

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**9619** *Resolución de 27 de mayo de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la normativa específica de la Denominación de Origen «Somontano».*

El 15 de mayo de 2009 se publicó en el Boletín Oficial de Aragón Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la Denominación de Origen «Somontano», indicándose en su artículo 1.1 que la misma está integrada por la norma técnica, que se inserta como anexo I, y por el reglamento de funcionamiento, que se inserta como anexo II.

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 con denominación de origen aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, el Gobierno de Aragón ha solicitado la publicación de la citada Orden de 6 de mayo de 2009, con sus anexos I y II, remitiendo al propio tiempo al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino certificación de la misma, debiendo ordenar la publicación solicitada.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, por la que se aprueba la normativa específica de la Denominación de Origen «Somontano», con sus anexos I y II, que figura en el anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante la Secretaría General de Medio Rural, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 27 de mayo de 2010.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

#### ANEXO

#### **Orden de 6 de mayo de 2009, por la que se aprueba la normativa específica de la Denominación de Origen «Somontano»**

Esta orden se aprueba en uso de las competencias exclusivas que ostenta la Comunidad Autónoma, en materia de agricultura y ganadería, que comprende en todo caso la regulación del sector agroalimentario; sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad; sobre corporaciones de derecho público representativas de intereses económicos y profesionales; y en materia de fomento del desarrollo económico de la Comunidad Autónoma, conforme y en los términos establecidos, respectivamente, en los ordinales 17.<sup>a</sup>, 18.<sup>a</sup>, 29.<sup>a</sup> y 32.<sup>a</sup> del artículo 71 del Estatuto de Autonomía de Aragón.

La Comunidad Autónoma de Aragón ha promulgado la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, que regula, entre otros aspectos, las diversas figuras de calidad diferenciada de los alimentos, dentro de las que se encuentran los vinos de calidad producidos en una región determinada (vcprd), que se contemplan en el Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, así como en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. La denominación de origen «Somontano» tiene la consideración de vcprd.

El Capítulo II del Título III de la Ley 9/2006 regula las denominaciones geográficas de calidad, entre las que se hallan, conforme al artículo 27.1 b), los vcprd, que dispondrán de una normativa específica integrada por una norma técnica, que debe cumplirse en el proceso de aprobación del producto protegido, y por el reglamento de funcionamiento. Todo ello de acuerdo con el artículo 31 de la Ley 9/2006, precepto que determina el contenido mínimo que han de tener ambos instrumentos, desarrollándose los mismos en los artículos 32 a 39 de la antedicha Ley. Por otra parte, el sistema normativo a que deben sujetarse las denominaciones geográficas de calidad incluye, además de su norma técnica y un reglamento de funcionamiento, unos estatutos que aprobará el Pleno del correspondiente órgano de gestión. La existencia de los estatutos es congruente con el carácter de corporaciones de derecho público que pasan a tener los órganos de gestión en la Ley 9/2006, siendo un instrumento jurídico cuya necesidad se apunta en la propia ley, y que han de tener por principal contenido y cometido completar la regulación recogida en el reglamento de funcionamiento.

En desarrollo del Capítulo II del Título III de la Ley 9/2006, se ha aprobado el Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y el procedimiento para su reconocimiento.

Para dar cumplimiento a lo previsto en la disposición transitoria quinta de la Ley 9/2006, que exige que se proceda a adaptar los reglamentos de las denominaciones existentes a su entrada en vigor al contenido de la misma, se ha elaborado esta orden, cuya entrada en vigor, además, trae consigo que el Consejo Regulador existente, constituido antes de la aprobación de la Ley 9/2006, pase a disponer de personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, teniendo la naturaleza jurídica de corporación de derecho público.

En consecuencia, con la aprobación de esta orden se da plena aplicación a lo previsto en la citada disposición transitoria quinta de la Ley 9/2006, constando en los respectivos anexos la normativa específica de la denominación de origen «Somontano», constituida por la norma técnica y el reglamento de funcionamiento, así como los estatutos de la denominación que, como se va a explicar, tienen el carácter de provisionales.

Esta orden se ha elaborado y aprobado teniendo en cuenta las disposiciones vigentes en este momento; en concreto la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino, en los preceptos que tienen carácter de legislación básica, y la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria de Aragón, y ello a pesar de las novedades de calado que introduce en el régimen jurídico de los vinos el Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1493/1999, (CE) n.º 1782/2003, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 2392/86 y (CE) n.º 1493/1999. Tal forma de actuar se justifica, por el hecho de que las disposiciones comunitarias no serán de aplicación hasta el 1 de agosto de 2009, sin que la legislación básica estatal y la Ley 9/2006, aprobada por esta Comunidad Autónoma, estén actualmente adaptadas al nuevo Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo. Este hecho, unido a que ha transcurrido el plazo establecido en la disposición transitoria quinta de la Ley 9/2006 para que se dispusiera de un proyecto de reglamento de adecuación de la denominación a los contenidos de la Ley 9/2006, hace inaplazable la aprobación de esta disposición para la plena aplicación de la referida Ley a la presente denominación, y la consecuente adquisición de personalidad jurídica propia por el Consejo Regulador. La aprobación de esta orden resulta pues inaplazable, lo cual, no obstante, no

exime que deba aprobarse una revisión de la misma una vez las normas en las que se enmarca se hayan adecuado al Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo, así como a su normativa de desarrollo, aún incompleta.

El anexo I recoge la norma técnica de la denominación, aprobada por esta orden, que incluye algunas modificaciones respecto a lo hasta ahora vigente, justificadas por la necesidad de recoger las adaptaciones que el transcurso del tiempo y la evolución de la vitivinicultura han revelado imprescindibles.

El reglamento de funcionamiento, que se incluye como anexo II de esta orden, contiene una regulación a la vez que clara, esencial y concisa, para que quede en los estatutos del desarrollo y concreción de su contenido, lo que resulta consustancial con la autonomía del Consejo Regulador y con el carácter de corporación de derecho público que ahora adquiere. Dentro de los aspectos que se incluyen en el reglamento cabe destacar que se concreta el sistema de verificación de la norma técnica entre las opciones del artículo 39.2 de la Ley 9/2006, y que para la denominación «Somontano» realizará el Consejo Regulador, acreditado en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realicen la certificación de producto (Norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya) ante la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), conforme a lo previsto en la letra d) de dicho artículo. Al respecto, el reglamento se limita a decidir qué sistema de certificación se elige, dentro de los que ofrece la Ley, y a determinar aspectos esenciales de ello, quedando para los estatutos completar la regulación de este asunto.

Sobre los estatutos aprobados por esta orden, que se insertan como anexo III, procede destacar su carácter provisional, lo que sucede así por dos razones: para permitir el funcionamiento inicial del Consejo Regulador una vez que ha adquirido la condición de corporación de derecho público, y para hacer posible la celebración de las primeras elecciones. Los estatutos provisionales regulan con detalle el proceso electoral conforme a cuyas reglas habrá de desarrollarse el sufragio que, asimismo y de forma excepcional, convoca esta orden, para facilitar el tránsito al nuevo estatus del Consejo y cumpliendo el calendario electoral que determina el anexo IV de esta orden. Sin embargo, concluido el proceso electoral, y constituido el nuevo Pleno, éste deberá decidir si ratifica dichos estatutos y les otorga el carácter de definitivos, o bien los modifica o sustituye, de manera que los estatutos pasen a ser, tras la celebración de las primeras elecciones de la corporación, un instrumento aprobado autónoma y libremente por el Consejo Regulador.

También ha de destacarse que la parte dispositiva de la orden, además de aprobar la normativa específica en sí y convocar las elecciones, establece otras disposiciones precisas para que se produzca adecuadamente la transición desde la situación actual del Consejo Regulador hasta su conversión en corporación de derecho público. Por ello, se fijan medidas respecto al personal, el patrimonio, los recursos económicos, los ficheros que contienen datos de carácter personal, y los posibles sistemas de colaboración con la Administración; en algunos de estos aspectos, la orden se limita a reiterar lo ya decidido en la Ley 9/2006. También tienen un hueco en la parte final algunas previsiones que tienen por fin salvaguardar el buen funcionamiento del Consejo Regulador y el buen cumplimiento de sus funciones esenciales, principalmente sobre la certificación de producto.

Finalmente es preciso indicar que el proceso de elaboración de esta orden se ha producido en estrecha y continua comunicación con el actual Consejo Regulador de la denominación de origen «Somontano».

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Aprobación de la normativa específica de la denominación de origen «Somontano».*

1. Se aprueba la normativa específica de la denominación de origen (D.O.) «Somontano», integrada por los siguientes instrumentos:

- a) La norma técnica, que se inserta como anexo I.
- b) El reglamento de funcionamiento, que se inserta como anexo II.

2. También se aprueban, con carácter provisional, los estatutos de la D.O., que se insertan como anexo III.

**Artículo 2. Convocatoria de elecciones.**

1. Se convocan elecciones para la elección de los vocales del Pleno del Consejo Regulador de la D.O. «Somontano».

2. El proceso electoral se sujetará a lo dispuesto en los estatutos de la D.O. aprobados por esta orden, y supletoriamente se aplicará la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de junio, sobre el Régimen Electoral General.

3. El calendario aplicable para el desarrollo del proceso será el que figura en el anexo IV, estando prevista la celebración de la votación el día 2 de julio de 2009. Los plazos que establece el calendario se contarán en todo caso en días naturales.

**Artículo 3. Adquisición de personalidad jurídica del Consejo Regulador.**

El Consejo Regulador de la denominación de origen «Somontano» dispondrá de personalidad jurídica propia desde el momento en que se produzca la entrada en vigor de esta orden, pasando a tener la naturaleza jurídica de corporación de derecho público, con el nombre de Consejo Regulador de la denominación de origen «Somontano».

**Disposición adicional primera. Bienes, derechos y obligaciones del Consejo Regulador.**

1. Conforme a la disposición adicional segunda de la Ley 9/2006, los bienes, derechos y obligaciones que, a la entrada en vigor de esta orden, sean titularidad del Consejo Regulador pasarán a ser titularidad, sin que se altere su situación jurídica, de la nueva corporación de derecho público en que se constituye el Consejo Regulador.

2. De acuerdo con lo exigido en el artículo 36.4 de la Ley 9/2006, el Consejo elaborará anualmente un inventario que contendrá los bienes inmuebles, los incorporeales y los muebles cuyo valor exceda de 300 euros, debiendo comunicar tal inventario al Departamento de Agricultura y Alimentación.

**Disposición adicional segunda. Personal del Consejo Regulador.**

De acuerdo con la disposición adicional tercera de la Ley 9/2006, la nueva corporación de derecho público, como sucesora del Consejo Regulador, mantendrá, en idénticos términos a los existentes a la entrada en vigor de esta orden, sus obligaciones y derechos respecto a su personal laboral.

**Disposición adicional tercera. Convenios de colaboración.**

El Consejo Regulador y la Administración de la Comunidad Autónoma, a través del Departamento de Agricultura y Alimentación, podrán suscribir convenios de colaboración en el ámbito material y funcional de la denominación de origen, para mejorar y promocionar la misma, pudiendo consistir tal actuación en el reconocimiento del Consejo Regulador como entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

**Disposición adicional cuarta. Comunicación a la Administración General del Estado.**

En el plazo de un mes contado desde la publicación de esta orden en el «Boletín Oficial de Aragón», el Departamento de Agricultura y Alimentación remitirá un certificado de la misma a la Administración General del Estado, a los efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional, conforme a lo previsto en el artículo 32.1 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

**Disposición transitoria primera. Ficheros de datos de carácter personal.**

1. El fichero de datos de carácter personal creado por el Decreto 98/2003, de 29 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se regulan los ficheros de datos de carácter

personal gestionados por la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, deberá ser creado y declarado ante la Agencia Española de Protección de Datos, por el Consejo Regulador, en el plazo máximo de seis meses, con sujeción a la legislación existente en materia de protección de datos de carácter personal.

2. En el plazo indicado en el apartado anterior quedará sin efecto el fichero creado por esta Administración, procediéndose, en cualquier caso, a la aprobación de la disposición pertinente para suprimir la existencia del fichero.

Disposición transitoria segunda. *Estatutos.*

Los estatutos que aprueba esta orden tienen carácter provisional, y deberán ser ratificados, modificados o sustituidos, por el Pleno que surja de las elecciones convocadas en el artículo 3, en el plazo de un año desde su constitución, debiendo comunicarse tal decisión al Departamento de Agricultura y Alimentación, quien ordenará la publicación en el «Boletín Oficial de Aragón» de su ratificación, o, en su caso, de los estatutos modificados o de los nuevos estatutos.

Disposición transitoria tercera. *Cuotas y tarifas.*

1. El Consejo Regulador resultante de las elecciones que se convocan en esta orden deberá adoptar, en el plazo máximo de un mes desde su constitución, las decisiones precisas para poder aplicar el nuevo sistema de cuotas y tarifas que se deriva de su aprobación.

2. El nuevo sistema se aplicará en el plazo máximo de seis meses desde la aprobación de los actos previstos en el apartado anterior.

Disposición transitoria cuarta. *Plazo para solicitar la acreditación.*

1. El Consejo Regulador deberá presentar la solicitud para acreditarse en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realicen la certificación de producto (Norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya) ante la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), y ser admitida por ésta la solicitud, en el plazo máximo de nueve meses desde la entrada en vigor de esta orden.

2. En el caso de que lo previsto en el apartado anterior no se haga efectivo, el Departamento de Agricultura y Alimentación seleccionará y asignará una o varias entidades acreditadas en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, para que sean las mismas las que efectúen las actuaciones relativas a la comprobación de que los productos se ajustan a lo dispuesto en la norma técnica.

Disposición transitoria quinta. *No acreditación por ENAC.*

1. Si el Consejo Regulador no obtiene la acreditación por ENAC antes del 1 de mayo de 2010 se aplicará lo previsto en el apartado 2 de la disposición transitoria anterior.

2. En el plazo de un año contado desde el 1 de mayo de 2010 el reglamento de funcionamiento y los estatutos de la D.O. deberán modificarse para adaptarse al hecho de que la verificación del cumplimiento de la norma técnica sea efectuada por una entidad independiente acreditada en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituye, en el alcance del producto protegido, conforme prevé el artículo 39.2.a) de la Ley 9/2006.

Disposición derogatoria única. *Cláusula derogatoria.*

1. Queda expresamente derogada la Orden de 13 de agosto de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Somontano» y su Consejo Regulador.

2. Quedan también derogadas las disposiciones de igual rango que se opongan o contradigan a lo dispuesto en esta orden.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 6 de mayo de 2009.—El Consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé Laguarda.

#### ANEXO I

##### **Norma técnica de la Denominación de Origen «Somontano»**

- A) Producto protegido. Vino de calidad producido en región determinada (vcprd).
- B) Nombre geográfico del vcprd y otros nombres protegidos: «Somontano», Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angüés, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costeán, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltila, Perarrúa, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulcis, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.
- C) Nivel de protección. «Denominación de Origen» (artículos 22 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del vino, y 27.1.b) de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón).
- D) Zona geográfica.
- D.1 La zona geográfica está constituida por: la zona de producción y la zona de elaboración, envejecimiento y embotellado.
- D.2 La zona de producción de la Denominación de Origen está constituida por los terrenos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en esta Norma, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación, ubicados en los siguientes términos municipales: Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angüés, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costeán, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltila, Perarrúa, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulcis, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.
- D.3 Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción no llevará aparejada la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos a la entrada en vigor de la presente norma técnica.
- D.4 Cualquier modificación de la zona geográfica deberá basarse en los factores naturales y humanos, en su caso, y en las características edáficas y climáticas.
- D.5 La zona de elaboración, envejecimiento y embotellado de los vinos protegidos es la formada por los términos municipales citados en el apartado D.2.
- E) Variedades.
- E.1 La elaboración de los vinos protegidos por la denominación de origen se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:
- a) Tintas: Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Merlot, Moristel, Parraleta, Pinot Noir, Syrah y Tempranillo.
- b) Blancas: Alcañón, Chardonnay, Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Riesling y Sauvignon Blanc.

E.2 El Consejo Regulador podrá proponer a los organismos competentes en la Comunidad Autónoma de Aragón que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen mostos de calidad para la elaboración de vinos protegidos. Dichos ensayos de variedades estarán sujetos a un protocolo de ensayos, y la superficie de cada variedad no podrá exceder del 1% de la superficie total inscrita.

F) Prácticas de cultivo autorizadas.

F.1 La densidad de la plantación será de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo.

F.2 Los sistemas de poda serán los siguientes:

- a) El tradicional sistema de poda en vaso.
- b) En espaldera.

F.3 Cuando sea necesario para mantener el equilibrio de potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas estableciendo la forma y condiciones, así como las modalidades de aplicación.

G) Rendimientos máximos de producción.

G.1 La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 kilogramos de uva para las variedades tintas, y de 9.000 kilogramos para las variedades blancas.

G.2 Los límites indicados en el apartado anterior podrán ser modificados anualmente por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25% del límite máximo fijado en el apartado anterior.

G.3 En caso de que una parcela esté inscrita simultáneamente en los registros de otro nivel de protección, de los previstos en el artículo 13 de la Ley 24/2003, y en los de la denominación de origen Somontano, deberá cumplir en todo caso los límites indicados en los apartados anteriores para poder optar a la protección de esta denominación.

G.4 La totalidad de la uva procedente de las parcelas cuya producción exceda de los rendimientos máximos establecidos en este apartado deberá ser destinada a la elaboración de vino acogido a otro nivel de protección para el que se permitan rendimientos máximos superiores.

H) Regulación de vendimia.

H.1 La vendimia se realizará dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con el grado de madurez necesario que tengan un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto, y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

H.2 El Consejo Regulador dictará las normas de campaña necesarias, que prorrogarán su vigencia a sucesivas campañas en tanto no sean modificadas por dicho organismo, en las que podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre su ordenación y el transporte de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

I) Prácticas de elaboración. Rendimiento máximo de transformación.

I.1 En la elaboración del vino se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la optimización de la calidad de los vinos. Podrán ser aceptados por el Consejo Regulador nuevos métodos y tecnologías que influyan positivamente en la calidad final de los vinos. Se tenderá a obtener productos de máxima calidad manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación.

I.2 No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

I.3 Se aplicarán presiones que permitan la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por la denominación de origen.

I.4 El rendimiento máximo de mosto o vino expresado en el punto anterior, podrá ser modificado, excepcionalmente, con anterioridad a la vendimia, por el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los elaboradores inscritos interesados, previas las comprobaciones y asesoramientos oportunos hasta un máximo de 74 litros por cada 100 kg.

J) Tipos de vinos.

J.1 Tipos de vinos protegidos por la denominación de origen: tintos, rosados y blancos.

J.2 Dentro de los tipos de vinos mencionados en el apartado anterior podrán elaborarse los siguientes subtipos, que, además de características establecidas por la normativa general vigente en cada momento deberán cumplir los requisitos que, en su caso, se indiquen:

- a) Vinos blancos total o parcialmente fermentados en barrica.
- b) Vinos blancos de maceración carbónica.
- c) Vinos tintos total o parcialmente fermentados en barrica.
- d) Vinos tintos de maceración carbónica.
- e) Vinos semisecos, semidulces y dulces.
- f) Vinos de licor.
- g) Vino naturalmente dulce.
- h) Vinos espumosos.

K) Crianza y envejecimiento.

K.1 La elaboración, envejecimiento y embotellado de los vinos amparados por la denominación de origen se efectuará en todo caso en las bodegas inscritas en los Registros de bodegas de la denominación.

K.2 Los locales destinados a la crianza o envejecimiento deberán estar separados del resto de las instalaciones, a fin de garantizar que estén exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca todo el año y con estado higrométrico y ventilación adecuados.

K.3 El inicio del cómputo del período de envejecimiento de los vinos en barrica no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.

K.4 Para poder utilizar en el etiquetado las indicaciones siguientes, el proceso de crianza y envejecimiento de los vinos tranquilos amparados habrá de realizarse del modo que en cada caso se indica:

a) Crianza: vinos tintos con un periodo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros; vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

b) Reserva: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que habrán permanecido al menos 12 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que habrán permanecido al

menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

c) Gran Reserva: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que habrán permanecido al menos 18 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

d) Añejo: vinos tintos, blancos o rosados sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

e) Roble: vinos que han permanecido en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros un periodo superior a 45 días en el caso de los vinos blancos y 90 días en el de los tintos.

f) Noble: vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

L) Características analíticas generales de los vinos amparados.

L.1 Sin perjuicio de lo establecido en el apartado siguiente, los vinos protegidos deberán cumplir las siguientes características generales:

a) Graduación alcohólica adquirida mínima de: tintos: 11,5 por 100 vol., rosados: 11 por 100 vol., blancos: 10 por 100 vol.

b) Acidez total mínima, expresada en ácido tartárico, será como mínimo 4,5 gramos/litro.

c) La acidez volátil máxima, expresada en ácido acético, será como máximo 1,08 g/l para blancos y rosados y 1,20 g/l para tintos.

d) El contenido en anhídrido sulfuroso no podrá superar los límites máximos establecidos en el cuadro siguiente:

Tipo	Anhídrido sulfuroso total máximo (en gr./l.)	
	< 5 gr./l. azúcares	≥ 5 gr./l. azúcares
Blancos . . . . .	180	240
Rosados . . . . .	180	240
Tintos . . . . .	140	180

L.2 Los vinos elaborados deberán tener un color, limpidez, olor y sabor correctos, teniendo en cuenta el proceso de elaboración en que se encuentren. Tales características estarán definidas en el Manual de Calidad.

M) Características y requisitos especiales.

M.1 Los vinos de licor deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Que se realice exclusivamente con las variedades autorizadas, cuyas uvas, en el momento de la vendimia, deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural no inferior a 12% vol.

b) Que el grado alcohólico volumétrico adquirido no podrá ser inferior al 15% vol. ni superior al 22% vol.

c) Si se somete a proceso de envejecimiento, el periodo tendrá una duración mínima de veinticuatro meses, de los que dieciocho, como mínimo, serán en envase de roble.

d) El contenido en anhídrido sulfuroso total en el vino de licor no podrá superar los límites máximos establecidos en el cuadro siguiente:

Anhídrido sulfuroso total máximo (en gr./l.)	
< 5 gr./l. azúcares	≥ 5 gr./l. azúcares
150	200

M.2 El vino naturalmente dulce deberá elaborarse con uva sobremadurada, sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.

M.3 Los vinos espumosos, elaborados con uva procedente de viñedos inscritos, tendrán un proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías inclusive, en la misma botella en la que se ha efectuado el tiraje, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

El licor de tiraje deberá cumplir lo establecido en el anexo VI, letra K, punto 5, del Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, o norma que lo sustituya.

La duración del período de tiraje hasta el degüelle será como mínimo de nueve meses.

Sólo se podrá emplear este tipo de vino para el relleno de las botellas en el momento del degüelle.

La sobrepresión mínima que debe tener el vino embotellado debe ser de 3,5 bar, a 20 °C. Los vinos espumosos deberán tener las siguientes características físico-químicas:

Graduación alcohólica adquirida (mínima): 10% vol.

Anhídrido sulfuroso total (máximo): 160 mg/l.

Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,65 g/l.

M.4 La mención vendimia tardía podrá emplearse para describir los vinos obtenidos de las variedades señaladas en esta norma técnica, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. Además de cumplir con lo establecido en la legislación comunitaria, deberá reunir las siguientes características físico-químicas:

- Graduación alcohólica adquirida (mínima) 13% Vol.
- Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 1,5 g/l.

N) Documentación de la trazabilidad.

Los vinos producidos en la Denominación de Origen contarán con un historial documentado, que permita su seguimiento en el espacio y en el tiempo, con el fin de conocer la identidad y localización de los operadores que intervienen a lo largo de todas las etapas de su producción, transformación y comercialización.

Ñ) Entidades de control y certificación.

La verificación del cumplimiento de lo especificado en la presente norma técnica corresponde a:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano.

Dirección: Avda. de la Merced, 64. 22300 Barbastro (Huesca, España).

Teléfono: (34) 974 313 031.

Fax: (34) 974 315 132.

Correo electrónico: [fisomontano@dosomontano.com](mailto:fisomontano@dosomontano.com).

[www.somontano.es](http://www.somontano.es).

Funciones:

La emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros de la D.O.

La certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre «Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos» (Norma UNE-EN 45011 o Norma que la sustituya).

O) Embotellado y etiquetado. Los vinos calificados aptos se comercializarán para el consumidor en los tipos de envase que apruebe el Consejo Regulador, que no perjudiquen su calidad y prestigio. Con carácter general los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la legislación correspondiente.

Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar otro tipo de envases para usos especiales.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de origen «Somontano».

El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita y siempre que no se permita una nueva utilización de los mismos.

P) Requisitos legislativos nacionales: Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón («Boletín Oficial de Aragón» n.º 142, de 13 de diciembre de 2006), Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y el procedimiento para su reconocimiento («Boletín Oficial de Aragón» n.º 18, de 28 de enero de 2009), Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen «Somontano».

## ANEXO II

### Reglamento de funcionamiento de la Denominación de Origen «Somontano»

Artículo 1. *Normativa reguladora de la denominación de origen.*

1. La denominación de origen «Somontano» (en adelante, D.O.) se regirá por:

El Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1493/1999, (CE) n.º 1782/2003, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 2392/86 y (CE) n.º 1493/1999.

El Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, y sus Reglamentos de aplicación, en lo que no hayan sido derogados por el anterior.

La Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del vino.

La Norma técnica de la D.O. (en adelante, la norma técnica).

El presente reglamento de funcionamiento (en adelante, el reglamento).

Los estatutos de la D.O.

El Manual de Calidad y Procedimientos, de aplicación de la Norma UNE-EN 45011, que especifica los criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos.

2. Tendrá carácter supletorio el capítulo II del título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 2. *El Consejo Regulador. Naturaleza, finalidad y régimen jurídico.*

1. El Consejo Regulador de la D.O. es una corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. La finalidad principal del Consejo Regulador es la gestión de la D.O., a través de sus órganos de gobierno. Asimismo cuenta con una estructura de control para la certificación de la norma técnica.

3. El funcionamiento del Consejo Regulador estará sujeto, con carácter general, al derecho privado, a excepción de las siguientes actuaciones en las que, por tratarse del ejercicio de potestades públicas, se someterá a las normas del derecho administrativo y a la tutela del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón:

- a) Aprobación de los estatutos.
- b) Gestión de los registros de la D.O.
- c) Gestión de las cuotas de funcionamiento, previstas en el artículo 13 de este reglamento.
- d) Expedición de certificados de origen y marchamos de garantía.
- e) Autorización de etiquetas y contraetiquetas.
- f) Control del uso de las etiquetas comerciales utilizables en los productos protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la D.O.
- g) Establecimiento para cada campaña, dentro de los límites fijados por la norma técnica, de aspectos de coyuntura anual que puedan influir en los procesos de producción o transformación.

4. En todo lo no previsto en el apartado anterior, el Consejo Regulador se sujetará al derecho privado; en particular, en la contratación y el régimen patrimonial y de personal. En todo caso, mantendrá como principio básico el funcionamiento sin ánimo de lucro.

5. La constitución, estructura y funcionamiento del Consejo Regulador se regirán por principios democráticos, y de representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en la D.O., con especial contemplación de los minoritarios.

6. El Consejo Regulador podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones, sociedades civiles o mercantiles, corporaciones de Derecho Público, Consejos Reguladores u otras personas jurídicas, estableciendo, en su caso, los acuerdos de colaboración que estime oportunos.

Artículo 3. *Ámbito de competencia del Consejo Regulador.*

El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:

- a) En lo territorial: por la zona geográfica de la D.O.
- b) En razón de los productos: por los protegidos por la D.O. en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, envejecimiento, circulación y comercialización; y por los no protegidos por la D.O., mientras permanezcan en el interior de las viñas o bodegas inscritas en los registros definidos en el presente reglamento.
- c) En razón de las personas físicas y jurídicas: por las inscritas en los citados registros.

Artículo 4. *Fines y funciones del Consejo Regulador.*

1. Corresponden a los órganos de gobierno del Consejo Regulador, entre otros, los siguientes fines y funciones:

- a) Velar por el prestigio y fomento de la D.O. y denunciar, en su caso, cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- b) Gestionar los registros de operadores de la D.O.
- c) Velar por el cumplimiento de la norma técnica.

- d) Investigar y difundir el conocimiento y aplicación de los sistemas de producción y comercialización propios de la D.O. e informar sobre estas materias a los operadores que lo soliciten y a la Administración.
- e) Proponer modificaciones de la norma técnica y del reglamento.
- f) Emitir informe no vinculante para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustitución normal de viñedos en terrenos situados en la zona de producción, a efectos de su inscripción en el Registro de viñas de la D.O.
- g) Informar a los consumidores sobre las características de calidad de los vinos de la D.O.
- h) Realizar actividades de promoción.
- i) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- j) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias y las tarifas por prestación de servicios.
- k) Expedir certificados de origen y marchamos de garantía.
- l) Autorizar y controlar las etiquetas y contraetiquetas de los vinos amparados, en aquellos aspectos que afecten a la D.O.
- m) Establecer, para cada campaña, con base en criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites fijados por la norma técnica, los rendimientos, límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.
- n) Fijar los requisitos mínimos de control a los cuales ha de someterse cada operador en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización, así como los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- ñ) Colaborar con las autoridades competentes, particularmente en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los órganos encargados del control.
- o) Velar por el desarrollo sostenible de la zona geográfica.
- p) Elaborar, aprobar y gestionar sus presupuestos.
- q) Calificar cada añada o cosecha.
- r) Otras funciones que les atribuyan los estatutos.

2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador el control del cumplimiento de la norma técnica, a cuyo fin estará acreditado ante la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos» (Norma UNE-EN 45011 o Norma que la sustituya), de acuerdo con lo establecido en el artículo 39.2.d) de la Ley 9/2006.

#### Artículo 5. *Órganos de gobierno.*

Los Órganos de Gobierno del Consejo Regulador serán el Pleno, el Presidente, el Vicepresidente y cualquier otro que se establezca en los estatutos.

#### Artículo 6. *El Pleno.*

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno del Consejo Regulador y ostenta la representación de los titulares de viñedos y de bodegas inscritos en los registros de la D.O.

2. El pleno estará compuesto por:

El Presidente del Consejo Regulador.

El Vicepresidente del Consejo Regulador.

Los Vocales. Los titulares y suplentes de las vocalías serán elegidos por y entre las personas, físicas o jurídicas, inscritas en los registros de la D.O. para un mandato de cuatro años. Cuando una persona jurídica sea elegida como vocal, designará la persona física que la represente en las sesiones del Pleno. Los estatutos determinarán el número

de vocales, debiendo existir, en todo caso paridad, entre los representantes del sector viticultor y del sector vinicultor.

Dos delegados del Departamento de Agricultura y Alimentación designados por su Consejero, con voz pero sin voto.

El Secretario del Consejo Regulador, con voz pero sin voto.

3. Las funciones del Pleno son las que se enumeran a continuación:

a) Cumplir y hacer cumplir el presente reglamento y la norma técnica, proponiendo y acordando al efecto las disposiciones necesarias y mandando ejecutar los acuerdos que adopte.

b) Velar por el prestigio y fomento de la D.O. y denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.

c) Aprobar los estatutos.

d) Aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos de la D.O., en aplicación de la Norma EN 45011.

e) Supervisar la gestión de los registros de la D.O.

f) Establecer las cuotas de funcionamiento, previstas en el artículo 13 de este reglamento, así como las tarifas por prestación de servicios de la estructura de control.

g) Autorizar las etiquetas y contraetiquetas comerciales utilizables en los productos protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la D.O., y controlar su uso.

h) Establecer las condiciones de autorización de riego, en su caso.

i) Establecer, para cada campaña, con base en criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de lo fijado por la norma técnica, rendimientos y límites máximos de producción y transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.

j) Otras funciones detalladas en los estatutos y cualquier otra función que corresponda al Consejo Regulador según las disposiciones vigentes y que no correspondan a ningún otro órgano de gobierno.

#### Artículo 7. Régimen de funcionamiento del Pleno.

1. El Pleno se reunirá por convocatoria de su Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los vocales, o bien cuando resulte procedente de acuerdo con los estatutos. En todo caso, deberá celebrar sesión ordinaria como mínimo una vez cada tres meses.

2. Las sesiones del Pleno serán convocadas por el Presidente con una antelación de cuarenta y ocho horas a su celebración, salvo casos de urgencia, en los que este periodo quedará reducido a veinticuatro horas. La convocatoria se realizará por cualquier medio que permita tener constancia de su recepción por los convocados, y contendrá el orden del día de la reunión y la fecha, el lugar y la hora de la misma.

3. Cuando el Pleno se convoque a petición de sus miembros, en el orden del día se incluirán los asuntos consignados en la solicitud, y la reunión será convocada dentro de los tres días naturales siguientes a la recepción de la solicitud por el Presidente, y se celebrará en el plazo máximo de 15 días hábiles.

4. En las reuniones no podrán debatirse ni adoptarse acuerdos sobre asuntos que no figuren en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

5. Para la válida constitución del Pleno se requiere la presencia del Presidente y del Secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, así como de los vocales representantes de al menos el 50% de los votos de cada uno de los dos sectores (vitícola y vinícola).

6. Los acuerdos del Pleno se adoptarán por mayoría de los votos presentes o representados. El Presidente tendrá voto dirimente en caso de empate.

7. En cualquier caso, el Pleno quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

8. Si así lo estima necesario, el Pleno podrá completar sus normas de funcionamiento, respetando en todo caso lo establecido en el presente reglamento y en los estatutos.

**Artículo 8. *El Presidente.***

1. El Presidente del Consejo Regulador será elegido por el Pleno con el voto favorable de la mayoría absoluta. Para ser elegido Presidente no se requerirá la condición de inscrito en los registros de la D.O.
2. El mandato del Presidente durará cuatro años, pudiendo ser reelegido por periodos de igual duración. Además de por el transcurso del plazo citado, su mandato finalizará por las siguientes causas: dimisión, incapacidad, fallecimiento y decisión del Pleno por mayoría absoluta de sus miembros, adoptada en sesión convocada, en su caso, por el Vicepresidente.
3. Las funciones del Presidente se establecerán en los estatutos.

**Artículo 9. *El Vicepresidente.***

1. El Vicepresidente será nombrado en el mismo Pleno que el Presidente, con los mismos requisitos y por el mismo tiempo que éste.
2. El Vicepresidente sustituirá al Presidente en ausencia del mismo y en los casos en que así lo prevean los estatutos.
3. El Vicepresidente asumirá las funciones que le delegue el Presidente así como las que específicamente acuerde el Pleno.

**Artículo 10. *Sistema de control.***

1. El cumplimiento de la norma técnica corresponde al propio operador, inscrito voluntariamente en los registros de la D.O., a cuyo fin implantará un sistema de autocontrol.
2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador:

La emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros de la D.O.

La certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre «Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos» (Norma UNE-EN 45011 o Norma que la sustituya).

3. El Consejo Regulador establecerá en un Programa de autocontrol los contenidos mínimos exigibles a los sistemas de gestión que adopten los operadores.

**Artículo 11. *Comité de partes.***

1. El Comité de partes es el órgano encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de control, con la participación de todos los intereses implicados en relación con el contenido y funcionamiento del sistema de certificación, tal y como se define en la norma EN 45011.
2. Su composición y funciones se establecerán en los estatutos. En todo caso, sus miembros serán nombrados por acuerdo del Pleno.

**Artículo 12. *Infraestructura administrativa.***

1. El Consejo Regulador contará con el personal administrativo, necesario para el cumplimiento de sus fines, que se determine en los estatutos.
2. El personal administrativo desempeñará sus funciones al servicio de los órganos de gobierno. Asimismo, podrá auxiliar a la estructura de control de forma imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

**Artículo 13. *Financiación del Consejo Regulador.***

1. Para el cumplimiento de su finalidad, el Consejo Regulador contará con los siguientes recursos:

- a) Las cuotas que han de abonar sus inscritos por los conceptos e importes o porcentajes determinados en este reglamento, y que se especifican en los estatutos.
  - b) Las tarifas establecidas por la prestación de los servicios de la estructura de control, que deberán ser abonadas por los operadores que reciban directamente dichos servicios.
  - c) Las tarifas establecidas por la prestación de otros servicios.
  - d) Las subvenciones que puedan establecerse anualmente en los presupuestos generales de las Administraciones públicas.
  - e) Las rentas y productos de su patrimonio.
  - f) Las donaciones, legados y demás ayudas que pueda percibir.
  - g) Cualquier otro recurso que le corresponda percibir.
2. Las bases para calcular las cuotas que deben abonar los operadores inscritos se determinarán en los estatutos en atención a:
- a) Para los titulares de plantaciones inscritas: la extensión de las plantaciones y la cantidad de kilogramos de uva que recoge cada viticultor y entrega en las bodegas de elaboración.
  - b) Para los titulares de las bodegas inscritas: el volumen de los productos amparados en cuya elaboración, envejecimiento o embotellado participen.
  - c) El valor documental de los marchamos de garantía entregados a cada operador.
  - d) El coste de expedición de certificados de origen y otros documentos, a solicitud del operador.
3. A los efectos del apartado anterior, el Pleno fijará anualmente el precio medio del kilogramo de uva y del litro de los productos amparados. Asimismo, el Pleno fijará, anualmente y en función del presupuesto, los porcentajes aplicables a tales bases.
4. Los costes de la estructura de control deberán ser financiados íntegramente por los operadores inscritos mediante el pago de las tarifas correspondientes a:
- a) Auditoría previa a la inscripción para determinar el cumplimiento de la norma técnica.
  - b) Auditoría periódica para revisar el cumplimiento de la norma técnica.
  - c) Emisión de certificados.
  - d) Otros servicios (análisis, informes).
5. Anualmente el Pleno determinará el importe de las tarifas de la estructura de control, teniendo en cuenta el número de auditorías a realizar y la importancia de las instalaciones.
6. En caso de impago, las cuotas podrán ser exigidas en vía de apremio.

#### Artículo 14. *Registros de la D.O.*

1. El Consejo Regulador llevará, al menos, los siguientes registros:
  - a) Registro de viñas.
  - b) Registro de bodegas de elaboración.
  - c) Registro de bodegas de almacenamiento.
  - d) Registro de bodegas de envejecimiento.
  - e) Registro de bodegas embotelladoras.
  - f) Registro de etiquetas.
2. Las condiciones y funcionamiento de los registros y la forma de solicitud de inscripción en ellos se fijarán en los estatutos. En todo caso, los registros a los que se refieren las letras a), b), c), d) y e) del apartado anterior incluirán información sobre la situación, actualizada, relativa a la certificación de cada operador.

## Artículo 15. *Inscripción en los registros.*

1. Forman parte del Consejo Regulador las personas físicas o jurídicas que figuren inscritas en los registros correspondientes de la D.O.

2. No podrá negarse la inscripción en los registros a ninguna persona física o jurídica que lo solicite y cumpla los requisitos generales establecidos en la normativa reguladora de la D.O., previo abono de las cuotas pertinentes, sin perjuicio de lo establecido en los siguientes apartados.

3. Los operadores inscritos causarán baja en el correspondiente registro por alguna de las siguientes causas:

a) Suspensión definitiva del derecho al uso de la denominación según lo previsto en el artículo 60.2 de la Ley 9/2006.

b) Sanción administrativa según lo previsto en el artículo 61.3 de la Ley 9/2006.

4. En los dos supuestos a los que se refiere el apartado anterior, se aplicarán los plazos de prescripción previstos en la Ley 9/2006.

5. El operador que cause baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo y devolver todas las etiquetas y documentos de la denominación que no se hayan utilizado.

## Artículo 16. *Derechos de los inscritos.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros de la D.O. podrán producir, elaborar, embotellar y envejecer, según proceda, los productos amparados bajo la D.O.

2. Sólo puede utilizarse la D.O., y los logotipos referidos a ella, en los productos procedentes de empresas inscritas en los registros de la D.O. que hayan sido elaborados conforme a las exigencias de la normativa reguladora de la D.O.

3. Los operadores inscritos no podrán hacer uso de la D.O. en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado en los siguientes supuestos:

a) Que hayan solicitado, voluntariamente y por un plazo determinado, la suspensión de la certificación.

b) Que la estructura de control les haya retirado temporalmente la certificación, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 9/2006.

c) Que se les haya impuesto la sanción administrativa de suspensión temporal del uso de la denominación según lo previsto en el artículo 61.2 de la Ley 9/2006.

4. Los inscritos tienen derecho a participar en los procesos electorales del Consejo Regulador como electores de sus representantes en el Pleno, así como a ser candidatos a vocal de este órgano, de acuerdo con el régimen electoral previsto en los estatutos.

5. Las personas físicas o jurídicas que tengan viñas inscritas en el Registro de viñas podrán producir uvas con derecho a la D.O. y uvas sin derecho a ella, siempre que se cumplan las condiciones fijadas por el Pleno.

6. En las bodegas inscritas en los Registros de bodegas a las que se refiere este reglamento sólo se podrá efectuar la elaboración, almacenamiento y manipulación de vinos con derecho a la D.O.

7. El Pleno podrá autorizar la elaboración de otros productos vínicos distintos de los previstos en la norma técnica a los operadores que lo soliciten, siempre que quede acreditada la no confusión con los amparados por la D.O.

8. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder como miembros del Consejo Regulador, o para beneficiarse de los servicios que éste preste, los inscritos deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones económicas, y mantener actualizadas las inscripciones.

## Artículo 17. *Obligaciones generales de los inscritos.*

1. Con la inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de la norma técnica, de este reglamento y de los estatutos, además de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas y tarifas que les correspondan.

2. En concreto, los operadores alimentarios inscritos en los registros de la D.O. tienen las siguientes obligaciones:

a) Cumplir la normativa específica de la denominación y el resto de normas que les sea de aplicación, así como los acuerdos y decisiones adoptados por el Consejo Regulador.

b) Verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el apartado anterior conforme a las prescripciones del programa de autocontrol, visado por el Consejo Regulador.

c) Colaborar en la realización de las visitas de seguimiento y control que realicen los servicios de inspección y certificación del Consejo, y facilitar la tarea de los inspectores, proporcionándoles la información que soliciten. En particular, permitirán el libre acceso a todas las parcelas, dependencias y edificaciones de la explotación o la empresa, así como a su documentación técnica, industrial, mercantil y contable relacionado con el ámbito de la certificación.

d) Exhibir la documentación que sirva de justificación del movimiento de mercancías y de las transacciones realizadas y facilitar a los inspectores una copia o reproducción cuando soliciten.

e) Permitir a los servicios de inspección y certificación del Consejo que se practique la toma de muestras de los productos o de las mercancías que producen, elaboran, almacenan, envejecen o envasan.

f) Mantener actualizadas sus inscripciones en los registros de la D.O.

g) Comunicar por escrito al Consejo Regulador con antelación cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. La comunicación deberá realizarse con antelación suficiente en todos aquellos casos en que la modificación requiera la autorización del Consejo.

h) Expedir al mercado los vinos amparados por la denominación debidamente etiquetados de acuerdo con lo que se establece en este reglamento.

3. Las personas físicas, y quienes representen a las personas jurídicas, inscritas en los registros de la D.O., colaborarán en la realización de los procesos electorales para la renovación de los órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fueran nombrados.

## Artículo 18. *Designación, denominación y presentación de los vinos amparados.*

1. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan, los vinos para el consumo irán provistos de marchamos de garantía numerados, expedidos por la estructura de control del Consejo Regulador, que deberán colocarse en la propia botella o envase cuando se proceda a etiquetar los vinos amparados en la misma bodega de acuerdo con las normas que dicte el Consejo Regulador y siempre en forma que no permita una segunda utilización. El Pleno podrá establecer otros sistemas de marchamo de garantía.

2. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deberán ser autorizadas según el procedimiento establecido por acuerdo del Pleno, que incluirá el informe vinculante del Director de certificación en lo que se refiere al uso de la mención de la D.O.

3. En las etiquetas de los vinos embotellados o envasados, además de las menciones obligatorias y facultativas que establece la normativa de etiquetado, figurará de forma destacada el nombre de la D.O. junto a la marca comercial.

4. En los marchamos de garantía figurará el logotipo oficial del Consejo Regulador y su nombre como entidad de certificación autorizada.

5. Las firmas inscritas en los Registros de bodegas podrán utilizar, además del nombre o razón social, o en su sustitución, los nombres comerciales de los que sean titulares, siempre que los comuniquen al Consejo Regulador y manifiesten expresamente que se responsabilizan de cuanto concierna al uso de dichos nombres en vinos amparados por la D.O.

6. En los embotellados por encargo, la razón social de quien realiza el embotellado se podrá sustituir por su número de registro de embotellador.

7. El Pleno, previa instrucción del oportuno procedimiento y con informe del Director de Certificación, podrá revocar una autorización concedida conforme al apartado 2 de este artículo cuando varíen las circunstancias del propietario de las etiquetas o de la persona física o jurídica inscrita en los registros del Consejo Regulador que figure como embotellador.

Artículo 19. *Declaraciones periódicas obligatorias.*

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración, crianza, edad y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen, las personas físicas o jurídicas titulares de viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones, en la forma fijada por el Consejo Regulador:

a) Todos los inscritos en el Registro de viñas presentarán una vez terminada la recolección, y en todo caso antes del 30 de noviembre de cada año, una declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, con indicación del destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uva, deberán declarar la cantidad obtenida en cada uno de ellos.

b) Todos los inscritos en el Registro de bodegas de elaboración deberán declarar antes del 30 de noviembre la cantidad de mosto y vino obtenidos, diferenciando en los diversos tipos que elabore, y debiendo consignar la procedencia de la uva.

c) Todos los inscritos en el Registro de bodegas de almacenamiento, en el Registro de bodegas de envejecimiento y en el Registro de bodegas embotelladoras presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración de entradas y salidas de productos habidas en el mes anterior, con indicación del número de partida y la procedencia de los vinos adquiridos. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas. A fecha 31 de julio, final de campaña, deberán declarar las existencias de vino en bodega.

2. El Pleno podrá modificar las fechas de las declaraciones a las que se refiere este artículo, así como otros detalles de su contenido. Asimismo, podrá establecer que se efectúen por medios informáticos o telemáticos, adaptándose a los más modernos avances técnicos, que garanticen la recepción, la identidad de los inscritos y la confidencialidad de las comunicaciones.

3. Las declaraciones a que se refiere este artículo no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.