

Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo

Fase visual: Color rojo guinda con muy ligeros tonos teja, de media a media-alta intensidad.

Fase olfativa: Intenso aroma frutal: frutos de bosque: mora y frambuesa y bayas. Limpio y directo. En segundo plano recuerdos de crianza: coco, tostados, torrefactos.

Fase gustativa Seco con recuerdos golosos por su carácter frutal. Sabroso. Compota, mermelada, fruta roja madura. Ligera astringencia de madera. Tostados y maderas limpias. Largo final de carácter frutal.

Blanco Chardonnay:

Fase visual: Color amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color. Limpio y brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.

Fase olfativa: Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Recién embotellado recuerdos de madera limpia y tostados, que van matizándose con el tiempo.

Fase gustativa: Seco, untuoso, casi graso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.

## II

Orden de 10-01-2007, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

Mediante la Orden de esta Consejería de 1 de febrero de 2006 (DOCM n.º 45, de 28-02-06) se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

Habiéndose advertido errores en la publicación de la orden mencionada y considerando que deben matizarse algunas definiciones, es preciso modificar determinadas disposiciones de la Orden de 01-02-2006.

En el proceso de elaboración de esta modificación, de conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcpdr.

De acuerdo con lo expuesto y en virtud del ejercicio de la facultad atribuida a este órgano por el artículo 23.2.c de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias, dispongo:

Artículo único.

La Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción, quedará modificada del siguiente modo:

1. El título de la Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, se sustituye por el siguiente: Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce los vinos de calidad producidos en el pago Dehesa del Carrizal y se establecen sus normas de producción.

2. En la líneas decimocuarta, decimosexta, decimoctava y decimonovena de las letras b) y c) del punto 6 del Anexo, donde dice: «...crianza», debe decir: «...envejecimiento».

3. En el tercer párrafo del punto 9 del Anexo, donde dice: «...Grado alcohólico», debe decir: «...Grado alcohólico volumétrico adquirido».

Disposición final.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 10 de enero de 2007.—La Consejera de Agricultura, M.ª Mercedes Gómez Rodríguez.

## 9658

*ORDEN APA/1291/2007, de 20 de abril, por la que se publica la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control.*

El 23 de octubre de 2006 se publicó en el Boletín Oficial de la Región de Murcia la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricul-

tura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32 la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (vcpdr) aprobada por las Comunidades Autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la certificación de la citada Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control, que figura en el anexo de la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 20 de abril de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

## ANEXO

### Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino ha derogado la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes por la que se venían regulando los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y Denominaciones de Origen Calificadas de vinos y exige la adaptación de los Reglamentos a la nueva disposición en lo que se refiere a la personalidad jurídica de sus respectivos órganos de gestión, al establecimiento de sistemas separados de gestión y control, a la composición de los miembros del Órgano de Gestión y representatividad de los mismos y en consecuencia a su sistema electoral; al establecimiento de cuotas para la financiación del Órgano de Gestión; al etiquetado y al régimen sancionador.

Respecto a la naturaleza jurídica, la reciente Ley Regional 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, los define como corporaciones de derecho público autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de las funciones derivadas del régimen aplicable a los Consejos Reguladores y que se registrarán además de por la normativa aplicable, por los reglamentos que las desarrollen y ajustarán su actividad al derecho privado con carácter general, a excepción de la actuación derivada de la inscripción en los registros establecidos por la normativa vigente y de las funciones de supervisión de acreditación del cumplimiento del sistema de control establecidos en la nueva Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Por otro lado, en base a experiencias de bodegueros y del propio Departamento de Viticultura y Enología del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario se ha comprobado en la variedad de vid tinta Petit Verdot; y las variedades de vid blancas Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanco unas buenas adaptaciones ecológicas y un excelente comportamiento enológico lo que se han manifestado en la calidad de los vinos. Por todo ello, se hace conveniente la inclusión de estas variedades viníferas entre las autorizadas para la elaboración de los vinos amparados por esta Denominación de Origen.

En consecuencia, es preciso aprobar un nuevo Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control, para adaptarlo a la normativa vigente.

En su virtud, a propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Yecla» y en el ejercicio de las competencias atribuidas por la 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, en su Disposición adicional, la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública, de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en su artículo 25.4, y la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia en su artículo 38, dispongo:

Artículo Único. *Aprobación del Reglamento, órganos de gestión y control.*

Se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control, que se reproduce en el Anexo.

Disposición transitoria primera.

Se concede un plazo de tres meses a partir de la entrada en vigor de esta Orden, para que el actual Consejo Regulador convoque elecciones.

## Disposición transitoria segunda.

Una vez celebradas las elecciones, el Órgano de Control recién constituido, deberá adaptar su Manual de Calidad y Procedimientos a lo establecido en la presente disposición en el plazo máximo de tres meses.

## Disposición derogatoria única.

Quedan derogadas la Orden de 30 de noviembre de 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de origen «Yecla» y de su Consejo Regulador.

## Disposición final primera.

Se autoriza al Director General de Industrias y Asociacionismo Agrario para dictar cuantas disposiciones estime oportunas para la ejecución de esta Orden.

## Disposición final segunda.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia, 4 de octubre de 2006.—El Consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá Cerdá.

## ANEXO

**Reglamento de la Denominación de Origen «Yecla»  
y de sus órganos de gestión y control**

## CAPÍTULO I

## Generalidades

Artículo 1. *Normativa aplicable.*

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en la normativa comunitaria, constituida por Reglamento (CE) N.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por la que se establece la organización común del mercado vitivinícola, así como en el Real Decreto 2767/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Región de Murcia en materia de agricultura y en la Ley Regional 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, quedan protegidos por la Denominación Origen «Yecla», los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración, envejecimiento y envasado todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. *Nivel de protección.*

La protección otorgada se extiende al nombre de la propia denominación de origen «Yecla», de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 18 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, y demás legislación aplicable.

Artículo 3. *Organismos competentes.*

1. La defensa y promoción de la Denominación de Origen «Yecla», la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados, corresponden al Órgano de Gestión y Control de la Denominación de Origen «Yecla», a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Órgano de Gestión elevará, para su aprobación, a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos.

## CAPÍTULO II

## De la producción

Artículo 4. *Zona de producción.*

1. La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Yecla» está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en el término municipal de Yecla que deberán ser calificados como aptos por el Órgano de Gestión, previo informe del Órgano de Control, para la producción de uva de las variedades que, expresadas en el artículo 5, reúnan las condiciones necesarias para producir vinos en los que concurren las características específicas para ser dignos de protección.

2. La calificación de los terrenos a la que se refiere el artículo 22.3 de la Ley 24/2003, corresponde a suelos pardo-calizos y de costra caliza, así como aluviales.

Serán aptos para el cultivo del viñedo de calidad los suelos pardo-calizos y de costra caliza, con bajo contenido en materia orgánica, buen drenaje del terreno y elevado nivel de caliza, y en el caso de los terrenos de costra es preciso la roturación previa de la misma.

Se admitirán suelos aluviales cuando presenten buenas condiciones de profundidad, buen drenaje, adecuada proporción de caliza y baja proporción de materia orgánica.

Artículo 5. *Varietades.*

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

Tintas: Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha tinta, Garnacha tintorera y Petit Verdot.

Blancas: Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanco.

2. De estas variedades se considera como principal la Monastrell.

3. El Órgano de Gestión fomentará en razón a las necesidades, la presencia de la variedad principal, pudiendo fijar límites de superficie de nuevas plantaciones con otras variedades autorizadas.

Artículo 6. *Prácticas de cultivo.*

1. Las prácticas de cultivo estarán dirigidas a la obtención de productos de máxima calidad.

2. El cultivo del viñedo amparado por la Denominación de Origen «Yecla» podrá llevarse a cabo bajo los regímenes de cultivo de secano y cultivo de regadío, para lo cual se establecerán los subregistros correspondientes dentro del Registro de Viñas.

3. En cumplimiento de lo señalado en los artículos 9 y 26.2.d) de la Ley 24/2003, el riego será regulado anualmente por el Órgano de Gestión, pudiendo autorizarlo para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, en las modalidades de riego por goteo, «a manta» o aspersión. La cantidad máxima de riego a aplicar será de 1.500 m<sup>3</sup>/ha, aplicado durante el período vegetativo. En riego «a manta» y aspersión se limitará el riego hasta el 15 de agosto. Todo ello con el fin de contribuir a la obtención de productos de calidad y señalando las condiciones prácticas en las que el mismo pueda efectuarse y época de realización.

4. Se considerarán plantaciones en régimen de cultivo de secano aquellas que, por razón de la orografía del terreno, altitud, pluviometría y demás circunstancias ecológicas, se ajusten en sus características agronómicas, a los parámetros previstos en el punto 6 de este artículo.

5. Se considerarán plantaciones en régimen de cultivo en regadío aquellas que, de acuerdo asimismo con las condiciones del medio, se ajusten, en sus características agronómicas, a los parámetros contemplados en el apartado 7 de este artículo y en el apartado 8 del presente Reglamento.

6. En las plantaciones cultivadas en régimen de secano la densidad de plantación será como mínimo de 1.100 cepas por hectárea.

En estos casos, la formación del viñedo se efectuará por el sistema tradicional en «vaso» o espaldera, con un máximo de cinco pulgares por cepa, 2 yemas vistas y la ciega por pulgar, y un máximo de 12 yemas vistas por cepa.

7. En las plantaciones cultivadas en régimen de regadío la densidad de plantación será como mínimo de 1.600 cepas por hectárea.

8. Los sistemas de poda en el cultivo en régimen de regadío serán los siguientes:

El sistema tradicional de poda en «vaso» con una carga máxima de 15 yemas vista por cepa.

En el sistema de poda en «espaldera», con un máximo de 18 yemas vista por cepa.

9. El Órgano de Gestión podrá autorizar la aplicación de prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola se compruebe afectan favorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, de cuyos acuerdos dará conocimiento a la Consejería de Agricultura y Agua.

Artículo 7. *Vendimia.*

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario.

1. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de:

Para uva blanca destinada a vinos blancos, 10 % Vol.

Para uva tinta destinada a vinos rosados, 11% Vol.

Para uva tinta destinada a vinos tintos, 12% Vol.  
Para uva tinta destinada a vinos de licor de 12% Vol.

2. El Órgano de Gestión podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y tomar acuerdos sobre el ritmo de recolección a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de elaboración de las bodegas, sobre el transporte y tipo de envase utilizado para el traslado de la uva vendimiada, así como otras encaminadas a la mejora de la misma, para que esta se lleve a cabo sin deterioro de la calidad de la uva.

#### Artículo 8. *Rendimientos máximos.*

La producción máxima admitida por hectárea será en plantaciones de secano de: 4.500 kilos por hectárea para las variedades blancas y de 4.000 kilos por hectárea para las variedades tintas.

1. En las plantaciones de regadío, las producciones máximas serán de 9.000 kilos por hectárea para variedades blancas y de 7.000 kilos por hectárea en las tintas.

2. Este límite podrá ser modificado en cada campaña por el Órgano de Gestión a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25 %, de los límites de producción máximos fijados en este Reglamento.

3. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los autorizados, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta denominación de origen, debiendo adoptar el Órgano de Control en su Manual de Calidad y Procedimientos, las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

#### Artículo 9. *Autorización nuevas plantaciones.*

1. La autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones en terrenos o viñedos situados en la zona de producción, será emitida por el Órgano de Gestión, previo informe del Órgano de Control. Por lo tanto, el Órgano de Gestión, determinará la posibilidad o no de inscripción en el Registro correspondiente.

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

### CAPÍTULO III

#### De la elaboración

#### Artículo 10. *Generalidades.*

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso de conservación, tendrán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen.

2. Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen, o del vino de los orujos de uva fermentada en elaboraciones en tinto, en el proceso de obtención de productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen «Yecla» sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo. Queda prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

3. En particular queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación, la utilización de prensas conocidas como «continuas», en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

4. En la elaboración de vinos con Denominación de Origen «Yecla» no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

#### Artículo 11. *Prácticas enológicas.*

En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales y aquellas que la legislación vigente permita en cada momento y se aprueben por parte del Órgano de Gestión, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto o vino obtenidas con presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. Este límite de litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia, podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Órgano de Gestión, a iniciativa propia o a petición de los elaboradores interesa-

dos, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios, hasta el límite de 74 litros.

#### Artículo 12. *Zona de elaboración.*

La zona de elaboración de los vinos de la Denominación de Origen «Yecla» coincide con la zona de producción.

### CAPÍTULO IV

#### Del envejecimiento

#### Artículo 13. *Zona e indicaciones de envejecimiento.*

1. La zona de envejecimiento de los vinos de Denominación de Origen «Yecla» coincide con la zona de producción.

2. Respecto a las indicaciones relativas a las categorías de envejecimiento: «Noble», «Añejo», «Viejo», «Crianza», «Reserva» o «Gran Reserva», se cumplirá lo dispuesto en el artículo 3 de la Ley 24/2003 citada y en el resto de la legislación vigente que le sea aplicable.

### CAPÍTULO V

#### Características de los vinos

#### Artículo 14. *Tipos y características de los vinos.*

1. Los vinos estarán elaborados exclusivamente con las variedades autorizadas en el artículo 5.1. Los vinos tintos y rosados serán elaborados a partir de uvas de las variedades tintas y los vinos blancos con la uvas de las variedades blancas autorizadas.

2. Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen «Yecla», pueden ser secos, dulces, semisecos, y semidulces, y sus características son las siguientes:

a) Graduación alcohólica adquirida mínima para los siguientes tipos:

Blancos: 10,5% vol.  
Rosados: 11% vol.  
Tintos: 12,5% vol.  
Vinos de licor: 15% vol.  
Vinos espumosos: 11,5% vol.

b) Acidez: Todos los vinos protegidos por esta Denominación de Origen, salvo que se sometan a envejecimiento, a los que se les aplicará la regulación general, deberán tener:

Acidez volátil real no superior a 0,7 gramos por litro expresada en ácido acético.

Acidez total en tartárico comprendida entre 4,5 y 6,5 gramos por litro.

c) Vinos de licor son los obtenidos a partir de las variedades autorizadas contenidas en el artículo 5, mediante el apagado de la fermentación con adición de alcohol vínico. Su elaboración se ajustará a lo establecido en la letra J) del Anexo V y en la letra L, del anexo VI, del Reglamento (CE) N.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999. su graduación alcohólica total no podrá ser inferior a 17,5 % vol.

d) Vinos espumosos son los obtenidos a partir de las variedades autorizadas contenidas en el artículo 5, según el método tradicional, que deben contener un mínimo del 85 % de la variedad Monastrell en vinos tintos y rosados. El periodo de crianza en botella, incluida la segunda fermentación deberá tener una duración mínima de nueve meses. Será obligatoria la indicación de la añada en su etiquetado. Su elaboración se ajustará a lo indicado en el apartado H) del Anexo V y K) del Anexo VI, y para su designación se ajustará a lo establecido en el anexo VIII, Reglamento 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999.

3. Los vinos producidos de acuerdo con este Reglamento, para poder ser amparados, deberán cumplir lo establecido en el R. CE 1607/2000, de la Comisión, que establece modalidades de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en lo relativo a v.c.p.r.d. y someterse a los exámenes analíticos y organolépticos establecidos en el Anexo VI, letra J del último Reglamento citado.

4. Los vinos deberán presentar las cualidades analíticas y organolépticas, especialmente en cuanto a color, transparencia, aroma y sabor, propias de los vinos de la Denominación de Origen «Yecla». Las características organolépticas serán las siguientes:

Blancos: Color amarillo pajizo y con bastante intensidad aromática.

Rosados: Color rosa, frambuesa y cereza con matices morados, frescos en boca y fuertemente afrutados unido a un perfecto equilibrio de la acidez.

Tintos: Color cereza violáceo con tonos granates. Aromáticamente ofrecen diferentes notas de frutas y en la boca son carnosos, cálidos, tánicos y suaves, muy equilibrados y de gran extracto.

Los vinos que por cualquier causa no hayan adquirido estas características, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Yecla» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 31, de este Reglamento.

## CAPÍTULO VI

### Registros

#### Artículo 15. *Registros.*

Por el Órgano de Gestión se llevarán los siguientes Registros:

- Registro de Viñas, donde se diferenciarán dos tipos de viñedo, el cultivado en secano y el de regadío.
- Registro de Bodegas de Elaboración.
- Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- Registro de Bodegas de Envejecimiento.
- Registro de Bodegas Envasadoras.

#### Artículo 16. *Inscripciones.*

1. La inscripción en los Registros será voluntaria, estando la inscripción sometida a la aprobación del Órgano de Gestión, cuando cumpla los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

2. El Órgano de Gestión facilitará y solicitará la información necesaria para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, de acuerdo con el Manual de Calidad y Procedimientos.

3. Para poder optar a inscribirse en los Registros mencionados, los viñedos, las bodegas e instalaciones deberán estar ubicadas en la zona de producción, elaboración o envejecimiento.

4. Las peticiones de inscripción en los Registros señalados en el artículo 15 se dirigirán en impreso normalizado al Órgano de Gestión, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

5. La inscripción en estos Registros se hará mediante la acreditación de los interesados de haberlo hecho previamente en aquellos Registros que con carácter general exija la Administración.

6. El Órgano de Gestión denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Órgano de Gestión sobre requisitos de carácter técnico que deben reunir las viñas y las bodegas y que estarán determinadas en su Manual de Calidad y Procedimientos.

7. El Órgano de Gestión, previo informe del Órgano de Control, expedirá el certificado que acredite la inscripción en los Registros correspondientes.

8. Los titulares inscritos están obligados a comunicar al Órgano de Gestión cualquier variación de los datos inscritos.

9. La baja en los registros podrá ser voluntaria o como consecuencia de una sanción.

#### Artículo 17. *Vigencias de las inscripciones.*

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.

2. El Órgano de Control efectuará inspección ordinaria una vez al año, para comprobar la veracidad de cuanto se dispone en el párrafo anterior y cuantas inspecciones considere necesarias y pertinentes, sin previo aviso. En todos los casos, los titulares o personas en que deleguen, tendrán la obligación de facilitar el acceso y acompañar a todas y cada una de las dependencias a los inspectores del Órgano de Control.

3. Todas las inscripciones de los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Órgano de Gestión en el Manual de Calidad y Procedimientos.

#### Artículo 18. *Registro de Viñas.*

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

2. En la inscripción figurará: El nombre del propietario y en su caso, el del aparcerero, arrendatario o cualquier otro título de dominio útil; así como los datos identificativos del polígono y parcela, paraje en el que esté situada, superficie en producción, edad, variedad o variedades de viñedo,

la densidad de plantación y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. Con la instancia de inscripción y según determine el Órgano de Gestión, se acompañará un plano de situación y distribución varietal de las parcelas y la autorización de plantación expedida por el organismo competente.

#### Artículo 19. *Registro de Bodegas de Elaboración.*

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se podrán inscribir todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se elaboren vinos que puedan optar a la Denominación de Origen, y que cumplan todos los requisitos técnicos establecidos por el Órgano de Gestión en su Manual de Calidad y Procedimientos.

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los depósitos y/o barricas, 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 la circunstancia, indicando la identidad del propietario, así como contrato de cesión o arrendamiento. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción o instalaciones.

#### Artículo 20. *Registro de Bodegas de Almacenamiento.*

1. En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se podrán inscribir todas aquellas instalaciones situadas en la zona de producción, que se destinen al almacenamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen y que cumplan todos los requisitos técnicos establecidos por el Órgano de Gestión en su Manual de Calidad y Procedimientos.

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2.

#### Artículo 21. *Registro de Bodegas de Envejecimiento.*

1. En el Registro de Bodegas de Envejecimiento se inscribirán las que, estando enclavadas en la zona de envejecimiento se dediquen a la crianza de los vinos amparados y que cumplan todos los requisitos técnicos establecidos por el Órgano de Gestión en su Manual de Calidad y Procedimientos.

2. En la inscripción figurarán, además de los datos a que se hace referencia en el artículo 19.2, todos aquellos específicos de este tipo de bodegas, como superficie de calados, número de barricas, depósitos y envases diversos, entre otros.

3. Los locales o bodegas destinados al envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura y ventilación adecuadas, además de los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el vino adquiera las características propias de la Denominación de Origen «Yecla».

#### Artículo 22. *Registro de Bodegas Envasadoras.*

En el Registro de Bodegas Envasadoras se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al envasado y comercialicen vino debidamente etiquetado y amparado por la Denominación de Origen «Yecla» y que cumplan todos los requisitos técnicos establecidos por el Órgano de Gestión en su Manual de Calidad y Procedimientos. En la inscripción figurarán los datos a que se refiere el artículo 19.2., los datos específicos de este tipo de bodegas, como instalaciones y maquinaria de estabilización y envasado, así como superficie y capacidad de las mismas.

#### Artículo 23. *Coexistencia de productos amparados y no amparados.*

1. En las bodegas inscritas en los distintos Registros de la Denominación a los que se refiere el artículo 15, se podrá efectuar la elaboración, el almacenamiento, envasado, envejecimiento o manipulación de otras uvas, mostos o vinos siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen «Yecla» y que se garantice el control de estos procesos según las normas que establezca el Órgano de Gestión en su Manual de Calidad y Procedimientos.

2. El Órgano de Control establecerá las medidas necesarias para garantizar el control de tales procesos.

#### Artículo 24. *Trazabilidad.*

Todos los titulares inscritos en los Registros indicados en el artículo 15 llevarán a cabo medidas de trazabilidad del producto, siguiendo las directrices del Manual de Calidad y Procedimientos.

## CAPÍTULO VII

**Derechos y obligaciones****Artículo 25. Derecho al uso de la Denominación de Origen «Yecla».**

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados en el artículo 15 sus viñedos o instalaciones, podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados y elaborar, criar y envasar vinos que hayan de ser protegidos por la Denominación de Origen.

2. Únicamente puede aplicarse la Denominación de Origen «Yecla» a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones analíticas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen «Yecla» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de los operadores inscritos en el Registro correspondiente y sólo se puede aplicar a los productores amparados.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que dentro de sus competencias dicte la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, otros Organismos competentes, así como a satisfacer las cuotas económicas que les correspondan.

**Artículo 26. Etiquetado.**

1. En las etiquetas de vinos envasados amparados por esta Denominación de Origen, figurará obligatoriamente de forma destacada, el nombre de la «Denominación de Origen Yecla», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable y se diferenciarán claramente de las etiquetas que se utilicen en la comercialización de otros vinos.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas serán examinadas por el Órgano de Gestión, a los efectos contemplados en este Reglamento.

3. Los envases en que se expidan los vinos para el consumo irán provistos de precintas de garantía, o contraetiquetas, en ambos casos numeradas, expedidas o facilitadas la numeración por el Órgano de Control, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Órgano de Gestión y reflejadas en el Manual de Calidad y Procedimientos, y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

**Artículo 27. Cartilla de viticultor y Volantes de circulación.**

1. El Órgano de Gestión facilitará en cada campaña a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas un documento o Cartilla del Viticultor, en el que se exprese la superficie del viñedo que tiene inscrita con desglose por variedades, así como la producción máxima admisible para la citada campaña, pudiendo establecerse otros datos que se consideren necesarios, al objeto de una mejor identificación y control.

2. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva que tenga lugar entre operadores inscritos, deberá ir acompañada, por la documentación exigida por la legislación vigente, por un volante de circulación entre bodegas, expedido por el Órgano de Gestión, previo informe del Órgano de Control, en la forma que por el mismo se determine en el Manual de Calidad y Procedimientos.

**Artículo 28. Tipos de envase.**

Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Yecla» únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en los tipos de envases que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Órgano de Gestión.

**Artículo 29. Declaraciones.**

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

a) Los operadores inscritos en el Registro de Viñas presentarán, una vez acabada la vendimia y en todo caso, antes del 15 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas, indicando el origen y destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Los titulares podrán delegar en las

cooperativas y asociaciones de viticultores la tramitación en nombre de sus asociados de las citadas declaraciones.

b) Los operadores inscritos en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar, antes de 30 de noviembre, la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciando los diversos tipos que elaboren. Será necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas así como las compras de vino calificado como Denominación de origen «Yecla».

c) Los operadores inscritos en el Registro de Bodegas de Almacenamiento, Envejecimiento y Envasadoras presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos o el destino de los vinos vendidos. En todo caso, se diferenciarán los diferentes tipos de vino. Las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Envejecimiento presentarán, por separado, la declaración correspondiente a estos vinos.

d) Los inscritos en los diferentes Registros de Bodegas, deberán presentar, dentro de los diez primeros días de los meses de enero, abril, julio y octubre, las existencias de contraetiquetas sin utilizar existentes en la bodega, a fecha de 31 de diciembre, 31 de marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente.

e) Otras declaraciones complementarias que solicite el Órgano de Control en orden a establecer un más estricto seguimiento de la producción y elaboración de los productos sometidos a su control. Así como, podrá realizar inspecciones con toma de muestras para probar la veracidad de la documentación presentada.

2. Las declaraciones que se efectúen, en relación con lo que se ha señalado en los apartados anteriores, son independientes de las obligadas con carácter general para el sector vitivinícola en la legislación aplicable.

3. Dichas declaraciones tienen efectos estadísticos, no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

**Artículo 30. Control.**

1. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros, así como las parcelas, las diferentes bodegas y sus productos, estarán sometidos al control realizado por el Órgano de Control, al objeto de verificar que los vinos que ostentan la Denominación de Origen «Yecla» cumplen los requisitos de este Reglamento.

2. El Órgano de Gestión, previo informe del Órgano de Control, controlará para cada campaña las cantidades que de cada tipo de vino amparado por la Denominación, podrá ser expedido por cada firma inscrita, en los Registros de Bodegas, de acuerdo con las cantidades de uva adquirida, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otros operadores inscritos. Toda operación que realicen dichas bodegas deberá estar reflejada en sus correspondientes libros-registro.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las parcelas e instalaciones, revisión de la documentación y análisis de vinos.

**Artículo 31. Calificación y descalificación de partidas.**

1. Todos los vinos obtenidos en la zona de producción en bodegas inscritas, para poder hacer uso de la Denominación de Origen «Yecla», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

2. El proceso de calificación se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá ser realizado por el Comité de Calificación y Certificación del Órgano de Control de acuerdo con los requisitos establecidos en el Manual de Calidad y Procedimientos. En dichas normas se reflejará igualmente el procedimiento a seguir respecto a las partidas calificadas. El Comité de Calificación, para determinar las cualidades organolépticas de los vinos presentados a proceso de calificación o descalificación contará con un Comité de Cata, que estará compuesto por expertos, enólogos y profesionales que tengan probada solvencia profesional. Los informes emitidos por el Comité de Cata serán preceptivos y vinculantes, para la calificación de las partidas de vino. Los miembros del Comité de Cata serán propuestos por el Comité de Calificación y nombrados por el Órgano de Gestión. Sus reglas de funcionamiento se especificarán en el Manual de Calidad y Procedimientos.

3. Cuando el Comité de Calificación y Certificación compruebe que los vinos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, podrá descalificarlos en cualquier fase de producción, elaboración, envejecimiento o comercialización, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados, bajo control del Comité de Calificación y Certificación, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado. Asimismo, se considerará como descalificado cualquier producto obtenido

por mezcla con otro previamente descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra bodega inscrita de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos, para que no se comercialicen bajo el amparo de la Denominación de Origen, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo IX de este Reglamento.

4. En las partidas de uvas, mostos o vinos que, por cualquier causa, presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento, en virtud del artículo 56 l.a) del Reglamento 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, su productor, podrá:

a) No solicitar la calificación para un producto que figure en su declaración de cosecha o de producción como un producto apto para la obtención de un v.c.p.r.d.

b) Descalificar uvas, mostos o vinos en cualquier fase de su producción, y en particular los que se vayan a destinar a vinos de mesa.

En ambos casos, se reflejará en los correspondientes libros de registro y declaraciones. Este hecho deberá ser comunicado de inmediato al Órgano de Control por parte del titular de los productos, a los que alcanza esta autodescalificación, que deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados bajo control del Órgano de Control, no pudiendo ser comercializados los vinos con Denominación de Origen.

## CAPÍTULO VIII

### I. Del Consejo Regulador

Artículo 32. *Definición y ámbito de competencias.*

1. De acuerdo con lo que determina el artículo 25 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, el Consejo Regulador es el Órgano de Gestión de la Denominación de Origen «Yecla». En virtud de la Ley Regional 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, el Consejo Regulador es una corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica, con plena capacidad de obrar para el ejercicio de sus funciones y sujeta al derecho privado.

2. El ámbito de competencias del Órgano de Gestión estará determinado:

- En lo territorial, por las respectivas zonas geográficas amparadas.
- En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación.
- En razón de las personas físicas o jurídicas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 33. *Fines y Funciones del Consejo Regulador.*

Los fines y funciones que tiene atribuidos el Consejo Regulador como Órgano de Gestión, de conformidad con el artículo 26 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, son los siguientes:

1. La representación, defensa, garantía, investigación y desarrollo de mercados y promoción tanto de los vinos amparados como del nivel de protección.

2. Para el cumplimiento de sus fines deberá desempeñar, al menos, las siguientes funciones:

- Proponer para su aprobación al Consejero de Agricultura y Agua el reglamento de la Denominación de Origen «Yecla» así como sus posibles modificaciones.
- Orientar la producción y calidad y promocionar e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen «Yecla» y, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen «Yecla» y por el cumplimiento de este Reglamento, pudiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- Establecer para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por este Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, autorización de la forma y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos de conformidad con las normas reguladoras en la materia.
- Calificar cada añada o cosecha y establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.
- Llevar los registros definidos en este Reglamento.
- Elaborar los Presupuestos y Memorias.
- Gestionar las cuotas obligatorias que se establecen en este Reglamento para la financiación del Órgano de Gestión.
- Crear y mantener actualizados los censos electorales de inscritos.

j) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.

k) Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración, envejecimiento y comercialización de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Yecla» y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

l) Aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos que elabore el Órgano de Control.

m) Adoptar y registrar un emblema como símbolo de esta mención. Asimismo, podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a esa condición.

n) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícolas, así como con los órganos encargados del control.

o) Ejercer las competencias que mediante delegación o encomienda de gestión, les atribuyan las administraciones públicas.

3. Cuando llegue a conocimiento del Órgano de Gestión cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluida la normativa propia de la Denominación de Origen «Yecla», aquél deberá denunciarlo a la autoridad que en cada caso resulte competente.

4. Las resoluciones que adopte el Órgano de Gestión respecto a las funciones enumeradas en los párrafos d), f), h) e i) del apartado 2 de este artículo podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en la forma que la normativa de la Administración pública competente determine».

Artículo 34. *Composición del Órgano de Gestión.*

1. El Órgano de Gestión estará formado por:

- Un Presidente, designado por la Consejería de Agricultura y Agua, a propuesta de los miembros del Órgano de Gestión.
- Un Vicepresidente, designado por el Órgano de Gestión, si lo estima necesario.
- Siete vocales en representación de las organizaciones profesionales agrarias, cooperativas de viticultores, asociaciones o agrupaciones de viticultores y de viticultores independientes.
- Siete vocales en representación de las federaciones de cooperativas agrarias, asociaciones o agrupaciones de bodegueros y de bodegueros independientes.

2. Los vocales del sector vitícola representarán los mismos votos que el conjunto de vocales del sector vinícola. El Órgano de Gestión tendrá un número total de 200 votos, correspondiendo 100 a cada sector.

3. Los vocales electos, en representación del sector viticultor o vinícola deben estar vinculados al sector que representan, bien directamente o por ser directivos de entidades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona física o jurídica, no podrá tener en el Órgano de Gestión representación doble, una en el sector productor y otra en el sector elaborador.

4. La renovación de los vocales se hará cada cuatro años mediante convocatoria del Órgano de Gestión, pudiendo ser reelegidos.

5. El Órgano de Gestión designará un Secretario a propuesta del Presidente, pudiendo ser elegido uno de los vocales.

6. El Órgano de Gestión podrá crear la figura del Tesorero, preferentemente de entre los vocales.

7. En el caso de que los cargos de Presidente y Vicepresidente sean elegidos de entre los vocales, pertenecerán a sectores distintos y en este caso el Secretario será elegido entre el resto de vocales, si corresponde a uno de ellos.

8. La Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, podrá nombrar un Delegado, que asistirá a las sesiones del Órgano, con voz y sin voto.

9. El Órgano de Gestión podrá estar asistido por un asesor jurídico independiente en sus deliberaciones y toma de decisiones.

Artículo 35. *Sistema electoral.*

El Órgano de Gestión convocará elecciones en los plazos establecidos y fijará un calendario, cuya duración no exceda de tres meses, y constituirá una Comisión Electoral, para dar cumplimiento a las siguientes actuaciones:

- Notificación a los titulares inscritos en los Registros del Órgano de Gestión de la apertura del proceso electoral y de su calendario, indicándole el plazo de que dispone a partir de la apertura del plazo de presentación de candidaturas para comunicar al Comité de Calificación y Certificación su propuesta de candidatura.

Las propuestas debidamente firmadas por los titulares, contendrán además de los datos identificativos, el número de hectáreas inscritas en la campaña anterior o los litros de vino comercializados en las tres últimas campañas anteriores a la convocatoria, según corresponda a cada sector. Se adjuntará fotocopia del DNI o CIF, en su caso.

2. Elaboración de los censos de viticultores y bodegueros (y en su caso, subcensos) por el Órgano de Gestión, conforme al Registro Vitícola de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en los que conste: nombre y apellidos, en su caso, nombre de la razón social del titular, NIF o CIF, domicilio y número de hectáreas inscritas o valor del vino amparado comercializado, según corresponda. Para determinar el valor del vino amparado comercializado, el Órgano de Gestión determinará separadamente el valor medio del litro de vino a granel y del vino envasado correspondiente a las tres últimas campañas. Como excepción, cuando una bodega lleva menos de tres años, su media de calculará en función del número de años en que ha tenido actividad. Los valores a tener en cuenta serán: Litros comercializados de Granel  $\times$  0,4 más litros comercializados envasados  $\times$  1,5.

3. Exposición pública de los Censos en el Órgano de Gestión y en los lugares que el Consejo determine.

4. Podrán presentar candidaturas al Órgano de Gestión, las entidades y los independientes citados en el artículo 34, punto 1 apartados c) y d).

Junto a la solicitud de candidatura presentarán fotocopia compulsada de sus estatutos. En el caso de candidaturas independientes de viticultores y bodegueros presentarán acta de constitución en la que deberá figurar el nombre de la candidatura y la relación nominal de sus componentes, nombre de la razón social, en su caso, NIF o CIF y domicilio. La mencionada acta deberá estar otorgada ante notario.

5. Exposición pública de las candidaturas en la sede del Órgano de Gestión y en los lugares que éste determine, y el plazo de alegaciones.

6. El Comité de Calificación y Certificación, una vez estudiadas las propuestas recibidas emitirá un certificado con los resultados de cada una de las candidaturas respecto al número de hectáreas y valor del vino comercializado amparado considerando los valores medios del litro del vino a granel y envasado.

7. A la vista de los certificados emitidos por el Comité de Calificación y Certificación, el Órgano de Gestión establecerá el reparto de los votos, según los siguientes casos:

a) Cuando el número de candidaturas sea superior al número de vocales establecidos en el artículo 34, punto 1, letras c) y d), serán proclamadas las siete candidaturas que representen el mayor número de hectáreas inscritas o valor del vino amparado.

b) Cuando el número de candidaturas sea menor que siete, las siete vocalías se repartirán entre las candidaturas proporcionalmente al valor de cada una de ellas de acuerdo con el párrafo anterior.

c) Cuando el número de candidaturas sean siete, quedarán proclamadas directamente.

8. Exposición pública de los resultados y plazo de alegaciones.

9. Exposición pública de la composición definitiva del nuevo Órgano de Gestión.

10. Convocatoria del Órgano de Gestión para cambio de vocales, con asistencia de antiguos y nuevos vocales, y propuesta de elección del Presidente en el plazo máximo de 15 días contados a partir de finalizar el plazo de alegaciones.

11. Comunicación al Consejero de Agricultura y Agua de la persona propuesta como Presidente en el plazo de dos días.

#### Artículo 36. *Designación y toma de posesión del Presidente.*

1. Una vez recibida la propuesta del Órgano de Gestión sobre la persona propuesta como Presidente, el Consejero de Agricultura y Agua procederá a su nombramiento.

2. El nuevo Presidente tomará posesión de su cargo en el plazo máximo de 7 días.

#### Artículo 37. *Funciones del Presidente.*

1. Al Presidente corresponde:

a) Representar al Órgano de Gestión.

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias en el ámbito de la Denominación de Origen.

c) Administrar los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Órgano de Gestión.

d) Convocar y presidir las sesiones del Órgano de Gestión, someter a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y, ordenar la ejecución de los acuerdos adoptados. Moderar el desarrollo de los debates y suspenderlos por causas justificadas.

e) Organizar el régimen interior del Órgano de Gestión. Contratar, suspender o renovar al personal previo acuerdo favorable del mismo.

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

g) Remitir a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, 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.

h) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Órgano de Gestión y ejecutar los acuerdos adoptados.

i) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

2. En casos de vacante, ausencia, enfermedad y otra causa legal, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente.

3. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión o, por incurrir en alguna de las causas generales establecidas en la legislación vigente y en este Reglamento, por la pérdida de la confianza, por decisión motivada del Órgano de Gestión, manifestada en votación por la mitad más uno de los votos y aceptada por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Además, la pérdida de su condición de vocal conllevará su cese como Presidente, en su caso.

4. En el caso de cese, dimisión, abandono o fallecimiento del Presidente, el Órgano de Gestión en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, el candidato para la designación de nuevo Presidente, cuyo mandato será sólo por el tiempo que le restara al presidente anterior.

5. Las sesiones de constitución del Órgano de Gestión y las que tengan por objeto la elección de un candidato a Presidente serán presididas por una Mesa de Edad, compuesta por el vocal de mayor edad y los dos más jóvenes, de forma que siempre están representados los dos sectores, vitícola y vinícola.

#### Artículo 38. *Funciones del Vicepresidente.*

1. Al Vicepresidente le corresponde sustituir al Presidente en ausencia del mismo y, asumir las funciones que le delegue el Presidente, así como los que específicamente acuerde el Órgano de Gestión.

2. La duración del mandato del Vicepresidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. El Vicepresidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión o, por decisión del Órgano de Gestión y previa incoación y resolución del correspondiente expediente.

3. En el caso de cese, dimisión, abandono o fallecimiento, el Órgano de Gestión en el plazo de un mes, designará un candidato para el nombramiento de un nuevo Vicepresidente, cuyo mandato será sólo por el tiempo que le restara al Vicepresidente anterior.

#### Artículo 39. *Funciones del Secretario.*

1. Al Secretario le corresponde:

a) Efectuar la convocatoria de las sesiones del Órgano de Gestión por orden de su Presidente, así como las citaciones a los miembros del mismo.

b) Recibir los actos de comunicación de los miembros con el Órgano de Gestión y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

c) Preparar el despacho de los asuntos, levantar las actas y las certificaciones de los acuerdos de las reuniones del Órgano de Gestión, en los libros correspondientes con el visto bueno del Presidente.

d) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

e) Además el Órgano de Gestión podrá atribuirle las siguientes funciones:

La dirección, coordinación general y gestión del personal administrativo y de los órganos, servicios y dependencias del Órgano de Gestión.

Las demás funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Órgano de Gestión.

2. El Secretario cesará al término de su condición de vocal; a petición propia; por acuerdo del Órgano de Gestión o por infracción grave o muy grave del Reglamento.

3. Si por cualquier causa se produjese vacante del Secretario, se procederá a nueva elección por el Órgano de Gestión, en el plazo de 15 días, si bien el nuevo Secretario solo durará hasta que se celebre la próxima renovación del Órgano de Gestión.

Artículo 40. *Funciones del Tesorero.*

- a) Llevar la contabilidad y proponer los cobros y pagos.
- b) Elaborar el Presupuesto, el Cierre de Cuentas, Memoria económica anuales y la Memoria anual de actividades.

Artículo 41. *Funciones de los Vocales.*

1. A los vocales corresponde:
  - a. Asistir a las sesiones del Órgano de Gestión.
  - b. Decidir sobre los asuntos señalados en el orden del día, expedientes, contrataciones y de todos aquellos otros de su competencia según este Reglamento.
  - c. Aquellas funciones que el Órgano de Gestión acuerde conferirles.
2. Causará baja el vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave o muy grave en alguna de las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca o represente. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o seis alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Artículo 42. *Remuneración de los miembros del Órgano de Gestión.*

Los Vocales y el Presidente y, en su caso, Vicepresidente, del Órgano de Gestión no tendrán remuneración, sin perjuicio del derecho al cobro de los gastos que en el ejercicio de sus funciones pueda corresponderles, salvo que tengan la responsabilidad de Secretario o Tesorero, en cuyo caso, el Órgano de Gestión podrá fijar alguna remuneración.

Artículo 43. *Convocatorias, acuerdos y Comisión Permanente.*

1. El Órgano de Gestión se reunirá cuando lo convoque su Presidente, bien por propia iniciativa, o bien a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar una sesión ordinaria, al menos cada dos meses.

2. Las sesiones del Órgano de Gestión se convocarán, al menos, con cuatro días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día de la reunión. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que esten presentes todos los miembros y declaren la urgencia del asunto por unanimidad de los presentes con derecho a voto.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del Presidente, se citará a los vocales por medios que garanticen su recepción y veinticuatro horas de antelación como mínimo. Esta citación no será precisa cuando, estén presentes todos los miembros del Órgano de Gestión y den su conformidad.

3. Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten al menos la mitad de los vocales, con 24 horas de antelación a la fecha de la reunión.

4. Cuando un miembro del Órgano de Gestión no pueda asistir a una sesión por causa justificada, él mismo si es independiente, o en su caso, la Asociación a que pertenezca, comunicará el nombre de su sustituto que deberá pertenecer al mismo censo que el titular, al Secretario del Órgano de Gestión, con una antelación mínima de cuarenta y ocho horas a la fecha de su celebración.

5. Los acuerdos del Órgano de Gestión se adoptarán por consenso, y cuando no sea posible por mayoría simple o cualificada. La mayoría simple se alcanzará con la mitad más uno de los votos de cada uno de los sectores, mientras que la mayoría cualificada, se logrará con el 76% de los votos de cada sector. En todo caso, deben ser adoptados por mayoría cualificada los acuerdos sobre delimitación geográfica; variedades admitidas; prácticas culturales incluidas las medidas restrictivas del riego; prácticas enológicas; envejecimiento y propuestas de requisitos mínimos de control. El resto de acuerdos se adoptarán por mayoría simple. En caso de empate, el Presidente tendrá voto de calidad.

6. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario por el Órgano de Gestión, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente, Vicepresidente y dos vocales, uno de cada sector designados por el Órgano de Gestión.

En la Sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se aprobará también, las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá.

Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Órgano de Gestión en la primera reunión que éste celebre.

Artículo 44. *Comité de Normativa.*

Se podrá crear una Comité de Normativa para proponer al Órgano de Gestión las modificaciones que se estimen oportunas sobre las normas de producción, elaboración, etiquetado y calidad de los vinos que vayan a ser amparados por esta denominación de origen, pudiendo contar con los

asesoramientos técnicos necesarios. En la Sesión en que se acuerde la constitución de dicho Comité, se aprobarán también su composición y funcionamiento siendo reflejados en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Artículo 45. *Personal y medios.*

1. Para el cumplimiento de sus finalidades el Órgano de Gestión contratará con el personal técnico y administrativo necesario. Asimismo contratará al Director Técnico y los controladores que sean necesarios para el desarrollo de las funciones del Órgano de Control y facilitará a éste los medios necesarios, que figurarán en el presupuesto del propio Órgano de Gestión.

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

Artículo 46. *Patrimonio.*

El patrimonio del Órgano de Gestión está constituido por todos los bienes y derechos que le pertenezcan por cualquier título, pudiendo adquirir y vender cualquier tipo de bienes.

Artículo 47. *Financiación.*

1. El Órgano de Gestión de la Denominación de Origen «Yecla», cuenta con los siguientes recursos:

1.1 Las cuotas ordinarias que se fijan a los operadores con el fin de poder contribuir a los gastos de control y promoción de los productos amparados por la denominación de origen:

- a) Inscripción en el registro de productores: 3,00 €.
- b) Renovación anual de productores: 0,0012020 € por Kilogramo de uva aportada a bodega inscrita.
- c) Inscripción en el registro de bodegas: 3.000 €.
- d) Renovación anual de bodegas:

1. Para bodegas de menos de 100.000 envases de producción, 1.200 €.
2. Para bodegas de 100.000 envases o más de producción, 3.000 €.

- e) Cuota por examen de etiquetas: 6,00 € por unidad de etiqueta.
- f) Cuota por cada unidad de etiqueta, contraetiqueta o precinta, numeradas que se entregue o se autorice a la bodega: 0,018 € por unidad.
- g) Cuota por expedición de certificados: 0,60 €.
- h) Cuotas por vino calificado: 0,009016 € por litro.

1.2 Las cuotas extraordinarias que se puedan fijar.

1.3 Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

1.4 Las cantidades que puedan percibir en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al Órgano de Gestión o a los intereses que representa.

1.5 Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y venta del mismo.

1.6 Los importes recaudados por la prestación de servicios, ya sean de creación propia, a consecuencia de delegación, o convenidos o concertados con entidades públicas o privadas.

1.7 Cualquier otro recurso obtenido de conformidad con las disposiciones legales y los preceptos reglamentarios.

2. Las cuotas fijadas en este artículo podrán ser variadas, a propuesta del Órgano de Gestión y aprobados por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los Presupuestos corresponde al Órgano de Gestión.

3. El Órgano de Gestión deberá comunicar anualmente a la Consejería de Agricultura y Agua, durante el mes de enero, una memoria de las actividades desarrolladas y de la gestión económica de su patrimonio; la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior y el Presupuesto de ingresos y gastos correspondiente al año en curso. Los mencionados documentos habrán de ser aprobados por el Órgano de Gestión.

4. La Consejería de Agricultura y Agua, podrá encargar a una empresa externa la realización anual de una auditoría del Órgano de Gestión.

## II. Del Órgano de Control

Artículo 48. *Órgano de Control.*

1. Para el desempeño de las actividades de control que tiene encomendadas, el Órgano de Control contará con controladores cualificados, que actuarán a las órdenes del Director Técnico, responsable de su ejecución.

2. El sistema de control será ejercido por el Órgano de Control en virtud del artículo 27.1. b) de la Ley 24/2003, cumpliendo los siguientes requisitos:

a) Que se encuentren adecuadamente separados el Órgano de Gestión y Control y que la actuación de este último se realice sin dependencia jerárquica ni administrativa respecto del órgano de dirección del Órgano de Gestión y bajo la tutela de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

b) Que se garanticen la independencia e inamovilidad de los controladores por un período mínimo de seis años y éstos sean habilitados, entre expertos independientes, por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, a iniciativa del Órgano de Gestión.

c) Que actúe de acuerdo con los principios y criterios del Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, y del Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de productos alimenticios.

3.a) Dicho Órgano de Control elaborará el Manual de Calidad y Procedimientos a aplicar en los procesos de control y certificación para garantizar el origen y calidad de los productos y de sus procesos de producción, elaboración, envejecimiento, almacenamiento, envasado, etiquetado y comercialización. Dicho Manual debe ser aprobado por el Órgano de Gestión y ratificado por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma Región de Murcia.

b) El Órgano de Control deberá tomar las medidas apropiadas compatibles con las leyes aplicables, para proteger la confidencialidad de la información obtenida en el transcurso de las actividades de certificación a todos los niveles de la organización, incluyendo los comités y entidades o individuos externos que actúen en su nombre. El Manual de Calidad y Procedimientos tendrá establecido un modelo de documento de confidencialidad y la relación del personal al que se le aplique.

c) Cuando se subcontraten los trabajos de inspección deberá asegurarse que las Entidades de Inspección que realizan el trabajo subcontratado están acreditadas por ENAC y autorizadas por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma Región de Murcia.

4. Con independencia de los controles ejercidos por el Órgano de Control, la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma Región de Murcia, podrá efectuar en todo caso, aquellos controles complementarios que considere convenientes, tanto a los operadores como a los Órganos de Gestión y Control.

#### Artículo 49. *Comité de Calificación y Certificación.*

1. Con el fin de guardar la imparcialidad e independencia en el proceso de calificación y certificación, se crea en el Órgano de Control un Comité de Calificación y Certificación, encargado de garantizar como su nombre indica las funciones de Calificación por una parte, y por otra, las de Certificación de los vinos amparados a efectos del cumplimiento de este Reglamento, con una estructura en la que sus miembros, pertenecientes a los sectores de producción, elaboración, consumo y expertos en la evaluación de conformidad, sean elegidos de forma que se consiga un equilibrio de intereses y donde no predomine ningún interés particular.

2. Dicho Comité de Calificación y Certificación estará formado por:

a) Intereses de los operadores: 2 votos, los cuales corresponderán uno a un técnico propuesto por el sector viticultor y otro a un técnico propuesto por el sector vinicultor.

b) Intereses de los Consumidores: 2 votos, los cuales corresponderán al/los representante/s de la/s Asociación/es de Consumidores.

c) Un Delegado de la Consejería de Agricultura y Agua, como experto en materia de certificación que le corresponderá 1 voto.

3. A las reuniones que celebre dicho Comité de Calificación y Certificación asistirá el Director Técnico con voz y sin voto.

4. Dicho Comité de Calificación y Certificación dictará las normas para la organización y el funcionamiento que se reflejarán en el Manual de Calidad y Procedimientos; nombrará un Secretario, entre los representantes, y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios. En todo caso, cuando actúe en materia de calificación no será necesaria la presencia de los «Consumidores».

5. Asimismo, seleccionarán al Director Técnico y a los controladores y los propondrán al Órgano de Gestión para su contratación, tal como se indica en el artículo 45.

6. El Comité de Certificación expedirá para cada campaña certificados de conformidad para cada tipo de vino que determinará el derecho al uso de la Denominación de Origen «Yecla».

#### Artículo 50. *Auditorías internas.*

El Órgano de Control llevará a cabo auditorías internas y revisiones periódicas, al menos una vez al año, para comprobar la aplicación de su Manual de Calidad y Procedimientos. Estas revisiones serán registradas y

estarán a disposición de las personas que tenga derecho de acceso a tal información.

## CAPÍTULO IX

### De las infracciones, sanciones y procedimientos

#### Artículo 51. *Régimen sancionador.*

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a lo dispuesto en el Título III y la Disposición Transitoria primera de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, al Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora y de cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

### 9659

*ORDEN APA/1292/2007, de 20 de abril, por la que se dispone la inclusión de diversas variedades de distintas especies en el Registro de Variedades Comerciales.*

El Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales, aprobado mediante la Orden de 30 de noviembre de 1973, en sus apartados 30 y 31 estableció el procedimiento a seguir para la inscripción de variedades.

La Comisión Europea mediante la Decisión 98/294/CE, autorizó para toda la Unión Europea, la comercialización de la línea de maíz modificada genéticamente, denominada MON 810.

Teniendo en cuenta que las variedades que figuran en esta orden, han cumplido todos los trámites establecidos en el Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales así como en los Reglamentos de Inscripción de variedades de distintas especies, resuelvo:

Primero.—Quedan incluidas en el Registro de Variedades Comerciales, las variedades cuyas denominaciones figuran en el anexo I de la presente orden. La información relativa a las variedades que se incluyen, se encuentra en la Oficina Española de Variedades Vegetales.

Segundo.—La comercialización de variedades que contienen la modificación genética MON810, queda sujeta al cumplimiento de un Plan de seguimiento, por parte de los solicitantes, el cual, figura como anexo II a esta orden, según establecen los apartados ocho y dieciocho del Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales.

En cuanto al etiquetado oficial de los envases de semilla, además de la información requerida en el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, deberá figurar la inscripción: «variedad modificada genéticamente».

En los catálogos de venta y en los envases, se deberá indicar que las variedades son modificadas genéticamente y que tal modificación las protege contra el taladro o barrenador del maíz.

Madrid, 20 de abril de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

## ANEXO I

### Especie: Algodón

#### *Inscripción definitiva*

20040487	Armadura.
20030074	Bética.
20030520	Diana.
20040484	DP396.
20040483	DP399.
20040481	DP401.
20040488	Leónidas.
20040459	ST488.

### Especie: Fresa

#### *Inscripción provisional*

20060236	Driscoll San Juan.
----------	--------------------