

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

3013 *Resolución de 2 de diciembre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 29 de septiembre de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribeira Sacra» y de su Consejo Regulador.*

El 2 de octubre de 2009 se publicó en el Diario Oficial de Galicia la Orden de 29 de septiembre, de la Consejería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador.

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 Medio Ambiente, Medio Rural y Marino certificación de la citada Orden de 29 de septiembre cuya publicación debe ordenarse.

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 29 de septiembre, de la Consejería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador, 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 el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, 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, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 2 de diciembre de 2009.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Orden de 29 de septiembre de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribeira Sacra» y de su Consejo Regulador

El vigente Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador fue aprobado por la orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes, de 3 de septiembre de 1996, sufriendo posteriormente varias modificaciones, que afectaron fundamentalmente a aspectos relacionados con la producción y elaboración de estos vinos.

Por otra parte, el marco normativo aplicable a las denominaciones de origen vitivinícolas ha variado sustancialmente en los últimos años. Así, en el ámbito autonómico, deben ajustarse al contenido de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y a su reglamento de desarrollo, el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. En el ámbito estatal es de aplicación la Ley

24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino y en el europeo, desde el 1 de agosto pasado, es de aplicación una nueva regulación contenida en los reglamentos del Consejo R(CE) 479/2008 y R(CE) 491/2009 y en el reglamento de la Comisión R(CE) 607/2009.

Para acomodarse a este nuevo marco normativo, el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen aprobó en meses pasados un nuevo reglamento en el que se recogían, además, algunas otras modificaciones de carácter técnico, necesarias para adaptarlo a los cambios que se han producido en el terreno de la viticultura y de la enología y adecuarlo a las actuales demandas de los consumidores, sin perder la esencia de las características tradicionales de estos vinos.

La urgente necesidad de dotar de personalidad jurídica propia al Consejo Regulador -cuestión que supone una de las novedades más destacables del marco legal autonómico antes citado- fue el motivo que aconsejó realizar una modificación puntual del actual reglamento, lo que se hizo a través de la orden del pasado 30 de julio, retrasándose la publicación del nuevo reglamento a la espera de un estudio más pormenorizado del texto presentado para comprobar su encaje en la normativa de aplicación. Una vez hecho dicho análisis, mediante esta orden se procede a aprobar el texto presentado.

En su virtud, tras la propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de acuerdo con el establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad en el sector alimentario, dispongo:

Artículo único. Aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador.

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador, que figura como anexo de esta orden.

Disposición derogatoria única. Derogación de la Orden de 3 de septiembre de 1996.

Queda derogada la orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes, de 3 de septiembre de 1996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador.

Disposición final única. Entrada en vigor.

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Galicia.

Santiago de Compostela, 29 de septiembre de 2009.-El Consejero del Medio Rural, Samuel Jesús Juárez Casado.

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen «Ribeira Sacra» y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Base legal de la protección.

De acuerdo con lo dispuesto en la normativa europea reguladora del mercado vitivinícola, la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, y la Ley 24/2003,

de 10 de julio, de la viña y del vino, quedan amparados con la Denominación de Origen Ribeira Sacra los vinos que, teniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su producción, elaboración y comercialización todos los requisitos exigidos por éste y por la legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

La Denominación de Origen Ribeira Sacra quedará protegida frente a un uso distinto al regulado en la Ley 2/2005, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, en el Decreto 4/2007, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, en la Ley 24/2003, de la viña y del vino, en este reglamento y demás normativa de aplicación.

Artículo 3. *Órganos competentes.*

1. La defensa de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, a la Xunta de Galicia, al Gobierno de España y a la Comisión Europea, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El órgano de control y certificación de los vinos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra será el mismo Consejo Regulador, a través de un órgano integrado en su estructura de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1º letra b) de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por lo que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores y según lo establecido en el capítulo IV de este reglamento.

Artículo 4. *Manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.*

La Consejería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del Pleno del Consejo Regulador, el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, documento en el que se recogerán las normas complementarias de aplicación de la denominación de origen, en particular las relativas al proceso de control y certificación.

CAPÍTULO II

Producción

Artículo 5. *Zona de producción.*

1. La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Ribeira Sacra está constituida por los terrenos que el órgano de control y certificación del Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 6º, con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los municipios y parroquias que componen las subzonas siguientes:

a) Subzona de Amandi. Abarca las parroquias que se citan de los siguientes municipios: municipio de Sober: Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo y, de la parroquia de Anllo, los lugares situados en la cuenca del Sil, municipio de Monforte de Lemos: Marcelle.

b) Subzona de Chantada. Abarca las parroquias que se citan en los siguientes municipios: municipio de Portomarín: Portomarín, Sabadelle, Fiz de Rozas, León y Vilarbasín, municipio de Taboada: Sobrecedo, Castelo, San Xián de Ínsua, Ínsua, Mourulle y Xián, municipio de Chantada: Pedrafita, Pesqueiras, San Fiz de Asma, Belesar, Líncora,

Camporramiro, Santiago de Arriba, A Sariña, Nogueira de Miño y Sabadelle, municipio de Carballedo: Erbedeiro, Chouzán, A Cova, Oleiros y Temes, Municipio de A Peroxa: San Xes da Peroxa, Graíces, Carracedo, Celaguantes, Beacán, Os Peares y, en la parroquia de Vilarrubín, el lugar de O Souto.

c) Subzona de Quiroga-Bibeí. Abarca las parroquias que se citan de los siguientes municipios: municipio de Monforte de Lemos: Rozavales, municipio de Pobra de Brollón: Vilachá y Barxa de Lor, municipio de Quiroga: Quintá de Lor, Nocedo, Quiroga, A Ermida, O Hospital, Fisteus, Sequeiros, Bendollo, Bendilló, Montefurado, Vilanuíde, Paradaseca, Vilaster, A Enciñeira y Augas Mestas, municipio de Ribas de Sil: Nogueira, Peites, Piñeira, Rairos, Ribas de Sil, Soutordei y Torbeo, municipio de A Pobra de Trives: Barrio, Mendoia, Piñeiro, Sobrado y Navea, municipio de Manzaneda: Cesuris, Reigada, San Miguel de Bidueira, Soutipedre, Manzaneda y San Martiño de Manzaneda, municipio de San Xoán de Río: Cerdeira.

d) Subzona de Ribeiras do Miño. Abarca las parroquias que se citan de los siguientes municipios: municipio de Paradela: Loio, As Cortes, San Martiño de Castro, San Facundo de Ribas de Miño, Castro, Santalla de Paradela, Aldosende, A Laxe y San Vicente de Paradela, municipio de O Saviñao: Reiriz, Segán, San Vitoiro de Ribas de Miño, Rebordaos, Santo Estevo de Ribas de Miño, Diomondi, Mourellos, Rosende y A Cova, municipio de Pantón: Ribeiras de Miño, Vilar de Ortelle, Atán, Pombeiro, Acedre, Espasantes, Frontón, Siós, Cangas, Toldaos, Moreda, Pantón, Deade, Castellón y Ferreira de Pantón, municipio de Sober: Rosende, Vilaescura, Canaval, Proendos, Neiras y, en la parroquia de Anllo, los lugares situados en la cuenca del Cabe, municipio de Monforte de Lemos: Moreda y Seoane.

e) Subzona de Ribeiras do Sil. Abarca las parroquias que se citan de los municipios siguientes: municipio de A Teixeira: Cristosende, Lumearos y Abeleda, municipio de Parada de Sil: San Lourenzo de Barxacova, Sacardebois, Parada de Sil y Chandrexa, municipio de Castro Caldelas: Alais, Paradela, San Paio de Abeleda, Santa Tegra de Abeleda, Tronceda y Castro Caldelas, municipio de Nogueira de Ramuín: Viñoás, A Carballeira y Moura.

2. La calificación de los terrenos para los efectos de su inclusión en la zona de producción la efectuará el órgano de control y certificación del Consejo Regulador, y deberán quedar delimitados en la correspondiente documentación cartográfica en la base de datos del Registro Vitícola de Galicia.

3. Para que los vinos amparados puedan llevar en el etiquetado el nombre de una de las subzonas definidas en este reglamento, será requisito necesario que la materia prima proceda íntegramente de ésta y que la elaboración se realice en ella.

Artículo 6. *Variedades.*

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

a) Preferentes: Blancas: Loureira, Treixadura, Godello, Dona Branca, Albariño y Torrontés. Tintas: Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caiño Tinto y Tempranillo.

b) Autorizadas: Tintas: Garnacha Tintorera y Mouratón.

2. El Consejo Regulador podrá proponer a la consellería competente en materia de agricultura que se autoricen nuevas variedades, tras los ensayos y experiencias convenientes y tras comprobar que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos, determinándose en cada caso a su inclusión como preferente o como autorizada. Para eso se tramitaría una modificación de este reglamento de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Artículo 7. *Prácticas culturales.*

1. Las prácticas culturales serán fundamentalmente las tradicionales en la zona delimitada anteriormente, y que en general tiendan a optimizar la calidad de las producciones.

2. La densidad de plantación estará comprendida obligatoriamente entre un mínimo de 1.500 cepas por hectárea y un máximo de 5.500 cepas por hectárea.

3. Los sistemas de poda y conducción serán los siguientes:

- a) El tradicional sistema de vaso y sus variantes.
- b) Podrá efectuarse la poda en espaldera o conducida, ajustándose a las siguientes prescripciones: Guyot simple, Guyot doble o Doble cordón.

4. Sin embargo, la Consejería competente en materia de agricultura podrá autorizar, a propuesta del Consejo Regulador, la aplicación de nuevas prácticas de cultivo, tratamientos o labores que, constituyendo un avance de las técnicas vitícolas, cumplan con la legislación vigente y no afecten desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido. Para eso se tramitará una modificación de este reglamento de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

5. Las disposiciones precedentes se ajustarán a los límites máximos de producción establecidos en el artículo 9.º de este reglamento.

6. El Consejo Regulador podrá autorizar, cuando exista déficit hídrico, el riego del viñedo de modo localizado. El procedimiento para dicha autorización será desarrollado, en su caso, en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

Artículo 8. *Vendimia.*

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero y para la elaboración de los vinos protegidos se emplearán exclusivamente uvas sanas y con el grado de madurez necesario.

2. El Consejo Regulador, tras el informe del órgano de control y certificación, podrá determinar en cada campaña la fecha de inicio de vendimia.

3. En el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, se podrán establecer normas sobre el transporte de la uva para que se realice sin deteriorar su calidad.

4. La graduación alcohólica natural probable mínima de las partidas de uva para los vinos Ribeira Sacra será de diez grados.

5. En campañas excepcionales, el Consejo Regulador podrá autorizar, tras los informes del órgano de control y certificación, la modificación de las graduaciones mínimas fijadas en el párrafo anterior, bien para el conjunto de la zona de producción bien para determinados municipios, respetando lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia.

Artículo 9. *Producciones máximas.*

1. Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

- a) Nueve mil quinientos kilos de uva por hectárea para las variedades tintas.
- b) Doce mil kilos de uva por hectárea para las variedades blancas.

Estos límites podrán modificarse en campañas excepcionales por el Consejo Regulador, tanto al alza como a la baja, para determinadas zonas, con anterioridad a la vendimia, tras los asesoramientos y comprobaciones que se precisen y el informe favorable del órgano de control y certificación.

Estas modificaciones, en el caso de producirse, no podrán implicar un aumento superior al 25% de los límites establecidos.

2. Asimismo, para parcelas controladas específicamente sobre el terreno, el órgano de control y certificación podrá establecer rendimientos inferiores a los máximos fijados en

la párrafo 1, de acuerdo con los procedimientos y prescripciones que se fijan en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

3. La uva procedente de parcelas con rendimientos superiores al límite establecido no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación. El órgano de control y certificación del Consejo Regulador adoptará las medidas necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

4. Para nuevas plantaciones y replantaciones de viñedos, la producción máxima admitida será la resultante de aplicar a los valores contemplados en la párrafo 1 anterior, los siguientes coeficientes en función de la edad de la plantación o replantación:

Año de plantación	Coeficiente
Año cero	0
Año un	0
Año dos	0,10
Año tres	0,40
Año cuatro	0,75
Año cinco	1

En el caso de los injertos se considerará que el viñedo tendrá el 100% de producción al año siguiente de ser injertada la cepa.

Artículo 10. *Plantaciones.*

1. No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñas de plantaciones que contengan alguna variedad distinta de las recogidas en el artículo 6 de este reglamento.

2. Las uvas procedentes de parcelas con plantaciones mixtas, en las que existan varias de las variedades recogidas en el artículo 6 citado, sólo podrán destinarse a la elaboración de vinos blancos o tintos que vayan a ser protegidos por la denominación si es posible la absoluta separación de variedades en la vendimia.

3. El Consejo Regulador promoverá la reconversión de las plantaciones mixtas, impulsando la sustitución de las variedades autorizadas por variedades preferentes.

CAPÍTULO III

Elaboración

Artículo 11. *Técnicas de elaboración.*

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

2. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología, orientada a la mejora de la calidad del producto final. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación del orujo, de forma que el rendimiento no sea superior a 67 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de uva.

Los límites fijados en este artículo podrán ser modificados excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores inscritos, tras el informe favorable del órgano de control y certificación, sin contravenir las limitaciones establecidas en la normativa de carácter general.

3. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones no adecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

4. En particular, para la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen Ribeira Sacra se prohíbe la utilización de prensas conocidas como continuas en las

que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

5. Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo, quedando prohibido el empleo de máquinas prensoras de acción centrifuga de alta velocidad.

6. En la elaboración de los vinos protegidos no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante.

7. No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos, incluido el almacenaje, de los vinos protegidos por la denominación.

8. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha se permitirá su mezcla con la añada anterior hasta un 15%.

En años excepcionales, y previo informe de la calidad del producto, se podrá autorizar la mezcla de dos cosechas anteriores, con el mismo límite del 15%.

9. El Consejo Regulador, por propia iniciativa o a propuesta de los elaboradores inscritos, tras los informes técnicos y comprobaciones necesarias, podrá amparar y certificar vinos que, procedentes de las variedades propias de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, se obtengan por distintos procesos de elaboración y que signifiquen una diversificación del producto final. Para eso se tramitará, en su caso, la correspondiente modificación de este reglamento, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Artículo 12. *Tipos de vinos y características.*

1. Los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra son los siguientes:

a) Ribeira Sacra Súmmum. Serán Ribeira Sacra Súmmum:

Los tintos elaborados, como mínimo, con un 85% de variedades tintas preferentes, siendo la variedad mencía, al menos, un 60% del total.

Los blancos elaborados con las variedades blancas preferentes.

b) Ribeira Sacra. Serán Ribeira Sacra los tintos elaborados, como mínimo, con un 70% de variedades tintas preferentes.

Sólo podrán hacer referencia a la variedad los vinos Ribeira Sacra Súmmum elaborados con un mínimo del 85% de la variedad que se mencione.

2. Sin perjuicio de lo establecido en la párrafo 1 anterior, los vinos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra podrán hacer mención del término Barrica si cumplen las siguientes condiciones:

a) En el caso de los vinos tintos, deberán permanecer un mínimo de seis meses en barricas de madera de una capacidad máxima de 500 litros.

b) En el caso de los vinos blancos, deberán permanecer un mínimo de tres meses en barricas de madera de una capacidad máxima de 600 litros.

Si un vino es presentado a cualificar como barrica, obligatoriamente deberá hacer mención a este término en su etiquetado.

3. Para la utilización en el etiquetado de otras menciones permitidas por la legislación vigente, se estará a lo dispuesto en la normativa general de aplicación.

4. Las características analíticas de los distintos tipos de vino protegido serán las siguientes:

Tipos	Grado alcohólico adquirido mín. — %	Acidez volátil real máx. — g/l en ac. acético	Acidez total mín. — g/l tartárico	Sulfuroso total máx — g/l
Tinto	11	0,70	4,5	120
Blanco	11	0,70	4,5	160
Tinto barrica	12	1,00	4,5	120
Blanco barrica	12	1,00	4,5	160

A partir de 12,0º en todos los vinos la acidez volátil se podrá incrementar en 0,06 g/l por cada grado de alcohol.

Para los parámetros analíticos no recogidos en este artículo se tendrá en cuenta la legislación general.

5. Por lo que respecta a las características organolépticas, los vinos amparados por esta denominación deben mantener en todo momento la tipicidad propia de los vinos de la zona, tanto en aspecto como en aroma y sabor, de acuerdo con lo que se recoja en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

6. Aquellos vinos que, a juicio del órgano de control y certificación del Consejo Regulador, no presenten las características fijadas en este artículo, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

Artículo 13. *Zona de elaboración.*

1. Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo 2 de este artículo, la zona de elaboración de los vinos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra coincide con la zona de producción definida en el artículo 5 de este reglamento.

2. Sin embargo, teniendo en cuenta las costumbres y las dificultades orográficas del área de producción, se autoriza la inscripción en los registros de bodegas de elaboración, almacenaje y embotellado de las que, cumpliendo los demás requisitos establecidos, estén situadas en los terrenos de las siguientes parroquias:

- a) Subzona de Amandi: municipio de Sober: Brosmos, Bulso, Figueiroá y Proendos.
- b) Subzona de Chantada: municipio de Taboada: Cicillón, Vilela, Carballo y Vilar de Cabalos.
- c) Subzona de Ribeiras do Miño: municipio de Pantón: Eiré, Serode, Segúin y San Fiz de Cangas, municipio de O Saviñao: Vilelos, Vilaesteva, Freán, Louredo, A Laxe, Fión, Marrube, Vilasante, Licín y Piñeiró.
- d) Subzona de Ribeiras do Sil: municipio de A Teixeira: Montoedo y Pedrafitas, municipio de Castro Caldelas: Mazaira, Trabazos, Camba y Poboeiros.

CAPÍTULO IV

Control y certificación del producto

Artículo 14. *Proceso de calificación.*

1. El control y certificación de los vinos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra será realizado por un órgano integrado en el Consejo Regulador, cumpliendo los requisitos señalados en el artículo 15.1.b) de la Ley 2/2005, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de desarrollo de la citada ley en materia de denominaciones de calidad.

2. Para poder hacer uso de la Denominación de Origen Ribeira Sacra los vinos elaborados en las bodegas inscritas deberán superar un proceso de calificación, realizado por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador, de acuerdo con la normativa vigente en la materia.

3. Dicho proceso de calificación se efectuará por partidas o lotes homogéneos y constará de un examen analítico y un examen organoléptico, que darán lugar a la calificación o descalificación de la partida o el aplazamiento de la decisión cuando se aprecie un defecto susceptible de subsanación.

4. Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas y características propias, en especial en cuanto a color, aroma y sabor. En el caso de que se detectase alguna alteración en estas características en detrimento de la calidad o que en su elaboración se incumpliesen los preceptos de este reglamento o los establecidos en la legislación vigente, el vino será descalificado por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador, lo que implicará la pérdida del derecho al uso de la denominación.

Se considerará igualmente como descalificado cualquier vino obtenido por la mezcla con otro previamente descalificado.

5. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración.

6. A partir de la iniciación del expediente de descalificación, el vino deberá permanecer en envases perfectamente identificados y rotulados, bajo la vigilancia del órgano de control y certificación. Para cualquier transvase o traslado del vino será preciso ponerlo en conocimiento de dicho órgano de control y certificación con la antelación suficiente para que pueda tomar las medidas de control que considere oportunas.

7. Todos los envases en los que se expidan los vinos con destino al consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el órgano de control y certificación, que deberán ser colocadas en la propia bodega de acuerdo con las normas que se determinen en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas y siempre de forma que no se permita una segunda utilización.

Artículo 15. *Comités de calificación y de apelación.*

1. El órgano de control y certificación establecerá un comité de calificación o panel de cata de los vinos que opten a ser amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra, formado como mínimo por cinco expertos en análisis sensorial de los vinos.

2. El panel de cata tendrá como misión informar sobre la calidad de los vinos que opten a ser amparados por la denominación. Podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

3. Para la revisión de las decisiones del comité de calificación, se creará un comité de apelación formado también por expertos en el producto y cuyo dictamen no podrá ser objeto de revisión.

4. El funcionamiento del panel de cata deberá enmarcarse en lo fijado en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas y en la normativa general vigente.

5. El órgano de control, a la vista de los análisis físico-químicos, del informe sobre el análisis sensorial emitido por el comité de calificación y, de ser el caso, el de apelación, así como de los demás datos sobre el producto, resolverá lo que proceda en relación con la calificación de la partida.

6. En el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas se establecerán las normas precisas para la constitución y funcionamiento de los comités de calificación y de apelación.

Artículo 16. *Control de la producción.*

1. El órgano de control y certificación facilitará a las personas físicas o entidades inscritas en el Registro de viñas un documento o carta de viticultor en el que se exprese la superficie de viñedo inscrita, con deglose de variedades, así como la producción máxima admisible para cada campaña, pudiendo establecerse otros datos que se consideren necesarios, con el objeto de una mejor identificación y control. Dicho documento irá acompañado de talonario con matriz, del que el viticultor, una vez cumplimentado con los datos requeridos, entregará un ejemplar a la bodega inscrita receptora de la correspondiente

partida de uva, en el momento de su entrega o acompañando el transporte, a efectos de justificar su origen.

Los documentos citados en el apartado precedente podrán sustituirse, si así lo decide el Pleno del Consejo Regulador, por otros sistemas que los avances tecnológicos permitan, si se alcanzan los mismos objetivos de control de la producción.

2. El órgano de control y certificación verificará en cada campaña las cantidades de vinos amparados por la denominación que podrán ser expedidos por cada empresa inscrita en los registros de bodegas, de acuerdo con la producción de uva propia o adquirida, entradas de mosto o vinos de otras firmas inscritas y existencias de campañas anteriores.

Artículo 17. *Declaraciones para el control.*

1. Para controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades y tipos de vinos y cuanto sea necesario para poder acreditar la calidad y origen de éstos, las personas físicas y jurídicas titulares de bodegas estarán obligadas a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones:

a) Todos los inscritos en el Registro de bodegas de elaboración deberán declarar, antes de 30 de noviembre de cada año, la cantidad de mosto y vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será obligatorio consignar la procedencia de la uva y, en el caso de venta durante la campaña de vendimia, el destino de los productos que se expidan, indicando el destinatario y la cantidad. Mientras haya existencias de producto, deberán declarar mensualmente al órgano de control y certificación del Consejo Regulador las salidas que se produzcan.

b) Todos los inscritos en el Registro de bodegas embotelladoras presentarán, dentro de los 10 primeros días de cada mes, una declaración de entradas y salidas de productos amparados durante el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso, se distinguirán los distintos tipos de vino.

2. Los requisitos fijados en la párrafo 1 anterior no eximen a los interesados de la obligación de hacer las declaraciones de existencias, producción y elaboración que se exijan con carácter general en la normativa vigente.

3. Las declaraciones a las que se refiere el número 1 de este artículo no podrán facilitarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 18. *Circulación del producto.*

1. Toda expedición de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que tenga lugar entre empresas inscritas, aun pertenecientes a la misma razón social, deberá ir acompañada de la documentación establecida por la normativa vigente en cada momento.

2. El expedidor comunicará previamente al Consejo Regulador toda expedición, para que el órgano de control y certificación haga constar la certificación de origen en el documento de acompañamiento, de acuerdo con el establecido en la normativa vigente.

3. Lo establecido en los puntos anteriores será exigible también en el caso de expedición de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación, que tenga lugar de una firma inscrita a otra no inscrita.

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 19. *Registros del Consejo Regulador.*

El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:

- a) Registro de viñas.
- b) Registro de bodegas de elaboración.
- c) Registro de bodegas de almacenaje.
- d) Registro de bodegas embotelladoras.

Artículo 20. *Registro de viñas.*

1. En este registro únicamente podrán inscribirse las viñas situadas en la zona de producción de las que la uva pueda ser destinada a la elaboración de los vinos protegidos.

2. En la inscripción figurarán: el nombre del propietario y, en su caso, del colono, aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de derecho real o personal que lo faculte para gestionar la explotación de los viñedos; el nombre de la viña, lugar, parroquia y municipio en la que esté situada; colindantes y referencia catastral de cada parcela; superficie en producción, marco de plantación, variedad o variedades, así como los portainjertos, edad del viñedo y cuantos datos sean necesarios para su correcta clasificación y localización.

3. Con la solicitud de inscripción se adjuntará certificación catastral y un plano o croquis detallado de las parcelas objeto de ésta que permitan identificar su situación, y la autorización de plantación expedida por el órgano competente o documentación equivalente.

Artículo 21. *Registro de bodegas de elaboración.*

1. En este registro se podrán inscribir todas las bodegas que, situadas en la zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas inscritas y en las que los vinos elaborados puedan optar al uso de la denominación de origen, y que cumplan todos los requisitos que estipula este reglamento y lo que se establezca en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

2. En la inscripción figurará: la denominación o razón social de la empresa, la dirección legal de ésta, y la localidad y municipio donde estén situadas sus instalaciones; las características, número y capacidad de los depósitos y maquinaria, el sistema de elaboración y demás datos necesarios para la debida identificación y catalogación de la bodega, además de la inscripción registral, información fiscal y nombre del gerente o responsable en el caso de sociedades.

En el caso de que el empresario no sea propietario de los locales se hará constar, acreditando documentalmente esta circunstancia y el título de uso, así como la identidad del propietario.

3. Con la solicitud de inscripción se adjuntará un proyecto de obra visado por el colegio correspondiente donde se reflejen todos los detalles de la construcción e instalaciones, así como copias de los certificados de inscripción en los diferentes registros estipulados por la legislación vigente.

Artículo 22. *Registro de bodegas de almacenaje.*

En este registro se inscribirán todas aquellas bodegas que, estando situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al almacenaje de vinos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 21.

Artículo 23. *Registro de bodegas embotelladoras.*

En este registro se inscribirán todas aquellas bodegas que, situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al embotellado y comercialización de vino debidamente etiquetado y amparado por la Denominación de Origen Ribeira Sacra. En la inscripción figurarán los datos a que se refiere el artículo 21, además de los correspondientes a las instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado.

Artículo 24. *Procedimiento para la inscripción en los registros.*

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, aportando los datos, documentación y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, utilizando los impresos que disponga el Consejo Regulador.

2. Formulada la petición, las solicitudes se transmitirán al órgano interno de control y certificación a efectos de comprobar el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la inscripción.

3. En su caso, tras el informe favorable del órgano de control y certificación, el Consejo Regulador entregará al interesado un certificado acreditativo de la inscripción, indicando la actividad o actividades para las cuales queda inscrito.

4. De acuerdo con lo establecido en la párrafo 5 del artículo 8 del Decreto 4/2007, el órgano de control y certificación denegará, de forma motivada, la inscripción de aquellos solicitantes que no cumplieren los requisitos establecidos, lo que será comunicado al interesado por el Consejo Regulador. Contra esta decisión se podrá interponer recurso de alzada ante la consellería competente en materia de agricultura.

5. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente, y especialmente en el Registro de industrias agrarias y en el de embotelladores y envasadores, en su caso, lo que deberá acreditarse con anterioridad a la inscripción en los registros del Consejo Regulador.

Artículo 25. *Vigencia y renovación de las inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos impuestos por las normas de la denominación y demás normativa de aplicación, debiendo comunicarse cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. El Consejo Regulador podrá suspender cautelarmente o revocar las inscripciones cuando sus titulares no se atengan a tales prescripciones, después de la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

2. El Consejo Regulador a través de su órgano de control y certificación efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el presente capítulo, quedando facultado para adoptar las medidas necesarias para su cumplimiento.

3. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que determine el Consejo Regulador en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

Artículo 26. *Baja en los registros.*

La baja en los registros procederá por las siguientes circunstancias:

a) En el Registro de viñas:

Por voluntad propia.

Por falta de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 42.4.

Como consecuencia de infracción a este reglamento y demás normativa de la denominación de origen que lleve aparejada como sanción la baja en los registros, tras la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

En el caso de las bajas por voluntad propia o por falta de pago de cuotas, no se podrá proceder a una nueva alta hasta que transcurran tres años, salvo cambio de titularidad debidamente documentado. En el caso de baja por sanción no procederá una nueva alta hasta que transcurra el plazo que se indique en la resolución del expediente sancionador.

b) En los registros de bodegas:

Por voluntad propia.

Por falta de pago, de acuerdo con el establecido en el artículo 42.4.

Por inactividad durante tres años consecutivos.

A consecuencia de infracción que lleve aparejada como sanción la baja en los registros, tras la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

En el caso de las bajas que se produzcan por voluntad propia, por falta de pago de cuotas o por inactividad, no procederá una nueva alta hasta transcurridos dos años, salvo en el caso de cambio de titularidad debidamente documentado. En el caso de baja por sanción no procederá una nueva alta hasta que transcurra el plazo que se indique en la resolución del expediente sancionador.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones de los inscritos

Artículo 27. *Derecho al uso de la denominación.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos sus viñedos o instalaciones en los registros indicados en el artículo 19 podrán producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparado por la Denominación de Origen Ribeira Sacra, o elaborar, almacenar o embotellar vinos que opten a ser protegidos por ella.

2. Sólo se podrá aplicar la Denominación de Origen Ribeira Sacra a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes, producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este reglamento y que reúnan las condiciones analíticas y organolépticas que deban caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de sus símbolos, anagramas y logotipo, en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los registros del Consejo Regulador, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 34.

Artículo 28. *Obligaciones generales.*

1. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento de la denominación, así como en su manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas. También estarán sometidos a los acuerdos que dentro de sus competencias, adopten la Consellería y el Consejo Regulador.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas inscritas deberán estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas las inscripciones.

3. Las personas físicas y quienes representen a las personas jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fuesen nombrados.

4. El incumplimiento de lo indicado en los puntos 1 a 3 anteriores podrá comportar la suspensión por un período de hasta dos años en los derechos del inscrito, tras la decisión del Pleno del Consejo Regulador, tras la instrucción del correspondiente expediente. La

reiteración en la misma falta podrá ocasionar la baja definitiva. La resolución de suspensión o baja podrá ser recurrida ante la consellería competente en materia de agricultura.

Artículo 29. *Obligaciones específicas en relación con la producción, elaboración y el envasado.*

1. Las personas físicas y jurídicas que tengan inscritas viñas o bodegas, sólo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos y vinos en los terrenos o locales declarados en los registros, perdiendo, en caso contrario, el derecho al uso de la denominación.

2. En las bodegas inscritas en los distintos registros del Consejo Regulador no podrá realizarse la elaboración, almacenaje o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de uvas procedentes de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la denominación.

3. La elaboración y el embotellado de los vinos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra deberá realizarse exclusivamente en las bodegas inscritas.

4. Los vinos amparados por esta denominación únicamente podrán circular entre bodegas inscritas y ser expedidos por éstas en tipos de envases que no perjudiquen su calidad y prestigio, de acuerdo con lo que se indique en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

5. Los envases deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la legislación vigente, con exclusión expresa de las botellas de un litro.

Artículo 30. *Coexistencia de productos amparados y no amparados.*

1. En las bodegas inscritas en los distintos registros de la denominación de origen a los que se refiere el artículo 19 se podrá efectuar la elaboración, almacenaje, envasado, envejecimiento o manipulación de uvas, mostos o vinos no protegidos siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada a las referidas a los vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, y que procedan de viñedos inscritos en los registros de viñas de la denominación de origen y que se garantice el control de estos procesos según las normas que establezca el Consejo Regulador en su manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

2. El órgano de control y certificación establecerá las medidas necesarias para garantizar el control de tales procesos.

Artículo 31. *Autocontrol.*

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad en primera instancia de los distintos operadores inscritos en los correspondientes registros de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa de este, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de este reglamento y del manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

Artículo 32. *Marcas, nombres comerciales y razones sociales.*

1. La utilización por los inscritos en los registros del Consejo Regulador de las marcas, nombres comerciales y razones sociales, se ajustará a lo dispuesto en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

2. Además, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 6 del artículo 9 la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el apartado 3 del artículo 12 del citado decreto, las marcas comerciales que se utilicen en productos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra no podrán ser utilizadas en otros vinos que no estén acogidos a su protección.

Artículo 33. *Etiquetado.*

1. Las etiquetas de los vinos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra se ajustarán, con carácter general, a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de etiquetado, así como a lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. En las etiquetas de los vinos embotellados, que deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, figurará siempre de modo destacado la mención Denominación de Origen Ribeira Sacra, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

3. En el etiquetado de los vinos amparados por la Denominación de Origen se podrá hacer mención a la subzona de producción y a la variedad con la que están elaborados de acuerdo con lo establecido en los artículos 5.3 y 12.1, respectivamente.

4. En el etiquetado, el nombre de la denominación de origen figurará con caracteres de una altura mínima de 4 mm. Por su parte el nombre de la subzona y de la variedad, de indicarse, deberán recogerse con caracteres como máximo de la mitad de la altura que se utilice para el nombre de la denominación de origen.

5. Además, las menciones relativas a las subzonas, variedades de vid, año de cosecha y demás menciones facultativas, se ajustarán a lo dispuesto en este reglamento y en la legislación vigente que les afecte.

6. En el etiquetado de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Ribeira Sacra será obligatoria la indicación de la correspondiente marca comercial, en las condiciones previstas de acuerdo con la normativa general vigente.

Artículo 34. *Logotipo de la denominación.*

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra adoptará como logotipo de la denominación el que figura en el anexo de este reglamento.

2. En el exterior de los locales de las empresas inscritas, en un lugar destacado, deberá figurar una placa donde se reproduzca el logotipo de la denominación, de acuerdo con lo que se establezca en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

3. Los establecimientos de venta al por menor y los de la restauración que comercialicen producto de la denominación podrán utilizar su logotipo para identificar los productos acogidos a su protección, haciéndolo siempre de forma que no dé lugar a la confusión del consumidor.

CAPÍTULO VII

El Consejo Regulador

Artículo 35. *Naturaleza y ámbito competencial.*

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra es una corporación de derecho público, a la que se atribuye la gestión de la denominación de origen, con las funciones que determina la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores; y demás normativa que le sea de aplicación. Tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. El ámbito competencial del Consejo Regulador está limitado a los vinos protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, acondicionamiento, almacenamiento, envasado, circulación y comercialización y a las personas inscritas en los diferentes registros.

3. El Consejo Regulador actuará en régimen de derecho privado ejerciendo toda clase de actos de administración y gestión, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas en las que deberá sujetarse al derecho

administrativo. A estos efectos, de acuerdo con el artículo 32.5 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, se entiende que están sujetas a derecho administrativo las actuaciones del Consejo Regulador en materia de gestión de registros, de gestión y régimen de cuotas, la aprobación de etiquetas y la autorización de marcas, el régimen electoral y el régimen disciplinario, así como la responsabilidad patrimonial que derive de sus actuaciones sujetas a derecho administrativo, además de los recursos presentados por los interesados por el incumplimiento de las normas de funcionamiento del órgano de control y certificación.

4. La tutela administrativa sobre el Consejo Regulador la ejercerá la Consejería competente en materia de agricultura. De acuerdo con lo anterior, la actividad del Consejo Regulador está sometida a las exigencias, requisitos y controles que se recogen en los artículos 18 a 21 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en los artículos 30 a 33 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 36. *Órganos de gobierno del Consejo Regulador.*

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son: el Pleno, la Presidencia, la Vicepresidencia primera, la Vicepresidencia segunda y la Comisión Permanente.

Además, el Pleno podrá crear comisiones para tratar o resolver asuntos específicos.

Artículo 37. *El Pleno. composición y funciones.*

1. El Pleno está constituido por:

Seis vocales en representación del sector vitícola, elegidos democráticamente por y entre los titulares de los viñedos inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador. De estos vocales, uno representará a los viticultores que no comercializan uva, dos representarán a los viticultores de mayor extensión hasta la suma de una superficie de 400 hectáreas y los tres vocales restantes para el resto de los viticultores. Cuando haya una variación de las hectáreas acogidas al Consejo Regulador de más de un 25%, se hará una revisión por el Pleno del Consejo Regulador. Las revisiones de los censos serán un mes después de la vendimia.

Seis vocales en representación del sector vinícola, elegidos democráticamente por y entre los titulares de bodegas inscritas en los registros del Consejo Regulador. De estos vocales, tres representarán las bodegas que representen un 65% de kilos de uva vinificada, uno representará al siguiente tramo de bodegas de mayor cantidad hasta un 14% y los restantes tendrán una representación de dos vocales.

Para elaborar estos baremos se tendrá en cuenta el listado de las bodegas de mayor elaboración a menor.

Para la realización de los cálculos a los que se refieren los párrafos anteriores y la determinación de los censos electorales se tendrá en cuenta la media de las tres últimas campañas.

2. El Pleno actuará bajo la dirección de la persona que ejerza la Presidencia, que también formará parte de él, y contará con la asistencia, con voz pero sin voto, del secretario del Consejo Regulador.

3. La Consejería competente en materia de agricultura podrá designar hasta dos delegados, que asistirán a las reuniones del Pleno con voz pero sin voto.

4. El régimen de funcionamiento y las funciones del Pleno así como los derechos y deberes de sus miembros, serán los contenidos en el capítulo IV del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 38. *La Presidencia.*

1. La Presidencia del Consejo Regulador será ejercida por la persona que elija el Pleno, con el voto favorable de la mayoría de sus miembros.

2. El presidente o presidenta no tiene por qué tener la condición previa de vocal. En el caso de que así fuese, dejará su vocalía que será ocupada por su sustituto legal, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

3. Las funciones de la Presidencia así como las causas de cese de su titular y demás cuestiones relativas a este órgano serán las recogidas en el citado Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 39. *Las vicepresidencias.*

1. El Consejo Regulador tendrá dos vicepresidencias, la Vicepresidencia primera y la Vicepresidencia segunda, que serán ejercidas por las personas elegidas por y entre los vocales del sector viticultor una, y por y entre los vocales del sector bodeguero la otra.

2. Las vicepresidencias serán rotatorias en el tiempo de mandato. En el primer Pleno que celebre el Consejo Regulador tras su constitución y nombramiento de la Presidencia y vicepresidencias, se acordará cuál de las dos vicepresidencias es la primera durante los dos primeros años de mandato. De no haber acuerdo, se decidirá por sorteo.

3. Las personas que ejerzan las vicepresidencias, sustituirán, por su orden de prelación, al presidente o presidenta en los casos de ausencia, enfermedad o vacante.

4. Las vicepresidencias ejercerán, además, aquellas funciones que le sean delegadas por la Presidencia.

Artículo 40. *La Comisión Permanente.*

1. La Comisión Permanente estará formada por la Presidencia, las dos vicepresidencias y, si así lo decide el Pleno, un o varios de sus vocales.

2. El Pleno del Consejo Regulador establecerá cuáles son los cometidos específicos que se le encargan. Todas las resoluciones que adopte la Comisión Permanente le serán comunicadas al Pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que este celebre.

Artículo 41. *El personal del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra contará con el personal necesario, contratado en régimen de derecho laboral, de acuerdo a lo establecido en el artículo 27 del Decreto 4/2007, de 18 de enero. En la contratación de personal, el Consejo Regulador ajustará su actuación a la Ley 10/1996, de 5 de noviembre, de actuación de entes y empresas en las que tienen participación mayoritaria la Xunta de Galicia, en materia de personal y contratación.

2. El Consejo Regulador tendrá un secretario-gerente, designado por el Pleno, que tendrá como cometidos específicos los señalados en la párrafo 2º del artículo 28 del citado Decreto 4/2007.

3. Para las labores de control y certificación el Consejo Regulador dispondrá de una unidad compuesta por el personal necesario que actuará bajo la responsabilidad del director técnico y de acuerdo con los requisitos señalados en la letra b) del párrafo 1 del artículo 15 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

CAPÍTULO VIII

Recursos económicos

Artículo 42. *Recursos económicos del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá contar con los recursos económicos establecidos en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el reglamento de desarrollo, el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. Conforme con la citada normativa, se establecen las cuotas que deberán abonar los inscritos:

a) Los titulares de viñedos:

Cuota de inscripción: se satisfará por una vez, en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

Cuota por la actividad en la denominación: se satisfará anualmente el equivalente a un porcentaje del valor potencial teórico de la producción, obtenido como producto de la superficie inscrita, el rendimiento medio por unidad de superficie y el precio medio de uva. Dicho porcentaje será determinado por el Pleno con los límites recogidos en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Cuota por extravío de tarjeta de viticultor: a satisfacer por los titulares de viñedos en el caso de renovación de la tarjeta por extravío.

b) Los titulares de bodegas:

Cuota de inscripción: se satisfará por una vez en el momento del alta en el Consejo Regulador.

Cuota por la actividad en la denominación: se abonará anualmente, en uno o en varios pagos según determine el Consejo Regulador y equivaldrá a un porcentaje del valor teórico del vino calificado a la bodega por el Consejo Regulador, calculado en función del volumen de vino y el precio medio unitario teórico en origen.

Cuota por el servicio de control en vendimia: se abonará en un único pago anual por las bodegas que reciban uva para su vinificación y equivaldrá a un porcentaje del valor medio estimado de dichas uvas.

Cuota por el servicio de calificación: se abonará por las bodegas a las que el Consejo Regulador califique vino para su comercialización como vino de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, y equivaldrá a un porcentaje de su valor medio, calculado en función del volumen de cada partida y de su precio medio unitario estimado.

Cuota por el servicio de expedición de contraetiquetas: será satisfecho por las bodegas que soliciten contraetiquetas para su empleo en los vinos de la denominación de origen, y su importe será el doble del valor material de producción y distribución de las contraetiquetas.

Cuota por caducidad de la cata: a satisfacer por los titulares de bodegas que no embotellen los vinos en los dos meses posteriores a la calificación de la partida. Esta cuota se satisfará en el momento en que se vuelva a presentar la partida para su calificación.

3. El Pleno del Consejo Regulador, de acuerdo con los datos agronómicos y de mercado, fijará para cada año los rendimientos por hectárea y los precios unitarios de las uvas, el vino y las contraetiquetas, a efectos del cálculo de las cuotas correspondientes. También aprobará el valor de las cuotas de carácter fijo y los porcentajes de las variables dentro de los límites señalados por el Decreto 4/2007, de 18 de enero. Cuando no se fijen nuevos valores, se entienden vigentes los del año anterior.

4. El Pleno del Consejo Regulador fijará el plazo para el pago de cada tipo de cuota. En caso de no satisfacerse el pago en el plazo voluntario, el Consejo Regulador podrá fijar otros plazos para exigir este pago. En caso de que en dicho plazo adicional no se hubiera realizado el pago, el inscrito podrá ser suspendido en sus derechos en la denominación hasta que liquide la deuda con el Consejo Regulador. Si en el plazo de un año el inscrito no hubiera liquidado la deuda, podrá ser dado de baja definitivamente tras la instrucción del correspondiente expediente, sin perjuicio de la obligatoriedad de su pago y de la sanción que pueda recaer sobre él de acuerdo con lo establecido en el artículo 39.2 letra e) de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.

CAPÍTULO IX

Régimen electoral

Artículo 43. *Régimen electoral del Consejo Regulador.*

El régimen electoral del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra es el contenido en el capítulo VI del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

CAPÍTULO X

Infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 44. *Base legal.*

1. El régimen sancionador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra es el establecido en el capítulo II del título III de la Ley estatal 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.

2. Complementa la disposición legal mencionada el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, por lo que se refiere a la toma de muestras y análisis; la Ley 2/2005, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, en lo relativo a la inspección y medidas cautelares; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común; el Reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, aprobado por el Real decreto 1398/1993, de 4 de agosto; y cuantas disposiciones generales estén vigentes en su momento sobre la materia.

ANEXO

Logotipo de la Denominación de Origen Ribeira Sacra



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe