

cilio social en Valencia, calle Colón, número 82 y «Unión Museba Ibesvico», Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social número 271, con domicilio en Madrid, calle Capitán Haya, número 31, en solicitud de que se autorice su integración al amparo de lo dispuesto en los artículos 47, 48 y 49 del Reglamento General sobre Colaboración en la Gestión de las Mutuas de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social, aprobado por Real Decreto 1993/1995, de 7 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» del 12), según la redacción dada por el Real Decreto 250/1997, de 21 de febrero («Boletín Oficial del Estado» de 11 de marzo).

Teniendo en cuenta que por cada una de las Entidades solicitantes se ha dado cumplimiento a los requisitos establecidos en el Reglamento General antes citado, acompañando la solicitud de autorización y la documentación a que se refiere el artículo 48 de la referida norma, proceda acceder a lo solicitado, sin perjuicio de las actuaciones que proceda realizar a requerimiento de la Dirección General de Ordenación de la Seguridad Social.

Visto lo actuado, los preceptos legales citados y demás disposiciones de general aplicación.

Esta Secretaría de Estado, en virtud de las facultades que le están conferidas, ha resuelto lo siguiente:

Primero.—Se autoriza, con efectos de 1 de noviembre de 2006, la integración de «Mutua Valenciana Levante», Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social número 15 y de «Unión Museba Ibesvico», Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social número 271, aprobando la denominación de «Umivale», Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social número 15, para la nueva entidad que se crea con motivo de la integración, que quedará inscrita con la fecha de efectos antes citada en el registro correspondiente.

Segundo.—La nueva entidad se subrogará en todos los derechos y obligaciones de las que se extinguen como consecuencia de la integración, que causarán baja en el Registro de Entidades autorizadas para colaborar en la gestión de la Seguridad Social, sin que se abra respecto de las mismas proceso liquidatorio y quedando obligadas a la cumplimentación de los acuerdos de integración, así como a la realización de las actuaciones señaladas en la parte expositiva de la presente Resolución.

Tercero.—La fianza estará constituida por la suma de las correspondientes a las Mutuas que se extinguen, autorizándose a tal efecto el cambio de titularidad, a favor de la nueva entidad, de las referidas fianzas, que continuarán a disposición del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales.

Madrid, 30 de octubre de 2006.—El Secretario de Estado de la Seguridad Social, Octavio Granado Martínez.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

**21397**

*ORDEN APA/3714/2006, de 10 de noviembre, por la que se dispone la publicación de la Orden ARP/148/2005, de 7 de abril, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Terra Alta».*

El 18 de abril de 2005 se publicó en el Boletín Oficial de la Generalidad de Cataluña la Orden ARP/148/2005, de 7 de abril, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de dicha comunidad autónoma, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Terra Alta».

El 11 de octubre de 2005 y el 28 de agosto de 2006, se han publicado en el Diario Oficial de la Generalidad de Cataluña, las correcciones de erratas de la mencionada Orden, de 19 de septiembre de 2005 y de 4 de julio de 2006.

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 (Vcprd) 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 ARP/148/2005, de 7 de abril, y de las correcciones de erratas de la misma, de 19 de septiembre de 2005 y de 4 de julio de 2006, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo la publicación en el Boletín Oficial del Estado la Orden ARP/148/2005, de 7 de abril, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Terra Alta», y de las correcciones de erratas de 19 de septiembre de 2005 y de 4 de julio de 2006, que figuran como anexo a la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 10 de noviembre de 2006.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

### ANEXO

#### Orden ARP/148/2005, de 7 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Terra Alta

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

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

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

Por otra parte, las circunstancias del mercado han hecho aconsejable en los últimos años que el sector se dote de instrumentos útiles para hacer frente a los retos de la liberalización económica, que sirvan para la elaboración de vinos de calidad, producidos en zonas determinadas y que contribuyan al desarrollo del sector.

La Denominación de Origen Terra Alta se creó por la Orden de 28 de mayo de 1982, y su reglamento ha sido modificado por diferentes Órdenes, en concreto las de 16 de mayo de 1984, 24 de enero de 1985, 22 de julio de 1985, y 11 de julio de 1995. Esta Denominación de Origen ha impulsado los vinos producidos en esta comarca, a la vez que ha servido a la mejora del desarrollo de una comarca donde la importancia del sector vitivinícola es significativo.

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

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

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

Visto el informe de la Comisión Asesora del INCAVI;

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

Artículo único.

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

Disposición derogatoria.

Se derogan las disposiciones siguientes:

Orden de 28 de mayo de 1982, por la que se reglamenta la Denominación de Origen Terra Alta y su Consejo Regulador (DOGC núm. 238, de 7.7.1982).

Orden de 16 de mayo de 1984, por la que se modifica la Orden de 28 de mayo de 1982, que aprobaba el Reglamento de la Denominación de Origen Terra Alta (DOGC núm. 443, de 15.6.1984).

Orden de 24 de enero de 1985, de modificación de la Orden de 16 de mayo de 1984, que modificó el Reglamento de la Denominación de Origen Terra Alta (DOGC núm. 509, de 1.2.1985).

Orden de 22 de julio de 1985, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Terra Alta y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 22 de mayo de 1982 (DOGC núm. 581, de 28.8.1985).

Orden de 11 de julio de 1995, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Terra Alta y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 2079, de 24.7.1995).

Barcelona, 7 de abril de 2005.—Antoni Siurana i Zaragoza, Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca.

## ANEXO 1

### Reglamento de la Denominación de Origen Terra Alta

#### CAPÍTULO 1

##### Disposiciones generales

###### Artículo 1. Régimen jurídico.

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

###### Artículo 2. Protección de la Denominación de Origen.

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

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

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

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

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

###### Artículo 3. Competencia en la defensa de la protección de la Denominación de Origen.

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

#### CAPÍTULO 2

##### Producción

###### Artículo 4. Zonas de producción.

4.1 La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Terra Alta está constituida por las parcelas de viña inscritas en el Registro vitivinícola de Cataluña situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican en el anexo 2 de esta disposición, que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el anexo 3 de esta disposición,

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

4.2 La calificación de las parcelas de viña a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, deberán quedar referenciadas en el Registro vitivinícola de Cataluña y de la manera que determine el Instituto Catalán de la Viña y el Vino. Igualmente, se establecerán las oportunas correspondencias entre el Registro vitivinícola de Cataluña, el Registro de viticultores de la Denominación de Origen Terra Alta y el catastro, con la localización correcta de las parcelas a través del Sistema de Información Geográfica (SIGPAC). Las parcelas con requerimientos adicionales deberán hacer constar expresamente esta condición para que se tenga en cuenta a la hora de permitir o no su inclusión en la zona de producción y que indique las limitaciones a qué están sujetas.

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

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

###### Artículo 5. Variedades de *Vitis vinífera*.

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

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

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

###### Artículo 6. Prácticas de cultivo.

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

6.2 La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos.

6.3 El Consejo Regulador estudiará y experimentará la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o técnicas de cultivo que constituyan un avance en la técnica vitícola y se compruebe que afectan favorablemente a la calidad de la uva y del vino producido. De esta experimentación se dará conocimiento al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para que, si procede, lo apruebe.

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

###### Artículo 7. Vendimia.

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 11% vol, con excepción de la variedad de *Vitis vinífera* Parellada, que tendrá una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 10% vol.

###### Artículo 8. Producción admitida.

8.1 La producción máxima admitida por hectárea será de 100 quintales métricos para las variedades blancas y 80 quintales métricos para las variedades tintas.

8.2 El Consejo Regulador podrá modificar de acuerdo con la legislación vigente los límites anteriores, según los parámetros cualitativos exigibles a un VQPRD, en un 25% más o menos, en determinadas campañas y para determinadas áreas, parcelas o polígonos, a iniciativa propia o a

petición de los viticultores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, con los asesoramientos y las comprobaciones previas necesarios.

8.3 La uva que proceda de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizado en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen. El Consejo Regulador adoptará las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

#### Artículo 9. *Nuevas plantaciones y replantaciones.*

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

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

### CAPÍTULO 3

#### Métodos de obtención y elaboración

##### Artículo 10. *Métodos de obtención.*

10.1 Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Terra Alta.

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

##### Artículo 11. *Métodos de elaboración.*

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

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de forma que su rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

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

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

11.3 En la Denominación de Origen Terra Alta se podrán elaborar los tipos de vino siguientes:

11.3.1 Vino rancio Terra Alta: vino de licor tradicional a partir de las variedades garnacha blanca y macabeo o garnacha tinta, que deberán tener riqueza en azúcares no inferior a 14.º Baumé y deberán estar en perfecto estado sanitario. La elaboración del vino comporta un envejecimiento oxidativo a sol y serena, y un mínimo de un año en envase de roble. Los vinos rancios, para ser comercializados con la denominación de crianza, deberán tener cuatro años de envejecimiento, de los que un mínimo de tres deberán ser en envase de roble. Durante la elaboración se podrá adicionar, si es preciso, el alcohol vínico de calidad para alcanzar una graduación entre 15% vol y 20% vol. El color característico del vino es de oro viejo.

11.3.2 Mistela blanca Terra Alta: la elaboración del vino de licor tradicional denominado mistela blanca se realizará a partir de todas las variedades de uvas blancas y que en su elaboración se separa el mosto flor de la uva y seguidamente se filtra el vino, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 14% vol, para añadirle acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana

hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y entre 8,5 y 10º Baumé.

11.3.3 Mistela tinta Terra Alta: la elaboración del vino de licor tradicional denominado mistela tinta se realizará a partir de las variedades tintas autorizadas, que deberán tener un grado alcohólico volumétrico de 14º Baumé. Se macera la uva chafada, con la separación previa del escobajo, con una mezcla de alcohol vínico, y se airea dos veces al día durante quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior a 15% vol y entre 8,5 y 10º Baumé.

11.3.4 Vino garnacha Terra Alta: vino de licor tradicional elaborado con uvas sobremaduradas. Después de separar el escobajo y chafados, la pasta fermenta hasta adquirir un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 14% vol. Seguidamente se sangra, prensa, filtra y se encabeza con alcohol vínico hasta llegar a un mínimo de 14% vol y un grado alcohólico volumétrico adquirido y máximo de 20% vol. Se envejece en botas de madera de roble.

11.3.5 Vino dulce natural de Terra Alta: vino de licor tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 250 g/l, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica natural es como mínimo de 14% vol y un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 20% vol.

11.3.6 Vino espumoso de calidad producido en región determinada en La Terra Alta: vino obtenido a partir de las variedades autorizadas, con un grado volumétrico natural mínimo de 11%, elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en la botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico con una presión mínima de 3,5 bar.

11.3.7 Vino de aguja Terra Alta: el vino obtenido de las variedades autorizadas, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11%, elaborado según su procedimiento, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico en disolución con una presión no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar.

### CAPÍTULO 4

#### Crianza y menciones

##### Artículo 12. *Zona de crianza.*

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

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

##### Artículo 13. *Menciones.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en

madera de roble, como mínimo, de seis meses y un envejecimiento en botella de cuarenta y dos meses.

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

#### Artículo 14. *Etiquetado.*

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

- a) El nombre del municipio del embotellador o del expedidor o el código postal.
- b) El nombre de una variedad si el vino procede en uno 85% o más de esta variedad.
- c) El nombre de hasta tres variedades siempre y cuando el mencionado vino proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en el cupado.
- d) Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del ángulo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en el cupado.
- e) El año de la vendimia, si el vino procede en uno 85% o más de la uva recogida en el año que se prevé que conste en la designación.
- f) Para la designación de los vinos con el nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, es preciso que el vino proceda de viñas cultivadas por el/por la mismo/a viticultor/a o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

#### Artículo 15. *Vino nuevo y vino joven.*

15.1 Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente podrán comercializarse con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante la campaña y/o a partir del 11 de noviembre del año en que la uva ha sido vendimiada, según acuerde el Consejo Regulador.

15.2 Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 1 de diciembre del año en que el vino ha sido vendimiado, según acuerde el Consejo Regulador.

#### Artículo 16. *Indicaciones.*

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

16.2 Se podrá utilizar la indicación bota siempre y cuando se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el período de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de madera en que ha estado, donde la capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

16.3 Se podrá utilizar la indicación roble siempre y cuando se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el período de tiempo en meses o años, que ha estado en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

### CAPÍTULO 5

#### Trazabilidad y calificación de los vinos

##### Artículo 17. *Proceso de calificación.*

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

17.2 El proceso de calificación implica la verificación de la conformidad de los vinos presentados con las condiciones de producción y elaboración y las características específicas que se establecen en este Regla-

mento, así como la superación de los exámenes analíticos y organolépticos reglamentarios.

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

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

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

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

##### Artículo 18. *Proceso de descalificación.*

18.1 El lote de vino calificado por la Denominación de Origen Terra Alta que, por cualquier causa, presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador, lo que supondrá la pérdida del derecho al uso de la Denominación de Origen Terra Alta.

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

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

### CAPÍTULO 6

#### Características de los vinos vqprd

##### Artículo 19. *Características de los vinos.*

19.1 Los vinos vqprd, los vinos de licor tradicionales vlqprd y los vinos de aguja de calidad vaqprd, elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen Terra Alta, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

Tipo de vino: blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 12,5% vol y máximo 15% vol, con excepción de los vinos blancos obtenidos exclusivamente de la vinífera parellada donde lo mínimo será de 11% vol.

Tipo de vino: rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 12% vol y máximo 15% vol.

Tipo de vino: negro.

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

Tipo de vino: vino rancio de La Terra Alta.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 15% vol y máximo 20% vol.

Tipo de vino: mistela blanca de La Terra Alta.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 15% vol y máximo 20% vol.

Tipo de vino: mistela tinta de La Terra Alta.

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

Tipo de vino: vino dulce natural de La Terra Alta.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 15% vol y máximo 20% vol.

Tipo de vino: vino espumoso de La Terra Alta (veqprd).

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 11% vol y máximo 12,5% vol.

Tipo de vino: vino de aguja.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 11% vol y máximo 12,5% vol.

19.2 Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,6 g/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,8 g/l para los vinos tintos. Los vinos de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 g/l de acidez volátil real. En los vinos tintos este límite se podrá superar en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 g/l.

19.3 Los vinos deberán presentar las cualidades analíticas y organolépticas que les caracterizan, especialmente en cuanto al color, al aroma y al sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Terra Alta, y serán descalificados tal y como establece el artículo 18 de este Reglamento.

19.4 Los análisis organolépticos y físico-químicos se ajustarán a lo que dispone la normativa comunitaria, así como a lo que disponen las otras normas que le sean de aplicación, y serán obligatorias para la calificación de los vinos. Estos análisis se realizarán por lotes homogéneos antes de embotellar.

## CAPÍTULO 7

### Registros e inscripciones

Artículo 20. *Tipología y procedimiento de inscripción en los registros.*

20.1 El Consejo Regulador llevará los registros siguientes:

- a) Registro de viticultores.
- b) Registro de bodegas, que tendrá las secciones siguientes:
  - b).1 Bodegas de elaboración.
  - b).2 Bodegas de almacenaje.
  - b).3 Bodegas de crianza.
  - b).4 Bodegas de embotellado y envasado.

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

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

20.4 La inscripción en estos registros no exime a las personas interesadas de la obligación de inscribirse en los registros que a todos los efectos estén establecidos en la normativa vigente, y en especial en el Registro de industrias agroalimentarias de Cataluña y en el de embotelladores y envasadores, en su caso, y en el Registro de sanidad.

Artículo 21. *Registro de viticultores.*

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

21.2 En la inscripción figurará el nombre de la persona propietaria y, en todo caso, del masovero, la persona parcera, arrendataria, censataria o cualquier otra persona titular de dominio útil; el nombre de la viña, el lugar y el término municipal en que está situada la parcela de viña, la superficie de producción, los datos del Registro vitivinícola de Cataluña, del polígono y de las parcelas, la variedad o las variedades de la viña y tantos datos como sean necesarios para su clasificación y localización.

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

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

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

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

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

Artículo 22. *Registro de bodegas. Sección de elaboradores.*

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

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

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

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

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

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

Artículo 23. *Registro de bodegas. Sección de almacenaje.*

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

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

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

Artículo 24. *Registro de bodegas. Sección de crianza.*

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

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

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

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

**Artículo 25. Registro de bodegas. Sección de embotellado y envasado.**

25.1 En la Sección de embotellado y envasado del Registro de bodegas se podrán inscribir todas las que se encuentren situadas en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la Denominación de Origen.

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

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

25.4 Se producirá la baja de cualquier bodega inscrita en la Sección de embotellado y envasado del Registro de bodegas por inactividad durante tres años consecutivos.

**Artículo 26. Modificaciones y renovaciones en el Registro.**

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

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

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

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

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

**CAPÍTULO 8****Derechos y obligaciones****Artículo 27. Requisitos de inscripción.**

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

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

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

**Artículo 28. Derecho a la inscripción.**

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

**Artículo 29. Excepciones y prohibiciones.**

29.1 En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación de Origen Terra Alta no se podrá realizar la elaboración, el almacenaje o la manipulación de la uva, los mostos o los vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación de Origen. Sin embargo, el Consejo Regulador podrá autorizar con los documentos de acompañamiento pertinentes, a las bodegas inscritas en los registros de la Denominación de Origen Terra Alta, la

recepción de uvas, mostos y vinos aptos para ser calificados como Denominación de Origen Cataluña, así como la elaboración, la crianza, el almacenaje y el embotellado de productos vitícolas que procedan de la zona de producción y de las variedades admitidas por la Denominación de Origen Cataluña, siempre y cuando estas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta y que se garantice el control de estos procesos y la separación en depósitos independientes entre cada uno de los vinos y quede perfectamente identificado de forma indeleble su identificación como Denominación de Origen Cataluña, su volumen nominal y su indicación geográfica correspondiente. Esta identificación se realizará tanto a la bodega, como en los registros reglamentarios, sin perjuicio de normas más restrictivas que impongan la regulación de otros vqprd con los que exista superposición de la zona de producción y para instalaciones con más de una inscripción.

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

29.3 Las bodegas inscritas en la Sección de elaboración del Registro de bodegas y con la autorización previa del Consejo Regulador podrán expedir vinos aptos para ser calificados, a las empresas que en la elaboración de sus productos, de acuerdo con la normativa comunitaria o del estado miembro, puedan utilizar vinos de calidad producidos en región determinada vqprd.

**Artículo 30. Declaraciones de cosecha.**

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

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

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

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

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

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

30.2 Las declaraciones a las que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos únicamente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse sólo que en forma numérica, y sin ninguna referencia de carácter individual.

**CAPÍTULO 9****Presentación y etiquetado****Artículo 31. Presentación de las etiquetas de los vinos embotellados.**

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

31.2 Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

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

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

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

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

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

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

31.4 Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador o de cualquier otro sistema de control que establezca, así como del correspondiente número de lote, deberán ser colocadas cuando se proceda a etiquetar los vinos amparados en la misma bodega de acuerdo con las normas que dicte el Consejo Regulador, y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

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

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

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

#### Artículo 32. *Documentos de acompañamiento.*

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

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

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

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

#### Artículo 33. *Embotellamiento.*

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

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

33.3 Los envases deberán ser preferentemente botellas de vidrio y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural. El Consejo Regulador aprobará previamente el resto de elementos de envasado que aseguren la calidad y el prestigio de los vinos.

#### Artículo 34. *Certificado de origen.*

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

## CAPÍTULO 10

### Consejo Regulador

#### Artículo 35. *Régimen jurídico.*

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

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

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

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

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

#### Artículo 36. *Ámbito de competencias.*

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

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

#### Artículo 37. *Competencias del Consejo Regulador.*

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

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

#### Artículo 38. *Régimen de recursos.*

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

#### Artículo 39. *Finalidades del Consejo Regulador.*

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

#### Artículo 40. *Órganos de gobierno del Consejo Regulador.*

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

#### Artículo 41. *Comisión Rectora.*

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

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

a) Seis vocales en representación del sector vitícola, titulares de viñas inscritos en el Registro de viticultores del Consejo Regulador, cuya distribución se hará entre los adheridos a cooperativas o sociedades agrarias de transformación y los no adheridos, en proporción al volumen de participación a la producción de vinos amparados durante las cuatro campañas vitivinícolas anteriores a la convocatoria de elecciones.

b) Seis vocales en representación del sector vinícola, titulares de las bodegas inscritas a los registros de bodegas respectivos del Consejo Regulador.

c) A las reuniones del Consejo Regulador asistirán dos representantes del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, con especiales conocimientos en viticultura y enología, con voz pero sin voto.

d) Un/Una secretario/a, con voz y sin voto.

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

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

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

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

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

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

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

#### Artículo 42. *Doble inscripción.*

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

#### Artículo 43. *Presidente/a.*

43.1 Corresponde al/a la presidente/a:

a) Ejercer la representación legal del Consejo Regulador y ejercer la presidencia de sus órganos. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en otro miembro del Consejo en los supuestos que se establezcan por norma de régimen interior.

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

c) Administrar los ingresos y los caudales del Consejo Regulador. Los pagos de carácter extraordinario requerirán la aprobación previa del Pleno.

d) Preparar la liquidación del presupuesto y elaborar el presupuesto anual del Consejo Regulador.

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

f) Organizar el régimen interior del Consejo.

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

h) Organizar y dirigir los servicios.

i) Proponer el/la secretario/a en la Comisión Rectora.

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

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

l) Incoar expedientes sancionadores de competencia del Consejo Regulador, y nombrar al instructor.

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

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

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

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

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

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

#### Artículo 44. *Secretario.*

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

a) Preparar los trabajos de la Comisión Rectora y ejecutar sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, extender las actas y custodiar los libros y los documentos del Consejo. El secretario del Consejo Regulador será la persona encargada del levantamiento de las actas, de los libros de actas, y de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.

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

#### Artículo 45. *Comisión Rectora. Funciones.*

45.1 Las funciones de la Comisión Rectora son:

a) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen, e impulsar los vinos de calidad y su promoción en los mercados interior y exterior.

b) Gestionar los registros de viticultores y bodegas y hacer el control de entradas y salidas de primeras materias y productos de las instalaciones de elaboración, almacenaje, envejecimiento, embotellamiento y etiquetado inscritas.

c) Calificar o descalificar, como proceda, el origen de la uva, los mostos y los vinos que opten a utilizar la Denominación de Origen y expedir, si procede, la certificación correspondiente.

d) Expedir los certificados de origen, los precintos de garantía y el control de lotes, con la autorización de las etiquetas y les contraetiquetas de los vinos amparados incluida.

e) Aprobar y controlar el uso de las etiquetas utilizables en los vinos protegidos, por medio de los servicios técnicos, exclusivamente en los aspectos que afecten a la Denominación de Origen, y velar por la trazabilidad de los productos vitícolas.

f) Controlar la producción, la procedencia, la elaboración y la comercialización de los productos amparados por la Denominación de Origen.

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

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

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

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

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

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

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

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

o) Calificar la añada o la cosecha.

#### Artículo 46. *Funcionamiento interno.*

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

46.2 La Comisión se reunirá cuando la convoque el presidente, bien a iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, los cuales

aportarán los temas a incluir en el orden del día. Será obligatorio en éste supuesto que la sesión tenga lugar en un plazo máximo de quince días.

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

46.4 Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, será necesario que lo soliciten al menos una cuarta parte de los vocales con derecho a voto con ocho días de antelación como mínimo.

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

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

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

#### Artículo 47. Personal del Consejo Regulador.

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

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

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

#### Artículo 48. Obligaciones del Consejo Regulador.

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

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

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

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

#### Artículo 49. Inspección.

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

- Las viñas inscritas ubicadas en la zona de producción.
- Las bodegas inscritas situadas en la zona de producción y crianza.
- La uva y los vinos de la zona de producción y crianza.
- Los vinos producidos en bodegas inscritas en la Denominación de Origen Terra Alta.
- Los vinos embotellados y comercializados amparados por la Denominación de Origen Terra Alta.
- La coincidencia entre las declaraciones formales y la realidad de los operadores del sector, de acuerdo con lo establecido por este Reglamento.
- La realidad de la información de los productos amparados.

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

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

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

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

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

#### Artículo 50. Colaboración con otros consejos reguladores.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Terra Alta establecerá los mecanismos apropiados de colaboración con el resto de consejos reguladores vitivinícolas, cuya zona de producción coincida total o parcialmente con el ámbito territorial de la Denominación de Origen a los efectos del cumplimiento de todo cuanto dispongan los reglamentos correspondientes.

#### Artículo 51. Financiación.

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

a) Cuotas:

a).1 Cuota de plantación.

$$Q_{pl} = H_{apl} \times P_{medHa} \times Cha + K_{gprod} \times P_{medkg} \times C_{kg}$$

Q<sub>pl</sub>: cuota de plantación.

H<sub>apl</sub>: hectáreas plantadas.

P<sub>medHa</sub>: precio medio de la tierra.

Cha: coeficiente de plantación.

K<sub>gprod</sub>: kg producidos.

P<sub>medKg</sub>: precio medio de la uva producido.

C<sub>kg</sub>: coeficiente sobre los kg producidos.

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

a).2 Cuota de vino producido.

$$Q_{vprod} = I_{tsprod} \times P_{medvidoll} \times C_{viproducto}$$

Q<sub>vprod</sub>: cuota de vino total producido.

I<sub>tsprod</sub>: litros de vino producido.

P<sub>medvidoll</sub>: precio medio del vino vendido a granel.

C<sub>viproducto</sub>: coeficiente de vino producido.

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

a).3 Cuota de vino embotellado.

$$Q_{vemb} = I_{tsemb} \times P_{medviembl} \times C_{viemb}$$

Q<sub>vemb</sub>: cuota de vino total embotellado.

I<sub>tsemb</sub>: litros de vino embotellado.

P<sub>medviembl</sub>: precio medio del vino vendido embotellado.

C<sub>viemb</sub>: coeficiente de vino embotellado.

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

b) Para la certificación de la Denominación de Origen Terra Alta, el visado de facturas y para la venta de sistemas de control de productos embotellados establecidos, la cuota la fijará anualmente la Comisión Rectora del Consejo Regulador de acuerdo con el sistema de control establecido.

Los responsables del pago de estas cuotas son:

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

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

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

51.1.2 Las subvenciones, los legados y donativos que reciban.

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

51.1.4 El importe de las sanciones que le correspondan.

51.2 La liquidación de las cuotas la realizará el Consejo Regulador y se notificará a los interesados de la manera que acuerde el Consejo Regu-

lador. El control de la gestión económica y financiera corresponde a la Intervención Delegada del Departamento de Economía y Finanzas y al Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

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

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

## CAPÍTULO 11

### Infracciones, sanciones y procedimientos

#### Artículo 52. Régimen jurídico.

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

#### Artículo 53. Actos de inspección.

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

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

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

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

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

#### Artículo 54. Infracciones.

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

#### Artículo 55. Competencias.

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

#### Artículo 56. Responsabilidad.

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

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

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

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

#### Artículo 57. Instructor y secretario del procedimiento sancionador.

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

#### Artículo 58. Uso indebido.

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

## ANEXO 2

### Zona de producción

Arnes.  
Batea.  
Bot.  
Caseres.  
Corbera d'Ebre.  
La Fatarella.  
Gandesa.  
Horta de Sant Joan.  
El Pinell de Brai.  
La Poble de Massaluça.  
Prat de Comte.  
Vilalba dels Arcs.

Tal como dispone el apartado D.3 del anexo VI del Reglamento CE 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se autoriza a De Muller, SA, para que en su bodega de Reus pueda elaborar y embotellar vinos aptos para vqprd Terra Alta, y a Unió Agrària Cooperativa para que en su bodega de Vilallonga del Camp pueda envejecer y embotellar vinos aptos para vqprd Terra Alta, ya que la actividad comercial de las dos bodegas se ha realizado correspondiéndose a una evolución general del mercado, y sin interrupciones con anterioridad al 1 de septiembre de 1970. La autorización estará sujeta a las disposiciones de este Reglamento y otras normas de carácter general vigentes en cada momento, y los costes correspondientes al control efectuado por el Consejo Regulador irán a su cargo.

## ANEXO 3

### Variedades autorizadas y recomendadas

#### Variedades blancas recomendadas:

Garnacha blanca.  
Macabeo.  
Parellada.

#### Variedades tintas recomendadas:

Garnacha tinta.  
Garnacha peluda.  
Samsó, mazuela o carignan.

#### Variedades blancas autorizadas:

Sauvignon blanco.  
Moscatel de grano pequeño o de Frontignan.  
Moscatel de grano grande o de Alejandría.  
Chenin blanco.  
Pedro Ximénez.  
Chardonnay.

#### Variedades tintas autorizadas:

Tempranillo.  
Cabernet franc.  
Cabernet Sauvignon.  
Merlot.  
Garnacha tintorera.  
Syrah.

**Corrección de erratas en la Orden ARP/148/2005, de 7 de abril, por la que se aprueba el Reglamento la Denominación de Origen Terra Alta (DOGC núm. 4365, pág. 9850, de 18.4.2005)**

Habiendo observado erratas en el texto de la citada Orden, enviado al DOGC y publicado en el núm. 4365, pág. 9850, de 18.4.2005, se detalla su oportuna corrección:

En la página 9852, artículo 11.3.4, donde dice: «... se encabeza con alcohol vínico hasta llegar a un mínimo de 14% vol y un...»; debe decir: «... se encabeza con alcohol vínico hasta llegar a un mínimo de 15% vol y un...».

En la misma página, artículo 11.3.6, donde dice: «... anhídrido carbónico con una presión mínima de 3,5 bar»; debe decir: «... anhídrido carbónico con una sobrepresión mínima de 3,5 bar».

En la página 9853, artículo 19.1, donde dice: «negro»; debe decir: «tinto».

Barcelona, 19 de septiembre de 2005.—Josep Pau i Pernau, Secretario General.

**Corrección de erratas en la Orden ARP/148/2005, de 7 de abril, por la que se aprueba el Reglamento la Denominación de Origen Terra Alta (DOGC núm. 4365, pág. 9850, de 18.4.2005)**

Habiendo observado erratas en el texto de la citada Orden, enviado al DOGC y publicado en el núm. 4365, pág. 9850, de 18.4.2005, se detalla su oportuna corrección:

En la página 9852, en el artículo 11.3.6, donde dice: «11.3.6 Vino espumoso de calidad producido en región determinada en la Terra Alta: vino obtenido»; debe decir: «11.3.6 Vino espumoso de calidad producido en región determinada en la Terra Alta que se describe a continuación, que deberá ajustarse, en todo caso, a lo que determina la letra k) del anexo VI del Reglamento CE 1493/1999: vino obtenido...».

En la página 9852, en el artículo 11.3.6, donde dice: «... una presión no inferior...»; debe decir: «... una sobrepresión no inferior...».

En el artículo 12, en la página 9852, donde dice: «Artículo 12. Zona de crianza. 12.1 La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta...»; debe decir: «Artículo 12. Zona de elaboración o envejecimiento. 12.1 La zona de elaboración o envejecimiento de los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta...».

En la página 9852, en el primer párrafo del artículo 14, donde dice: «14.1 La designación de los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta será completada, de acuerdo con la normativa de etiquetaje vigente, con los datos siguientes:»; debe decir: «Además de las menciones a que se refieren los anexos VII y VIII del Reglamento CE 1493/1999 y el resto de normativa vigente, la designación de los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta se completará con los datos siguientes:».

En la página 9852, en los apartados c) y d) del artículo 14, donde dice: «... cupado.»; debe decir: «... mezcla.».

En los artículos 11, 13 y 16, donde dice: «bota»; debe decir: «barrica».

En la página 9853, en el artículo 19.1, donde dice: «19.1 Los vinos vqprd, los vinos de licor tradicionales vlqprd y los vinos de aguja de calidad vaqprd...»; debe decir: «19.1 Los vinos VCPRD, los vinos de licor de calidad tradicionales VLCPRD y los vinos de aguja de calidad VACPRD...».

En la página 9853, en el artículo 19.3, donde dice: «19.3 Los vinos deberán presentar las calidades analíticas y organolépticas que les caracterizan, especialmente...»; debe decir: «19.3 Los vinos deberán presentar las calidades analíticas y organolépticas que prevé este Reglamento, especialmente...».

En las páginas 9853 y 9854, en los artículos 21.1, 23.1, 24.1 y 25.1, donde dice: «... se podrán inscribir...»; debe decir: «... deben inscribirse...».

En toda la disposición, donde dice: «almacenaje»; debe decir: «almacenamiento».

En toda la disposición, donde dice: «embotellamiento»; debe decir: «embotellado».

En toda la disposición, donde dice: «vqprd»; «veqprd»; debe decir: «VCPRD»; «VECPRD».

Barcelona, 4 de julio de 2006.—Joaquim Llena i Cortina, Secretario General.

**21398** *ORDEN APA/3715/2006, de 22 de noviembre, por la que se anula la inscripción de diversas variedades de distintas especies en el Registro de Variedades Comerciales.*

De conformidad con lo establecido en el apartado «d» del artículo 14 de la Orden de 30 de noviembre de 1973, por la que se aprobó el Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales, resuelvo:

Se anula la inscripción en el Registro de Variedades Comerciales de las variedades que figuran en el anexo de la presente Orden.

Madrid, 22 de noviembre de 2006.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

**ANEXO**

Calabacín . . . . .	19980204	Golden Dawn III.
Cebolla . . . . .	20030248	Alicia.
	20030249	Mineyutaka.
Colza . . . . .	19920102	Marinka.
Fresa . . . . .	19930179	Durval.
	19970063	Plasirfre.
	19930180	Vilanova.
Lechuga . . . . .	20030233	Carmoli.
	20030236	Sirmai.
	20010137	Karanda RZ.
	20030400	Optimus.
Ray-grass inglés . . . . .	19300058	Barpastra.
	19910307	Yatsyn I.
Remolacha azucarera . . . . .	19950042	Acala.
	20020346	Anastasia.
	19970275	Ariana.
	19970274	Aurelia.
	20010056	Brunella.
	19930081	Carmen.
	19920362	Corinna.
	19930365	Elisa.
	19970277	Flavia.
	19920360	Gabriela.
	19970273	Jolanda.
	20020077	Leandra.
	19810162	Linda.
	19950043	Lucia.
	19980418	Macarena.
	19970279	Paulina.
	19930366	Samantha.
	19950313	Soraya.
	20030038	Tanja.
	19980417	Viola.
Trigo blando . . . . .	20010220	Guaraní.

**21399** *ORDEN APA/3716/2006, de 22 de noviembre, por la que se extingue el derecho del obtentor de títulos de obtención vegetal en el Registro de Variedades Protegidas.*

El artículo 28.1. b) de la Ley 3/2000, de Régimen Jurídico de la Protección de la Obtenciones Vegetales, establece que el derecho del obtentor de un título de obtención vegetal se extingue por renuncia del titular del mismo.

La disposición transitoria segunda, punto 1, de la Ley 3/2000 dispone que los títulos de obtención vegetal concedidos conforme a lo dispuesto en la Ley 12/1975, de 12 de marzo, sobre Protección de Obtenciones Vegetales, se registrarán por las normas de la citada Ley.

Teniendo en cuenta lo anterior, así como las peticiones efectuadas por los titulares de títulos de obtención vegetal de que se extinga su derecho antes de finalizar su periodo de protección y una vez consultada la Comisión de Protección de Obtenciones Vegetales, dispongo: