

adversidades climatológicas producidas por causas ajenas a la voluntad de las partes, circunstancias estas que deberán comunicarse dentro de los quince días siguientes a haberse producido, el incumplimiento de este contrato a efectos de entrega y recepción de fruto dará lugar a una indemnización de la parte responsable a la parte afectada por una cuantía estimada en el 50 por 100 del valor estipulado para el volumen de mercancía objeto de incumplimiento de contrato, excepto cuando se trate de producto que haya sido cosechado cumpliendo los requisitos establecidos en la estipulación tercera y por alguna causa imputable al comprador no retirase en las fechas aceptadas y el volumen afectado por dicho retraso sufriese alteración en su estado, en cuyo caso se considerará como entregado después de transcurridos quince días desde el aviso formal para su retirada, quedando a disposición del comprador, quien deberá abonar el valor estipulado para dicho volumen afectado en las condiciones pactadas para mercancía no alterada. En todo caso, será necesario que en dicho incumplimiento se aprecie la decidida voluntad de inatender la obligación contraída, apreciación que podrá hacerse por la correspondiente Comisión de Seguimiento, si las partes así lo acuerdan.

Cuando el incumplimiento se derive de negligencia o morosidad de cualquiera de las partes, se podrá estar a lo que disponga la Comisión de Seguimiento, si así se acuerda, que estimará la proporcionalidad entre el grado de incumplimiento y la indemnización correspondiente, que en ningún caso sobrepasará las establecidas en el párrafo anterior.

En cualquier caso, la comunicación deberá presentarse dentro de los quince días siguientes a producirse el incumplimiento.

Décima. *Sumisión expresa.*—Ante cualquier diferencia que pueda surgir entre las partes en relación con la interpretación del presente contrato y que las mismas no logren resolver de común acuerdo o a través de la Comisión de Seguimiento, los contratantes podrán ejercitar las acciones que les asistan ante los Tribunales de Justicia, a cuyo efecto se someten expresamente, con renuncia a su fuero propio, a los Juzgados y Tribunales de

Undécima. *Especificaciones técnicas.*—El vendedor no podrá utilizar otros productos fitosanitarios más que los autorizados para este cultivo, respetando los plazos de seguridad establecidos y sin sobrepasar las dosis máximas recomendadas.

Duodécima. *Comisión de Seguimiento. Funciones y financiación.*—El control, seguimiento y vigilancia del presente contrato se realizará por la Comisión de Seguimiento que, con sede en, estará constituida paritariamente por Vocales representantes del sector productor e industria. Los gastos de la citada Comisión se financiarán por aportaciones que determinará la propia Comisión por kilogramo contratado, por cada una de las partes contratantes.

De conformidad con cuanto antecede, y para que conste a los fines procedentes, se firman los preceptivos ejemplares y a un solo efecto en el lugar expresado en el encabezamiento.

El comprador,

El vendedor,

4777 *RESOLUCION de 7 de enero de 1992, de la Dirección General de Política Alimentaria, por la que se aprueban las normas relativas al proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a la denominación de origen calificada «Rioja».*

El Reglamento CEE número 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, señala en su artículo 13 que los productores deberán someter los vinos para los que soliciten la denominación v.c.p.r.d., a un examen analítico y a un examen organoléptico.

El Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen y las denominaciones de origen calificadas de vinos y sus respectivos reglamentos, dispone en su artículo 20.4 que el control de calidad de los vinos que opten a la mención denominación de origen calificada deberá realizarse por el Consejo Regulador partida a partida, no pudiendo exceder el volumen de cada una de ellas de 1.000 hectolitros.

En consecuencia con lo anteriormente dispuesto, la Orden de 3 de abril de 1991 por la que se otorga el carácter de calificada a la denominación de origen «Rioja» y aprueba el Reglamento de la misma y su Consejo Regulador, establece en su artículo 15.2 de su anexo que el proceso de calificación se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá ser realizado por el Consejo Regulador de acuerdo a las normas propuestas por dicho organismo y aprobadas por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En dichas normas se reflejará igualmente el procedimiento a seguir respecto a las partidas calificadas y a las condiciones de descalificación en fase de producción.

En su virtud, vista la propuesta del Consejo Regulador de la denominación de origen calificada «Rioja», dispongo:

Primero.—Se aprueban las normas relativas al proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a la denominación de origen calificada «Rioja», que figura en el anexo que acompaña a la presente Resolución.

Segundo.—Los vinos procedentes de cosechas anteriores a la de 1991, controladas por el Consejo Regulador y con derecho a la Denominación de Origen «Rioja», de acuerdo con el Reglamento aprobado por Orden de 2 de junio de 1976, podrán emplear la denominación de origen calificada «Rioja» siempre que cumplan con los requisitos analíticos establecidos por la Orden de 3 de abril de 1991 y cumplan con el contenido de las normas de calificación que se aprueban.

Madrid, 7 de enero de 1992.—El Director general de Política Alimentaria, Mariano Maraver y López del Valle.

ANEXO

Normas para la calificación de los vinos con derecho a la denominación de origen calificada «Rioja»

I. Generalidades

Uno. Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.) «Rioja» —Orden de 3 de abril de 1991—, para tener derecho al empleo de la misma deberán ser sometidos y superar un proceso de calificación, de acuerdo con lo dispuesto en las normas que se señalan a continuación.

Dos. El procedimiento de calificación será desarrollado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. «Rioja».

II. Calificación inicial

II.1 Toma de muestras.—Uno. Los vinos producidos en la D.O.Ca. «Rioja», en una campaña determinada, deberán someterse a unos controles, analíticos y organolépticos, partida a partida, cuyo volumen no podrá exceder de 1.000 hectolitros.

Dos. La toma de muestras se efectuará después de la fermentación y en el lugar de la misma.

Tres. Se revisarán las partidas de vino en la bodega elaboradora, tomándose una muestra de seis botellas de forma reglamentaria por cada partida o lote homogéneo. Dos de las botellas quedarán en la bodega de origen y las restantes se destinarán a análisis, cata y testigos de referencia. El elaborador deberá contar con los medios necesarios para la correcta toma de muestras.

Cuatro. La toma de muestras se realizará durante los noventa días posteriores al 30 de noviembre del año de la cosecha. Podrá adelantarse la toma de muestras para aquellos elaboradores que lo soliciten, con el exclusivo fin de una rápida comercialización de vinos jóvenes de esa cosecha. A este fin, los Servicios Técnicos del Consejo Regulador confeccionarán un calendario de visitas a las distintas localidades comprendidas en el ámbito de la denominación de origen, de forma que se efectúe la recogida de muestras de forma ordenada.

Cinco. Las muestras se tomarán depósito a depósito o bien por lotes de varios, siempre —en este último caso— que contengan partidas homogéneas.

II.2 Control analítico.—Uno. El control analítico de las partidas será realizado por la unidad técnica correspondiente, ubicada en los laboratorios oficiales afectados por la D.O.Ca. «Rioja».

Se determinarán, como mínimo, los siguientes componentes:

- Grado alcohólico.
- Acidez volátil.
- Acidez total.
- Sulfuroso total.
- Sulfuroso libre.
- Azúcares reductores.
- Densidad.
- Extracto seco.
- Ph.
- Acido málico.

Dos. El Consejo Regulador, por decisión propia o a solicitud de los elaboradores interesados, podrá realizar cuantas otras pruebas analíticas estime necesarias o convenientes para la identificación de la partida como «Vino con derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja»».

Tres. De todas las determinaciones analíticas se extenderá el correspondiente boletín de análisis para su incorporación a los respectivos expedientes de calificación.

II.3 Control sensorial.—Uno. Las muestras de las partidas serán calificadas sensorialmente por el Comité de Calificación del Consejo Regulador, formado por expertos procedentes de los sectores viticultor-elaborador, bodeguero y técnico-enólogo. Este Comité deberá actuar en comisión de tres miembros, constituido por un catador, representante de cada uno de los grupos señalados.

Dos. Los catadores de cada sector serán designados por el Consejo Regulador de entre los propuestos por asociaciones y sindicatos agrarios, firmas comerciales, bodegas cooperativas, centros oficiales y asociacio-

nes profesionales de técnicos enólogos, siempre que, a juicio del Consejo Regulador, reúnan los requisitos de probada experiencia. A las propuestas, se acompañará currículum profesional del candidato.

Un catador no podrá ostentar representación en más de un sector.

Tres. Los catadores cesarán en sus funciones cuando falten a tres convocatorias seguidas, o cinco alternas, sin justificar, o cuando dejen de estar vinculados al sector que pertenezcan o representen.

Cuatro. Las sesiones de cata serán coordinadas por personal del Consejo Regulador, cuyo cometido será organizar la degustación, vigilar el estricto anonimato de la misma y dar fe de los resultados y del acta levantada y firmada por los catadores.

Cinco. El Comité de Calificación realizará la cata de las muestras e informará si el vino es apto o no para ser reconocido como vino con derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja», en cuanto a sus características organolépticas, expresando el motivo, en caso de informe desfavorable.

Seis. La calificación organoléptica se referirá, principalmente, a la tipicidad, color, limpidez, olor, sabor y calidad del vino, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentra la muestra.

Siete. El Consejo regulador nombrará un Comité de Apelación para los casos que se considere necesario. Dicho Comité estará formado por Técnicos de reconocido prestigio, que actuarán en sesiones de cinco catadores.

II.4 Valoración de los vinos.—Uno. A la vista del informe de los Servicios Técnicos del Consejo en relación al cumplimiento de la normativa y de los resultados del control analítico y sensorial de las muestras, el Consejo procederá a la calificación, no calificación o emplazamiento de la partida.

Como norma general, la decisión al respecto se tomará en el plazo límite de treinta días, a partir de la toma de muestras.

II.5 Situación de no calificación.—Uno. Los vinos podrán ser no calificados por el informe de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, relativo al incumplimiento de la legislación vigente, por no alcanzar los niveles analíticos exigidos o por presentar defectos sensoriales que no puedan ser subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados.

Dos. Como consecuencia de las determinaciones analíticas no podrán ser calificadas como D.O.Ca. «Rioja» las partidas que no cumplan los baremos analíticos contemplados en el siguiente punto de este anexo, o que del resto de datos analíticos a que se refiere el punto II.2. uno permita deducir un desequilibrio analítico descalificante que deberá ser puesto de manifiesto por el responsable del centro que examinó la muestra.

Tres. Baremos analíticos del control de calidad (calificación inicial).

Graduación alcohólica adquirida mínima: 11 por 100 vol. para los vinos tintos y 10,5 por 100 vol. para los rosados y blancos, en aplicación del Reglamento de la D.O.Ca. «Rioja», Orden de 3 de abril de 1991.

Acidez volátil máxima: La acidez volátil de los vinos de campaña, expresada en ácido acético, no podrá superar los 0,05 g/l (0,833 miliequivalentes por litro), por cada grado de alcohol adquirido y, en cualquier caso, no podrá exceder de 0,8 g/l, en aplicación del Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero y Orden de 3 de abril de 1991.

Anhidrido sulfuroso total: En fase de calificación, la cantidad máxima admitida será de:

Vinos tintos: 100 mg/l.

Vinos rosados y blancos: 150 mg/l.

En aplicación del acuerdo de Pleno del Consejo Regulador, de fecha 7 de junio de 1991.

Azúcares reductores residuales: Los azúcares reductores residuales no deberán superar los 5 g/l.

Cuatro. Para que una partida resulte no calificada por motivos organolépticos será necesario que así lo informen la mayoría de los catadores.

Cinco. Emplazamiento.

A) El emplazamiento de una partida se referirá a los casos en que la muestra no reúna las condiciones idóneas para ser catalogada como vino con derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja», por tener defectos que puedan ser subsanados por prácticas y tratamientos autorizados por la legislación vigente.

B) Para que una partida sea emplazada por motivos organolépticos, será necesario que así lo informe la mayoría de los catadores.

C) La decisión motivada del Consejo Regulador será comunicada al interesado, quien dispondrá de un plazo máximo de un mes para subsanar los defectos detectados, y dos meses cuando el emplazamiento sea por exceso de azúcares reductores.

D) El interesado comunicará al Consejo Regulador la fecha dentro de los plazos señalados, a partir de la cual se podrán tomar nuevas muestras.

Las nuevas muestras tomadas, podrán ser sometidas a análisis contradictorios con la muestra testigo tomada por el Consejo Regulador en su día y a un nuevo control organoléptico que deberá determinar su calificación o descalificación. Será motivo de descalificación la no coincidencia de los vinos en el análisis contradictorio.

Seis. Transcurridos los plazos máximos señalados sin que el interesado solicite al Consejo Regulador la toma de nuevas muestras, la partida quedará descalificada.

II.6 Comunicación del Consejo Regulador. Recursos.—Uno. El Consejo Regulador notificará a los interesados el resultado del proceso de calificación de las partidas por ellos presentadas.

Dos. En caso de no calificación, la notificación deberá ser motivada.

Tres. El interesado dispondrá de un plazo de diez días para recurrir ante el Pleno del Consejo Regulador, pudiendo solicitar un nuevo examen analítico y organoléptico, en este último caso, ante el Comité de Apelación regulado en el punto II.3. siete, que se constituirá al efecto; dicho examen se efectuará sobre las botellas testigo del solicitante o del Consejo Regulador, pudiéndose realizar, por parte de este Organismo, el análisis contradictorio de las muestras del solicitante y de las que obran en poder del Consejo Regulador, siendo motivo de descalificación la no coincidencia de las mismas.

Cuatro. Cuando la partida emplazada o descalificada, o en su primera toma de muestras, sea representativa de varios envases, se podrá solicitar la toma de muestras de cada uno, para determinar cual de ellos es la causa del problema. Si se optara por continuar tomando la muestra de forma conjunta, ya no se podría recurrir posteriormente a la separación por depósitos.

Cinco. La decisión del Consejo Regulador de no calificación de la partida en virtud de decisión del Comité de Apelación, tomada por mayoría de sus miembros, pondrá fin a la actuación al respecto del Consejo Regulador.

II.7 Tratamiento de los vinos emplazados.—Uno. No se autorizará ninguna práctica o tratamiento enológico que no esté autorizado por el Reglamento (CEE) 822/1987, del Consejo, de 16 de marzo.

Dos. Las mezclas de vinos de una partida emplazada con otra partida para corregir el defecto que, inicialmente, la emplazaba, no serán autorizadas, y acarreará la descalificación de ambas.

III. No presentación a calificación

Uno. Transcurrido el plazo a que se refiere el punto II.1. cuatro, de esta Resolución, sin que el elaborador someta sus vinos al proceso de calificación, se entenderá que renuncia al mismo. Los vinos que no hayan sido sometidos a calificación o que no la hayan obtenido, deberán ser retirados de bodega antes del 31 de mayo del año siguiente al de su elaboración.

Dos. Quienes se encuentren incurso en la actuación a que se refiere el párrafo anterior deberán efectuar una declaración ante el Consejo Regulador a lo largo de la primera quincena del mes de marzo siguiente al de la cosecha.

IV. Seguimiento de los vinos calificados

Uno. El Consejo Regulador muestreará los traslados de vinos calificados entre bodegas inscritas, a los efectos de asegurar el cumplimiento de las condiciones analíticas y organolépticas de los vinos trasladados. Dicho muestreo afectará, al menos, el 5 por 100 del número total de traslados efectuados por campaña vitivinícola.

Dos. Los vinos que hayan superado la fase de calificación, y por lo tanto, tengan el derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja», deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, teniendo en cuenta las derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

El Consejo Regulador seguirá realizando los controles pertinentes y, en el caso de constatar alguna alteración en esas características en detrimento de la calidad, o que en su elaboración o crianza se incumplan los preceptos señalados en la legislación vigente, iniciará actuaciones para que dichos vinos sean descalificados.

Tres. Asimismo, se descalificará cualquier vino obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

Cuatro. La descalificación de los vinos podrá ser realizada, por el Consejo Regulador, en cualquier fase de su elaboración o crianza, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer en envases identificados y debidamente rotulados, bajo el control de dicho organismo, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado.

Cinco. Al menos una vez al año se tomarán muestras en cada una de las bodegas inscritas embotelladoras, de los productos terminados pertenecientes a las cosechas y tipos de vinos que estén en curso de comercialización, siendo sometidos a control analítico y organoléptico.

El Consejo Regulador podrá establecer controles complementarios para las bodegas que superen un determinado baremo de comercialización.

Seis. El procedimiento operativo, para ese supuesto, así como para el resto de los contemplados en el presente capítulo, será semejante al establecido en el capítulo II de estas normas, pudiendo resultar la descalificación de los vinos implicados. Además de este resultado, podrá concluir el expediente con la pérdida del derecho al empleo de las menciones de calidad o de crianza, manteniéndose el derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja».