

Igualmente formarán parte de la zona de producción de la Denominación de Origen las parcelas de viña ubicadas en los términos municipales siguientes: del municipio de Garcia, polígono núm. 3, parcela núm. 66; polígono núm. 6, parcelas núm. 101, 105, 106 y 111-113; polígono núm. 15, parcela núm. 3; y polígono núm. 22, parcela núm. 65; del municipio de Móra la Nova, polígono núm. 10, parcela núm. 8; y polígono núm. 13, parcela núm. 99; del municipio de Tivissa, polígono núm. 24, parcela núm. 29.

ANEXO 3

Variedades recomendadas

Variedades blancas:

Chardonnay.
Garnacha blanca.
Macabeu.
Moscatel de grano pequeño.
Pansal.
Parellada.

Variedades tintas:

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

Corrección de erratas en la Orden ARP/286/2005, de 15 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Montsant (DOGC núm. 4414, pág. 19384, de 28.6.2005)

Habiendo observado erratas en el texto de la citada Orden, enviado al DOGC y publicado en el núm. 4414, pág. 19384, de 28.6.2005, se detalla la oportuna corrección:

En la página 19386, en el artículo 12, donde dice: «Artículo 12. Zona de crianza, 12.1 La zona de crianza de los vinos.», debe decir: «Artículo 12. «Zona de envejecimiento o crianza, 12.1 La zona de envejecimiento o crianza de los vinos.»;

En la página 19386, en el artículo 16.1, donde dice: «en recipientes de madera con.», debe decir: «en recipientes de madera de roble con.»;

En la página 19386, en el artículo 16.1, donde dice: «de recipiente de madera en.», debe decir: «de recipiente de madera de roble en.»;

En los artículos 7.1, 11.2, título del capítulo 6, 19.1, 22.4, 29.1 y 29.3, donde dice: «VQPRD.», debe decir: «VCPRD.»;

En los artículos 7.1 y 19.1, donde dice: «VLQPRD.», debe decir: «VLCPRD.»;

En la página 19387, en el artículo 19.1, donde dice: «VAQPRD.», debe decir: «VACPRD.»;

En la página 19393, en el anexo 3, donde dice: «Macabeu», debe decir: «Macabeo»;

En la página 19393, en el anexo 3, donde dice: «Moscatel de grano pequeño», debe decir: «Moscatel de grano menudo»;

En la página 19393, en el anexo 3, donde dice: «Samsó o carignane», debe decir: «Mazuela o samsó»;

En la página 19393, en el anexo 3, donde dice: «Garnacha negra», debe decir: «Garnacha tinta»;

En la página 19393, en el anexo 3, donde dice: «Monestrell», debe decir: «Monastrell o morastrell».

Barcelona, 14 de noviembre de 2005.—El Secretario general, Josep Pau i Pernau

Corrección de erratas en la Orden ARP/286/2005, de 15 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Montsant (DOGC núm. 4414, pág. 19384, de 28.6.2005)

Habiendo observado erratas en el texto de la citada Orden, enviado al DOGC y publicado en el núm. 4414, pág. 19384, de 28.6.2005, se detalla la oportuna corrección:

En la página 19386, en el primer párrafo del artículo 14, donde dice: «14.1 La designación de los vinos de la Denominación de Origen Montsant será completada, de acuerdo con la normativa de etiquetaje vigente, con los datos siguientes:», debe decir: «Además de las menciones a que se refiere el anexo VII del Reglamento CE 1493/1999 y el resto de normativa

vigente, la designación de los vinos de la Denominación de Origen Montsant se completará con los datos siguientes:».

En la página 19386, en los apartados c) y d) del artículo 14, donde dice: «cupado.», debe decir: «mezcla.».

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

En la página 19387, en el artículo 19.1, donde dice: «19.1 Los vinos VQPRD, los vinos de licor tradicionales VLQPRD.», debe decir: «19.1 Los vinos VCPRD, los vinos de licor de calidad tradicionales VLCPRD.».

En la página 19387, 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 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; VAQPRD; VLQPRD, debe decir: «VCPRD; VACPRD; VLCPRD».

Barcelona, 5 de julio de 2006.—El Secretario General, Joaquim Llena i Cortina.

49

ORDEN APA/4026/2006, de 19 de diciembre, por la que se dispone la publicación de la Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, de la Generalidad de Cataluña, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre.

El 1 de julio de 2005 se publicó en el Diario Oficial de la Generalidad de Cataluña la Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre.

El 23 de noviembre de 2005 y el 28 de agosto de 2006, se han publicado en el citado Diario Oficial de la Generalidad de Cataluña, las correcciones de erratas de la mencionada Orden, de 14 de noviembre de 2005 y 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/297/2005, de 20 de junio, y de las correcciones de erratas de la misma, de 14 de noviembre de 2005 y 4 de julio de 2006, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación, en el Boletín Oficial del Estado, de la Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre, y de las correcciones de erratas de 14 de noviembre de 2005 y 4 de julio de 2006, que figuran en el anexo a la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 19 de diciembre de 2006.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana

ANEXO

Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre.

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

El marco normativo y económico de la vitivinicultura ha sido modificado profundamente en los últimos años, tanto por la liberalización de los intercambios comerciales y acuerdos de la Organización Mundial del Comercio como por las normas comunitarias emanadas de la política 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 Costers del Segre se creó por la Orden de 18 de noviembre de 1985 (DOGC núm. 618, de 27.11.1985), que aprobó su Reglamento. Posteriormente, este Reglamento ha sido modificado por las Órdenes de 28 de mayo de 1986, 20 de enero de 1988, 10 de mayo de 1988, 13 de febrero de 1990, 19 de septiembre de 1991, 20 de junio de 1995, 3 de diciembre de 1998 y ARP/97/2004, de 5 de abril. Esta Denominación de Origen ha impulsado los vinos producidos en esta zona, a la vez que ha servido a la mejora del desarrollo de una comarca donde la importancia del sector vitivinícola es significativa.

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 se amparan en ella, 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 Costers del Segre y, finalmente, en el anexo 3 se detallan las variedades de Vitis vinifera autorizadas o recomendadas para la obtención de estos vinos.

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 Costers del Segre, cuyo texto figura en el anexo de esta Orden.

Disposición derogatoria.

Se derogan las disposiciones siguientes:

Orden de 28 de mayo de 1986, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Costers del Segre» y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 701, de 17.6.1986).

Orden de 20 de enero de 1988, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 948, de 5.2.1988).

Orden de 10 de mayo de 1988, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 996, de 27.5.1988).

Orden de 13 de febrero de 1990, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 1262, de 2.3.1990).

Orden de 19 de julio de 1991, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 1479, de 12.8.1991).

Orden de 20 de junio de 1995, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 2071, de 5.7.1995).

Orden de 3 de diciembre de 1998, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 2783, de 10.12.1998).

Orden ARP/97/2004, de 5 de abril, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre y su Consejo Regulador (DOGC núm. 4110, de 13.4.2004).

Barcelona, 20 de junio de 2005, Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antoni Siurana i Zaragoza

ANEXO 1

Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre

CAPÍTULO 1

Generalidades

Artículo 1. *Disposiciones generales.*

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 Costers del Segre 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 Costers del Segre 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 Costers del Segre es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de utilización individual, venta, enajenación ni gravamen.

2.3 El nombre de la Denominación de Origen Costers del Segre podrá ser utilizado, y no se podrá negar el uso a las personas físicas o jurídicas 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 los signos 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 «tipos», «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 las subzonas, 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 Denominación de Origen.*

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

CAPÍTULO 2

Producción

Artículo 4. *Variedades de Vitis vinifera.*

4.1 La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Costers del Segre 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.

Los nombres de las subzonas podrán utilizarse para completar la designación de los vinos que procedan exclusivamente de estas subzonas. Sin embargo, deberá incluirse de forma obligatoria el nombre de la Denominación de Origen Costers del Segre.

Los vinos procedentes de dos o más subzonas únicamente podrán etiquetarse con el nombre de la Denominación de Origen Costers del Segre.

4.2 La calificación de las parcelas de viña a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, deberán quedar referenciadas en el Registro vitivinícola de Cataluña y de la forma que determine el Instituto Catalán de la Viña y el Vino. Igualmente, se establecerán las oportunas correspondencias entre el Registro vitivinícola de Cataluña, el Registro de viticultores de la Denominación de Origen Cataluña 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 que están sujetos.

4.3 En el supuesto de que la persona 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 polígonos y parcelas de nuevos municipios, que no estén incluidos en el anexo 2, dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen Costers del Segre 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. *Prácticas de cultivo.*

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

5.2 El Consejo Regulador podrá fomentar las plantaciones de las variedades recomendadas, en razón de las necesidades de producción de la Denominación de Origen.

5.3 El Consejo Regulador propondrá al Instituto Catalán de la Viña y el Vino el ensayo de las nuevas variedades de *Vitis vinifera* que en base a las parcelas experimentales, microvinificaciones, análisis 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 evaluará y resolverá las experimentaciones y autorizará, si procede, la inclusión de las nuevas variedades en el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre.

5.4 Durante el período de ensayo y experimentación de nuevas variedades de *Vitis vinifera* el Consejo Regulador podrá autorizar, de acuerdo con las determinaciones analíticas y organolépticas y con los informes técnicos oportunos, la elaboración de vinos aptos para ser amparados con uva que proceda de estas variedades. Esta autorización será efectiva para la campaña vitivinícola de ese año y será obligatoria mientras dure el período antes mencionado.

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, con una densidad de plantación máxima de 4.500 cepas por hectárea y una densidad mínima de 1.500 cepas por hectárea.

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, y se efectuará de la siguiente forma:

- a) Tradicional en vaso.
- b) Formación en espaldera con división de la vegetación.

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 El Consejo Regulador autorizará la práctica del riego para mejorar la calidad de la uva y con un control del grado alcohólico y la acidez de la uva de las parcelas hídricamente reequilibradas de acuerdo con el equilibrio hídrico del suelo y las condiciones ecológicas de la viña.

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 mínima, igual o superior a 10% vol para los VQPRD, y de 12% para los VLQPRD.

Artículo 8. *Producción admitida.*

8.1 La producción máxima admitida será de 120 hectolitros de vino por hectárea tanto en variedades blancas como tintas.

8.2 El Consejo Regulador podrá modificar de acuerdo con la legislación vigente los límites anteriores, en función de los parámetros cualitativos exigibles a un VQPRD, en un 25% en más o en menos, en determinadas campañas y para determinadas áreas, parcelas o polígonos, a petición de los viticultores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, con los asesoramientos y las comprobaciones previas necesarias.

8.3 La uva que proceda de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada 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 Costers del Segre, será necesario que la persona interesada envíe una comunicación al Consejo Regulador.

9.2 No se admitirá la inscripción en el Registro de viticultores de personas titulares de parcelas de viñas de nuevas plantaciones mixtas que en 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 Costers del Segre.

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

Artículo 11. *Métodos de elaboración.*

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

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 75 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

11.2 En la elaboración de los diferentes tipos de vinos VQPRD protegidos, 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.

11.3 En la Denominación de Origen Costers del Segre también se podrá elaborar el tipo de vino siguiente:

Vino espumoso de calidad producido en la región determinada Costers del Segre: vino obtenido a partir de las variedades autorizadas, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 10,8% vol y máximo de 12,8% vol, elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en la botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico en disolución con una sobrepresión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento, a contar desde la fecha del tiraje hasta el degüelle. Los vinos calificados por la Denominación de Origen Costers del Segre podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

CAPÍTULO 4

Crianza y menciones

Artículo 12. *Zona de crianza.*

12.1 La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen Costers del Segre coincide con los términos municipales o áreas geográficas que integran la zona de producción relacionada al anexo 2 de esta disposición.

12.2 Únicamente se podrán someter a crianza los vinos de la Denominación de Origen Costers del Segre 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 de veinticuatro meses.

Para los vinos tintos 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.

13.6 Los VEQPRD amparados por la Denominación de Origen Costers del Segre podrán utilizar las indicaciones Premium y Reserva, de acuerdo con la normativa comunitaria que sea de aplicación.

13.7 Para que los VEQPRD puedan utilizar la mención Reserva Superior, el proceso de envejecimiento mínimo será de veinticuatro meses contados desde el tiraje hasta el degüelle.

Artículo 14. *Etiquetado.*

La designación de los vinos de la Denominación de Origen Costers del Segre será completada, de acuerdo con la normativa de etiquetado vigente, con los siguientes datos:

- El nombre del municipio de la persona que embotella o expide.
- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.
- 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 la cupada.
- Si existen más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del ángulo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la cupada.
- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva recogida en el año que se prevé que conste en la designación.

Artículo 15. *Vino nuevo y vino joven.*

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

15.2 Los vinos designados con la mención vino joven únicamente se podrán comercializar con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir de 20 de diciembre del año en que la uva ha sido vendimiada, 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 330 litros.

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

CAPÍTULO 5

Trazabilidad y calificación de los vinos

Artículo 17. *Proceso de calificación.*

17.1 Las personas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en el Registro de elaboradores de la Denominación de Origen Costers del Segre 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 la que se adjuntará una copia de todos los comprobantes y los justificantes de los movimientos de uva, mostos y vinos. Para las

uvas, una copia de la declaración de producción y el justificante de la compraventa que figura como anexo 3 del modelo oficial establecido por la Comunidad Europea. Para los mostos o los vinos, el modelo administrativo de acompañamiento según el modelo establecido por la Comunidad Europea.

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

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

17.4 El Consejo Regulador establecerá un Comité de cata para la calificación de vinos, formado por cinco personas expertas y una persona delegada de la presidencia que asume las funciones de coordinación. El Comité tiene como cometido informar sobre la calidad de los vinos, tanto en la fase de elaboración como en la fase de comercialización, y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios, previamente autorizados por el Consejo Regulador.

17.5 Para la calificación del vino, el Comité de cata se ajustará a las normas establecidas por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y al 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 Costers del Segre 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 Costers del Segre.

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 VQPRD.*

19.1 Los vinos VQPRD, los vinos espumosos VEQPRD, los vinos de licor tradicionales VLQPRD y los vinos de aguja de calidad vaqprd, elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen Costers del Segre, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

Tipo de vino: blanco. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 14,5% vol.

Tipo de vino: rosado. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 13,5% vol.

Tipo de vino: tinto. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11% vol, máximo 14,5% vol.

Tipo de vino: vinos espumosos de calidad, VEQPRD. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,80% vol, máximo 12,8% vol.

Tipo de vino: vino de licor, VLQPRD. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 22% vol.

Tipo de vino: vino de aguja, vaqprd. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, máximo 12,5% vol.

19.2 Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,60 g/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80 g/l para los vinos tintos.

Los vinos blancos y rosados de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,90 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, el aroma y el sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de

Origen Costers del Segre, 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 dispone la Orden de 20 de septiembre de 1989, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, y serán obligatorios 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.
- c) Registro de embotellamiento.

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, que dispondrá de un plazo de treinta días para aportar o enmendar las deficiencias detectadas. Una vez transcurrido este plazo sin aportar la documentación requerida, el Consejo Regulador ordenará su archivo.

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

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

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 vitivinícola de Cataluña, en el Registro de industrias agroalimentarias de Cataluña y en el de embotelladores y envasadores, en su caso, y en el Registro de sanidad.

Artículo 21. *Registro de viticultores.*

21.1 En el Registro de viticultores deben inscribirse todas las personas 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 del propietario y, en todo caso, el del masovero, el aparcerero, el arrendatario, el censatario o cualquier otro titular de dominio útil; el nombre de la viña, el lugar y el término municipal en que está situada la parcela de viña, la superficie de producción, los datos del Registro vitivinícola de Cataluña, del polígono y de las parcelas, la variedad o las variedades de la viña y tantos datos como sean necesarios para su clasificación y localización.

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

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

21.5 Cuando se produzca una baja voluntaria, deberán transcurrir tres 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 a las bodegas elaboradoras inscritas para acreditar el origen de la partida de uva correspondiente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24.1 En la Sección de crianza del Registro de bodegas deben inscribirse las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen a la crianza o al envejecimiento de vinos con Denominación de Origen. En la inscripción figurarán, además de los datos a que hace referencia el artículo 22.2, todos los específicos 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 considere necesarios para un correcto proceso de envejecimiento de los vinos.

24.3 Igualmente, se procederá a la oportuna inspección 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 embotellamiento.*

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

25.2 Las personas embotelladoras inscritas podrán clarificar y embotellar vinos no amparados por la Denominación de Origen. Para llevar a cabo esta actividad, el Consejo Regulador lo podrá autorizar con los documentos de acompañamiento y deberá garantizar el control de los procesos de clarificado y embotellado, así como la separación en depósitos independientes perfectamente identificados, de forma indeleble, su volumen nominal y su procedencia. Estos procesos de identificación y control se realizarán tanto en la bodega como en los registros reglamentarios.

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

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

25.5 Se producirá la baja de cualquier bodega inscrita en el Registro de embotellamiento por inactividad durante tres años consecutivos.

Artículo 26. *Modificaciones y renovaciones en los registros.*

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

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

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

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

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

CAPÍTULO 8

Derechos y obligaciones

Artículo 27. *Derecho a la inscripción.*

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 Costers del Segre.

27.2 Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Costers del Segre 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.

27.4 Las personas físicas o jurídicas inscritas están obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de la normativa descrita en el artículo 1 de este Reglamento, así como de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Instituto Catalán de la Viña y el Vino, y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre.

Artículo 28. *Derecho de los inscritos en los registros.*

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

Artículo 29. *Excepciones y prohibiciones.*

29.1 En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación de Origen Costers del Segre 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 Costers del Segre, la recepción de uvas, mostos y vinos aptos para ser calificados como Denominación de Origen Cataluña o bien Denominación de Origen Cava 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 Costers del Segre y que se garantice el control de estos procesos y la separación en depósitos independientes entre cada uno de los vinos y quede perfectamente visible la

identificación como Denominación de Origen Cataluña, su volumen nominal y su indicación geográfica correspondiente. Esta identificación se realizará tanto en la bodega, como en los registros reglamentarios, sin perjuicio de normas más restrictivas que impongan la regulación de VQPRD con las que exista superposición de la zona de producción y para instalaciones con más de una inscripción.

Para cualquier otra excepción a esta norma será necesario un estudio previo y la aprobación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre.

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

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

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

Artículo 30. *Declaración 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 al Consejo Regulador, antes del 20 de diciembre de cada año, una copia de la declaración de producción.

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

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

30.2 Las declaraciones mencionadas en el artículo 30.1 están referidas al Reglamento CE 1282/2001 y tendrán 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 forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Costers del Segre y, si procede, el de la subzona que le corresponda. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Costers del Segre será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen, y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

31.2 Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

31.2.1 El nombre del municipio referido a los datos relativos a la persona que embotella o expide.

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

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

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

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

31.3 Antes de poner en circulación las etiquetas deberán presentarse en 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 esta materia.

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.

31.6 Para los vinos de crianza, reserva, gran reserva, y vinos espumosos reserva superior, 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 Costers del Segre 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 Costers del Segre, es obligatorio llevar el documento de acompañamiento que acredite la condición de la Denominación de Origen Costers del Segre, 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 Costers del Segre deberán realizarlo las bodegas embotelladoras inscritas en el Consejo Regulador.

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

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

33.4 Los envases deberán ser preferentemente botellas de vidrio y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, se utilizarán preferentemente tapones de corcho natural, y los elementos de envasado que aseguren la calidad y el prestigio de los vinos amparados.

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

Artículo 34. *Certificados de origen.*

A requerimiento de las bodegas inscritas, el Consejo Regulador expedirá un certificado de origen en el modelo oficial aprobado por el 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 Costers del Segre es una corporación de derecho público con personalidad jurídica propia a la que se le atribuye la gestión de la Denominación de Ori-

gen. 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. *Finalidades.*

La finalidad principal del Consejo Regulador es aplicar este Reglamento y velar por su cumplimiento, por lo que ejercerá las funciones que le sean encargadas por el ordenamiento jurídico.

Artículo 37. *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 38. *Competencias del Consejo Regulador.*

38.1 Las competencias del Consejo Regulador son las que determina el artículo 33 de la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola de Cataluña, y el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, que la desarrolla.

38.2 Específicamente, el Consejo Regulador tiene competencia, asimismo, 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 lo comunicará al INCAVI, y cualquier incidencia que se produzca, y le enviará copias de los actos o informes que, si procede, se produzcan.

Artículo 39. *Régimen de recursos.*

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

Artículo 40. *Finalidades.*

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

Artículo 41. *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 42. *Comisión Rectora.*

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

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

- Cinco vocales en representación del sector vitícola, titulares de viñas inscritas en el Registro de viticultores del Consejo Regulador, cuya distribución se hará entre los adheridos a cooperativas o sociedades agrarias de transformación y los no adheridos, en proporción al número de hectáreas de viña inscritas durante las cuatro campañas vitivinícolas anteriores a la convocatoria de elecciones.
- Cinco vocales en representación del sector vinícola, titulares de las bodegas inscritas en los registros de bodegas respectivos del Consejo Regulador, en proporción al volumen de participación a la producción de

vinos amparados durante las cuatro campañas vitivinícolas anteriores a la convocatoria de elecciones.

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

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

42.3 Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se nombrará una persona suplente que pertenezca al mismo sector que el/la vocal que debe suplir, elegido al igual que la persona titular.

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

42.5 En el caso de cese de un/a vocal por cualquier causa entrará a formar parte del Consejo Regulador el suplente elegido.

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

42.7 Causará baja el/la vocal o la empresa a quien representa 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.

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

Artículo 43. *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 44. *Presidente/a.*

44.1 Corresponde al/a la presidente/a:

a) Ejercer la representación legal de la Comisión Rectora y en consecuencia del Consejo Regulador y ejercer la presidencia habitual 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, indicar 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 al personal del Consejo Regulador en cumplimiento de las prescripciones derivadas de este órgano, con la aprobación previa del Pleno del Consejo Regulador.

h) Organizar y dirigir los servicios.

i) Proponer el secretario a la Comisión Rectora.

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

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

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

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.

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

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

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

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

Artículo 45. *Secretario.*

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

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

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

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

Artículo 46. *Comisión Rectora. Funciones.*

Las funciones del Consejo Regulador 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 materias primas 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, su certificación correspondiente.

d) Expedir los certificados de origen y el control de lotes.

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

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

g) Establecer para cada campaña, de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites máximos fijados por los estatutos de la Denominación de Origen, los rendimientos, los límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, teniendo en cuenta las medidas de producción de años anteriores, de conformidad con las normas reguladoras dictadas por la Generalidad.

h) Conocer las presuntas infracciones de los expedientes sancionadores relativos a la Denominación de Origen.

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

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

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

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

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

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

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

p) Calificar la añada o la cosecha.

Artículo 47. *Régimen de funcionamiento.*

47.1 El Consejo Regulador efectuará sesión con carácter ordinario al menos una vez al semestre.

47.2 El Consejo se reunirá cuando lo convoque el/la presidente/a, bien a iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los/las vocales, que aportarán los temas a incluir en el orden del día. Será obligatorio en este caso que la sesión tenga lugar en un plazo máximo de quince días.

47.3 Las sesiones del Consejo Regulador 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/de la presidente/a, se citarán los/las 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, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y si así lo acuerdan por unanimidad.

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

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

47.6 Los acuerdos del Consejo Regulador 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 el Consejo. El/la presidente/a tendrá voto de calidad.

47.7 Para resolver cuestiones de trámite, o en los casos en que se considere necesario, podrán constituirse comisiones, que estarán formadas por el/la presidente/a 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 del organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de las comisiones se acordarán también las funciones específicas que deben ejercer. Todas las propuestas de resolución que acuerden las comisiones se comunicarán al Pleno del Consejo, para su aprobación, si procede, en la primera reunión que convoque.

Artículo 48. Personal del Consejo Regulador.

48.1 El Consejo Regulador podrá tener un/a gerente, cuando así lo acuerde por mayoría absoluta su órgano rector que lo nombrará. En este supuesto, asumirá las funciones que establezca la Comisión Rectora, con la posibilidad de asistir a las sesiones del órgano rector con voz, pero sin derecho a voto.

48.2 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 49. Obligaciones del Consejo Regulador.

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

49.2 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.

49.3 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.

49.4 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre 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. Inspección.

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

- a) Las viñas inscritas ubicadas en la zona de producción.
- b) Las bodegas inscritas situadas en la zona de producción y crianza.
- c) La uva y los vinos de la zona de producción y crianza.
- d) Los vinos producidos en bodegas inscritas en la Denominación de Origen Costers del Segre.
- e) Los vinos embotellados y comercializados amparados por la Denominación de Origen Costers del Segre.
- f) La coincidencia entre las declaraciones formales y la realidad de los operadores del sector, de acuerdo con lo establecido por este Reglamento.
- g) La realidad de la información de los productos amparados.

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

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

50.2 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.

50.3 El personal al servicio del Consejo Regulador, deberá ser personal laboral por cuenta ajena.

Artículo 51. Colaboración con otros consejos reguladores.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre 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 52. Financiación.

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

a) Cuotas:

a.1) Cuota de plantación.

$$Q_{pl} = \text{Hapl} \times \text{Tha}$$

Q_{pl}: cuota de plantación.

Hapl: hectáreas plantadas.

Tha: tasa expresada en euros/ha. El valor económico de Tha se establecerá por medio de la cantidad que acuerde el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre. Esta cantidad podrá ser modificada cuando las necesidades del Consejo así lo exijan mediante acuerdo del Pleno del Consejo Regulador, pero en ningún caso será inferior al valor económico que esté vigente.

a.2) Cuota de vino producido.

$$Q_{vprod} = \text{Itsprod} \times \text{Pmedvidoll} \times \text{Tprod}$$

Q_{vprod}: cuota de vino total producido.

Tprod: tasa expresada en euros/hl. El valor económico de Tprod se establecerá por medio de la cantidad que acuerde el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre. Esta cantidad podrá ser modificada cuando las necesidades del Consejo así lo exijan por medio de acuerdo del Pleno del Consejo Regulador, pero en ningún caso será inferior al valor económico que esté vigente.

a.3) Cuota de vino embotellado.

$$Q_{vemb} = \text{Itsemb} \times \text{Pmedviembl} \times \text{Temb}$$

Q_{vemb}: cuota de vino total embotellado.

Itsemb: litros de vino embotellado.

Temb: tasa expresada en euros/hl. El valor económico de Temb se establecerá por medio de la cantidad que acuerde el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre. Esta cantidad podrá ser modificada cuando las necesidades del Consejo así lo exijan por medio de acuerdo del Pleno del Consejo Regulador, pero en ningún caso será inferior al valor económico que esté vigente.

b) Por la certificación de la Denominación de Origen Costers del Segre, por los certificados que soliciten los inscritos y por el visado de facturas, la cuota se fijará anualmente por medio de acuerdo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Costers del Segre y en ningún caso será inferior al valor económico que esté vigente.

Los responsables del pago de estas cuotas son:

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

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

De la a.3) y b), las personas 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).

52.1.2 Las subvenciones, los legados y donativos que reciban.

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

52.1.4 El importe de las sanciones que le correspondan.

52.2 La liquidación de las cuotas la realizará el Consejo Regulador y se notificará a las personas interesadas de la manera que acuerde el Consejo Regulador. El control de la gestión económica y financiera corres-

ponde a la Intervención Delegada del Departamento de Economía y Finanzas y al Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

52.3 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.

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

CAPÍTULO 11

Infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 53. 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 54. Actos de inspección.

54.1 Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán firmadas por el/la veedor/a, 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 de la 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 la persona interesada en la inspección se negase a firmar el acta, el inspector o la inspectora así lo hará constar y procurará obtener la firma de algún agente de la autoridad o de testimonios.

54.2 En el supuesto de que lo estime conveniente el/la veedor/a, 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.

54.3 Cuando el/la veedor/a que levante el acta lo estime necesario puede disponer que la mercancía quede retenida hasta que el instructor o la instructora 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 o la instructora ratifican 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.

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

Artículo 55. 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 56. 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 57. Responsabilidad.

57.1 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.

57.2 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.

57.3 Las personas titulares de las explotaciones son responsables de las infracciones relativas a plantaciones o a replantaciones.

57.4 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 58. Instructor/a y secretario/a.

En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deben actuar como instructor/a y secretario/a las dos personas técnicas designadas por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino como vocales del Consejo Regulador.

Artículo 59. Uso indebido.

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

ANEXO 2

Zonas de producción

Subzona Artesa de Segre: Algerri, Alòs de Balaguer, Artesa de Segre, Balaguer, Castelló de Farfanya, Foradada, Menàrguens, la entidad menor Montclar ubicada dentro del término municipal de Agramunt. Del término municipal de Cubells, parcela núm. 90 del polígono catastral 7.

Subzona Urgell: Penelles y Preixens. Del término municipal de Ivars d'Urgell: la parcela núm. 7 del polígono catastral núm. 2, la parcela núm. 75 del polígono catastral núm. 3, la parcela núm. 25 del polígono catastral núm. 4, y la parcela núm. 93 del polígono catastral núm. 13.

Subzona Garrigues: L'Albí, Arbeca, Bellaguarda, Cervià de les Garrigues, L'Espluga Calba, Fullela, La Floresta, La Pobla de Cérvoles, Els Omellons, Tarrés, Vinaixa y El Vilosell. Del término municipal de Juneda, la parcela 487 del polígono catastral núm. 5, las parcelas núm. 14, 15, 16, 33, 34 y 37 del polígono catastral núm. 12, y las parcelas núm. 3, 4, 5 del polígono catastral núm. 13. Del término municipal de Les Borges Blanques, las parcelas núm. 30 y 90 del polígono catastral núm. 9, las parcelas núm. 114, 165 y 167 del polígono catastral 118, 119 y 120 del polígono catastral 22.

Subzona Pallars Jussà: los antiguos agregados de los términos municipales siguientes: del término de Castell de Mur, los agregados de Cellers y Guàrdia de Tremp; del término de Gavet de la Conca, los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y Sant Miquel de la Vall; del término de Isona i Conca Dellà, los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella; del término de Llimiana, la parte norte; del término de Talarn, la parte sur y las pedanías de Tremp llamadas Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya, Vilamitjana y el antiguo término municipal de Tremp.

Subzona Raimat: la unidad de población llamada Raimat del término municipal de Lleida.

Subzona Segrià: formada por los términos municipales siguientes: Alfarràs, Almenar, Gimenezells i el Pla de la Font, el agregado de Sucs, del término municipal de Lleida. Del término municipal de Alcarràs, las parcelas 9022, 9017 y 9005 del polígono catastral núm. 6 y las parcelas núm. 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007, 9027 del polígono catastral núm. 15. Del término municipal de Almacelles, las parcelas núm. 25, 180, 193 y 196 del polígono catastral núm. 5.

Subzona Valls de Riu Corb: L'Ametlla, Belianes, Ciutadilla, Granyanella, Granyena de Segarra, Guimerà, Maldà, Montoliu de Segarra, Montornès de Segarra, Nalec, Els Omells de na Gaia, Preixana, Sant Martí de Riucorb, Tàrrrega, Vallbona de les Monges, Valfogona de Riucorb y Verdú. Del municipio de Vilagrassa la parcela núm. 92 del polígono catastral núm. 4.

Todas las parcelas que han sido incluidas en el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Costers del Segre no quedarán excluidas en caso de concentraciones parcelarias, expropiaciones forzosas o alteraciones de los términos municipales.

ANEXO 3

Variedades blancas recomendadas

Macabeo.
Xarelo.
Parellada.
Chardonnay.
Garnacha blanca.
Riesling.

Sauvignon blanco.
 Moscatel de grano grande o de Alejandría.
 Malvasía.
 Albariño.
 Variedades blancas autorizadas.
 Albariño.
 Moscatel de grano pequeño de Filadelfia.
 Variedades tintas recomendadas.
 Garnacha tinta.
 Tempranillo.
 Cabernet sauvignon.
 Merlot.
 Morastel.
 Trepát.
 Samsó.
 Pinot noir.
 Syrah.

Corrección de erratas en la Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre (DOGC núm. 4417, pág. 19839, de 1.7.2005).

Habiendo observado erratas en el texto de la citada Orden, enviado al DOGC y publicado en el núm. 4417, pág. 19839, de 1.7.2005, se detallan sus oportunas correcciones:

En la página 19841, anexo 1, artículo 12, donde dice: «Artículo 12 «Zona de crianza «12.1 La zona de crianza de los vinos.»», debe decir: «Artículo 12 «Zona de envejecimiento o crianza «12.1 La zona de envejecimiento o crianza de los vinos...»».

En la página 19841, artículo 13.2, donde dice: «Para los vinos tintos este proceso tendrá una permanencia mínima en bota de madera de roble de...», debe decir: «En este proceso los vinos negros deberán tener una permanencia mínima en bota de madera de roble de...».

En la página 19842, artículo 16.1, donde dice: «...en recipientes de madera con...», debe decir: «...en recipientes de madera de roble con...».

En la página 19842, artículo 16.2, donde dice: «...de recipiente de madera en...», debe decir: «...de recipiente de madera de roble en...».

En los artículos 7, 8.2, 11.2, 19, 22.4 y 29, y en el título del capítulo 6, donde dice: «...VQPRD...», debe decir: «...VCPRD...».

En los artículos 13 y 19.1, donde dice: «...VEQPRD...», debe decir: «...VECPRD...».

En los artículos 7 y 19.1, donde dice: «...VLQPRD...», debe decir: «...VLCPRD...».

En el artículo 19.1, donde dice: «...VAQPRD...», debe decir: «...VACPRD...».

En la página 19848, anexo 3, donde dice:

«Moscatel de grano grande o de Alejandría
 Malvasía
 Albariño
 Variedades blancas autorizadas
 Albariño
 Moscatel de grano pequeño de Filadelfia
 Variedades tintas recomendadas
 Garnacha tinta
 Tempranillo
 Cabernet sauvignon
 Merlot
 Morastel
 Trepát
 Samsó
 Pinot noir».

Debe decir:

«Moscatel de Alejandría
 Malvasía
 Variedades blancas autorizadas
 Moscatel de grano menudo
 Variedades tintas recomendadas
 Garnacha tinta
 Tempranillo
 Cabernet sauvignon
 Merlot
 Monastrell o morastrell
 Trepát
 Mazuela o samsó
 Pinot noir».

Barcelona, 14 de noviembre de 2005.—El Secretario General, Josep Pau i Pernaú.

Corrección de erratas en la Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre (DOGC núm. 4417, pág. 19839, de 1.7.2005).

Habiendo observado erratas en el texto de la citada Orden, enviado al DOGC y publicado en el núm. 4417, pág. 19839, de 1.7.2005, se detallan sus oportunas correcciones:

En la página 19841, en el artículo 7, donde dice:

«...la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural mínima, igual o superior a 10% vol para los VCPRD, y de 12% para los VLCPRD...», debe decir: «la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural mínima, igual o superior a 9,5% vol para los VCPRD, y de 12% para los VLCPRD...».

En la página 19841, en el artículo 11.3, donde dice: «Vino espumoso de calidad producido en la región determinada Costers del Segre: vino obtenido...», debe decir: «Vino espumoso de calidad producido en la región determinada Costers del Segre 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 19842, en el primer párrafo del artículo 14, donde dice: «La designación de los vinos de la Denominación de Origen Costers del Segre 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 Costers del Segre se completará con los datos siguientes...».

En la página 19842, en los apartados c) y d) del artículo 14, donde dice: «...cupada...», debe decir: «...mezcla...».

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

En la página 19842, en el artículo 19.1, donde dice: «19.1 Los vinos VCPRD, los vinos espumosos VECPRD, los vinos de licor tradicionales VLCPRD y los vinos de aguja de calidad VACPRD...», debe decir: «19.1 Los vinos VCPRD, los vinos espumosos VECPRD, los vinos de licor de calidad tradicionales VLCPRD y los vinos de aguja de calidad VACPRD...».

En la página 19842, 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 la página 19844, en el artículo 30.1, donde dice: «d) Todas las firmas inscritas en alguna de las secciones de almacenaje, de elaboración y de crianza del Registro de bodegas, presentarán una copia de la declaración de existencias antes del 10 de septiembre de cada año...», debe decir: «d) Todas las firmas inscritas en alguna de las secciones de almacenaje, de elaboración y de crianza del Registro de bodegas, y las firmas inscritas en el Registro de embotellado, presentarán una copia de la declaración de existencias antes del 10 de septiembre de cada año...».

En la página 19847, en el artículo 52.1, donde dice:

«a.2) Cuota de vino producido.

$Qvprod = Itsprod \times Pmedvidoll \times Tprod$

Qvprod: cuota de vino total producido.

Tprod: tasa expresada en euros/hl. El valor económico de Tprod se establecerá por...»,

debe decir:

«a.2) Cuota de vino producido.

$Qvprod = Ltsprod \times Tprod$

Qvprod: cuota de vino total producido.

Ltsprod: litros de vino producido.

Tprod: tasa expresada en euros/hl. El valor económico de Tprod se establecerá por...».

En la página 19847, en el artículo 52.1, donde dice:

«a.3) Cuota de vino embotellado.

$Qvemb = Itsemb \times Pmedviembl \times Temb$

Itsemb: litros de vino embotellado...»,

debe decir:

«a.3) Cuota de vino embotellado.

$Qvemb = Ltsemb \times Temb$

Ltsemb: litros de vino embotellado...».

En la página 19848, en el anexo 2, en la subzona Garrigues, donde dice: «...Del término municipal de Les Borges Blanques, las parcelas núm. 30 y 90 del polígono catastral núm. 9, las parcelas núm. 114, 165 y 167 del polígono catastral 118, 119 y 120 del polígono catastral 22...», debe decir: «...Del término municipal de Les Borges Blanques, las parcelas núm. 30 y 96 del polígono catastral núm. 9, las parcelas núm. 114, 165 y 167 del polígono catastral núm. 21, las parcelas núm. 118, 119 y 120 del polígono catastral 22...».

En la página 19848, en el anexo 2, en la subzona Pallars Jussà, donde dice: «...del término municipal de Gavet de la Conca,...», debe decir: «...el término municipal de Gavet de la Conca,...».

En la página 19848, en el anexo 3, en las variedades blancas recomendadas, donde dice: «Malvasía o subirat parent», debe decir:

«Malvasía o subirat parent
Gewurztraminer».

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; VLQPRD; VEQPRD; vaqprd», debe decir:

«VCPRD; VLCPRD; VECPRD; VACPRD».

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