de defensa de la calidad agroalimentaria.

Artículo 44

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus registros y la infracción figure en el artículo 46.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el

Consejo Regulador debe actuar como instructor una persona con la cualificación adecuada que no sea vocal del Consejo Regulador, designada por éste.

3. La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo, cuando la sanción no exceda de 500.000 pesetas. Si excediera elevará su propuesta a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana. En todo caso, la resolución de los expedientes se comunicará al Servicio de Control de Calidad de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 45

1. El procedimiento sancionador podrá iniciarse en virtud de las actas levantadas por el servicio habilitado de inspectores, por comunicación de alguna autoridad u órgano administrativo o por, denuncia formulada por los particulares sobre algún hecho o conducta que pueda ser constitutivo de infracción.

2. Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el inspector y por el dueño o representante de la finca, establecimiento o almacén, o por el encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se reseñan en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acto de la inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el inspector consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado de la inspección se negara a firmar el acta, lo hará constar así el inspector, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigos.

3. En el caso de que se estime conveniente por el inspector o por el dueño de la mercancía o representante del mismo, se tomarán muestras del producto objeto de la inspección. Cada muestra se tomará por triplicado y en cantidad suficiente para el examen y análisis de la misma y se precintarán y etiquetarán, quedando una en poder del dueño o su representante.

4. Cuando el inspector que levante el acta lo estime necesario, podrá disponer que la mercancía quede retenida hasta que por el instructor del expediente se disponga lo pertinente siempre dentro del plazo de 45 días hábiles, a partir de la fecha de levantamiento del acta de inspección. Las mercancías retenidas se considerarán en depósito. no pudiendo por tanto, ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en ventas o vendidas. En caso de que se estime procedente podrán ser precintadas.

5. En el ejercicio de su función los inspectores podrán acceder directamente a la documentación industrial, mercantil y contable del establecimiento que inspeccionen cuando lo consideren necesario en el curso de sus actuaciones. En todo caso, tal documentación obtenida tendrá carácter confidencial.

6. Los inspectores están obligados de modo estricto a cumplir el secreto profesional. El incumplimiento de este deber será sancionado conforme a los preceptos del reglamento del régimen disciplinario correspondiente.

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



7. De acuerdo con la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, el Consejo Regulador o la autoridad superior, en su caso, podrán solicitar informes a las personas que consideren necesario para aclarar o complementar los extremos contenidos en las actas levantadas por los inspectores y como diligencia previa a la posible incoación del expediente.

Artículo 46. Tipificación de las infracciones

1. Infracciones leves:

- a) Falsear u omitir, en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros, los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos, siempre que no sean determinantes para la inscripción.
- b) No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros, dentro del plazo de un mes desde que dicha variación se haya producido.
- c) El incumplimiento por omisión o falsedad a lo establecido en este Reglamento en relación con las declaraciones de cosecha y de existencia de productos.
- d) El incumplimiento del precepto de presentación de un ejemplar del documento de acompañamiento ante el Consejo Regulador.

2. Infracciones graves:

- a) La existencia de mostos o vinos protegidos en bodegas inscritas sin la preceptiva documentación que ampare su origen ó la tenencia en bodega de documentación que acredite unas existencias de mostos o vinos protegidos por la denominación de origen sin la contrapartida de la presencia física de esos productos.
- b) El empleo de etiquetas no autorizadas por el Consejo Regulador.
- c) La expedición, circulación o comercialización de vinos con denominación de origen, desprovistos de las precintas o contraetiquetas numeradas, o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.
- d) La expedición, circulación o comercialización de vinos amparados en tipos de envases no aprobados por el Consejo Regulador.
- e) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los distintos registros los datos y comprobantes que sean precisos, siempre que sean determinantes para la inscripción.

3. Infracciones muy graves:

- a) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, precintas, contraetiquetas, sellos, etcétera, propios del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.
- b) El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 40 de este reglamento por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

Artículo 47

Cuando concurren dos o más infracciones imputables a un mismo sujeto, de las cuales una sea medio necesario para cometer la otra, se impondrá la sanción correspondiente a la infracción más grave en su límite máximo.

Artículo 48

1. Las infracciones serán sancionadas con arreglo a la siguiente escala:

- a) Infracciones leves, con apercibimiento o multa de hasta 100.000 pesetas.
- b) Infracciones graves, con multa desde 100.001 pesetas hasta 1.000.000 pesetas.
- c) Infracciones muy graves, con multa desde 1.000.001 pesetas hasta 10.000.000 pesetas.

2. La cuantía de las sanciones se graduará conforme a los siguientes criterios: el volumen de ventas de la entidad, la cuantía del beneficio obtenido, el efecto que la infracción haya producido sobre los precios, la reincidencia y la mala fe.

3. Las infracciones graves o muy graves podrán sancionarse con las cuantías económicas de su escala inmediatamente inferior cuando en los últimos cinco años no se hubiera sancionado a la persona física o jurídica objeto del expediente por una infracción similar en hecho y gravedad. En el caso de infracciones leves cuando concurren iguales circunstancias, se sancionará con apercibimiento.

4. En los casos de infracciones graves o muy graves además de las sanciones establecidas podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la denominación de origen o la baja en los registros de la misma. La suspensión temporal del derecho al uso de la denominación de origen, llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados de origen, precintas, contraetiquetas y demás documentación. La baja supondrá la exclusión del infractor de los registros del Consejo Regulador y como consecuencia la pérdida de los derechos inherentes a la denominación de origen.

Artículo 49

1. De las infracciones en productos envasados será responsable la firma o razón social cuyo nombre figure en la etiqueta. Sobre las que se hayan producido en productos a granel el tenedor de los mismos, salvo que se pruebe que la responsabilidad corresponde a un tenedor anterior. De las que se deriven del transporte de mercancías, recaerá la responsabilidad sobre las personas que determinen al respecto el vigente Código de Comercio y disposiciones complementarias.

2. En el caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el Código Penal.

Artículo 50

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 análisis de muestras o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con la legislación vigente.

2. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de 15 días hábiles inmediatos al de su notificación, y los gastos a que hace referencia el apartado anterior en metálico, dentro del mismo plazo.

Caso de no efectuarse en el plazo citado, se procederá a su cobro por vía de apremio.

Artículo 51

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. UTIEL-REQUENA.-
Orden de 11 de Marzo de 1999
MODIFICADO POR: Orden 9 de Junio de 2003. (Arts. 5,6,8,13 y 15)



Las infracciones prescriben dentro de los siguientes plazos:

- a) Las infracciones leves a los seis meses de su comisión.
- b) Las infracciones graves a los dos años de su comisión.
- c) Las infracciones muy graves a los tres años de su comisión.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Aquellos embotelladores situados fuera de la zona de producción y crianza e inscritos en el Registro de Embotelladores al amparo de anteriores reglamentos, conservarán dicha inscripción en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el Registro de Embotelladores en su día.