

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

11167 *Resolución de 8 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden ARP/276/2005, de 14 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Tarragona.*

El 21 de junio de 2005 se publicó en el «Boletín Oficial de la Generalitat de Cataluña» la Orden ARP/276/2005, de 14 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Tarragona.

El 23 de noviembre de 2005 y el 28 de agosto de 2006 se publicó en dicho Boletín Oficial dos correcciones de erratas de la mencionada Orden.

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, y Medio Rural y Marino, certificación de la citada Orden ARP/276/2005, de 14 de junio, y de sus dos correcciones de erratas, 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 ARP/276/2005, de 14 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Tarragona, y de sus dos correcciones de erratas, que figuran 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, 8 de mayo de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Orden ARP/276/2005, de 14 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Tarragona

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

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

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

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

La Denominación de Origen Tarragona se creó por la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 16 de noviembre de 1976, y su Reglamento ha sido modificado por dos órdenes del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, una de 27 de mayo de 1986, y la otra de 21 de marzo de 1996. Posteriormente la Orden de 30 de octubre de 2001 aprobó el nuevo Reglamento regulador de la Denominación de Origen Tarragona y de su Consejo Regulador. Esta Denominación de Origen ha impulsado los vinos producidos en esta zona, a la vez que ha servido a la mejora del desarrollo de unas comarcas donde la importancia del sector vitivinícola es significativo.

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

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

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

Visto el informe del Consejo Asesor del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, de acuerdo con el dictamen de la Comisión Jurídica Asesora, y en uso de las facultades que me han sido conferidas, ordeno:

Artículo único.

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

Disposición derogatoria.

Se deroga la Orden de 30 de octubre de 2001 por la que se aprueba el Reglamento regulador de la Denominación de Origen Tarragona y de su Consejo Regulador (DOGC núm. 3510, de 9-11-2001).

Barcelona, 14 de junio de 2005.—El Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antoni Siurana i Zaragoza.

ANEXO 1

Reglamento de la Denominación de Origen Tarragona

CAPÍTULO 1

Disposiciones generales

Artículo 1. *Régimen jurídico.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO 2

Producción

Artículo 4. *Zonas de producción.*

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

de uva de las variedades que se indican en el anexo 3 de esta disposición, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación.

4.2 La calificación de las parcelas de viña a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador y deberán quedar referenciadas en el Registro vitivinícola de Cataluña de la forma que determine el Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

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

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

Artículo 5. *Variedades de «vitis vinifera».*

5.1 La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de «vitis vinifera» mencionadas en el anexo 3 de esta disposición.

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

5.3 El Consejo Regulador propondrá al Instituto Catalán de la Viña y el Vino el ensayo de las nuevas variedades de «vitis vinifera» que, en base a las parcelas experimentales, microvinificaciones, análisis fisicoquímicos y organolépticos de los vinos obtenidos, se compruebe que las uvas producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos. El Instituto Catalán de la Viña y el Vino resolverá las experimentaciones y autorizará, si procede, la inclusión de las nuevas variedades en el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tarragona.

5.4 Durante el período de ensayo y experimentación de nuevas variedades de «vitis vinifera» el Consejo Regulador podrá autorizar a la vista de las determinaciones analíticas y organolépticas, y con el informe favorable del comité de cata, que los vinos que procedan de estas variedades puedan ser destinados a la elaboración de vinos amparados.

Artículo 6. *Prácticas de cultivo.*

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

6.2 La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, con una densidad de plantación máxima de 4.000 cepas/ha y una densidad mínima de 2.000 cepas/ha.

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

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

Artículo 7. *Vendimia.*

7.1 La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 10% vol.

7.2 El Consejo Regulador podrá determinar para cada variedad de *Vitis vinifera* y para cada zona que forma parte de la Denominación de Origen Tarragona la fecha de iniciación de la vendimia y acordar instrucciones sobre el ritmo de recolección, a fin de que se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como la forma de transporte de la uva vendimiada para que se efectúe sin deterioro de la calidad.

Artículo 8. *Producción admitida.*

8.1 La producción máxima admitida por hectárea será de 120 quintales métricos para las variedades blancas y 100 quintales métricos para las variedades negras.

En las viñas donde también la uva pueda ser destinada a otras denominaciones de origen o VQPRD, la producción máxima admitida será la que sea de menos producción.

8.2 El Consejo Regulador podrá modificar de acuerdo con la legislación vigente los límites anteriores, en función de los parámetros cualitativos exigibles a una VQPRD, en un 10% más o menos, en determinadas campañas y para determinadas áreas, parcelas o polígonos, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, con los asesoramientos y las comprobaciones previas necesarios.

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

Artículo 9. *Nuevas plantaciones y replantaciones.*

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

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

CAPÍTULO 3

Métodos de obtención y elaboración

Artículo 10. *Métodos de obtención.*

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

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

Artículo 11. Métodos de elaboración.

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

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

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

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

CAPÍTULO 4**Crianza y menciones****Artículo 12. Zona de crianza.**

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

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

Artículo 13. Menciones.

13.1 La utilización en la presentación de los vinos de las menciones de crianza, reserva y gran reserva se efectuará de acuerdo con lo que prevén estos artículos.

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

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

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

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

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

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

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

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

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en madera de roble, como mínimo, de seis meses y un envejecimiento en botella de cuarenta y dos meses.

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

Artículo 14. *Etiquetado.*

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

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

Artículo 15. *Vino nuevo y vino joven.*

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

15.2 Los vinos designados con la mención «vino joven» únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña y a partir de la fecha que el Consejo Regulador recomiende en función de la cosecha, de la vinificación y de la calidad.

Artículo 16. *Indicaciones.*

16.1 Podrá utilizarse la expresión «fermentado en tonel» siempre y cuando la fermentación del vino haya sido hecha en recipientes de madera con aforo máximo de 600 litros.

16.2 Podrá utilizarse la indicación «tonel» siempre y cuando se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión el período de tiempo en meses y años y el tipo de recipiente de madera en que ha estado, donde la capacidad máxima deberá ser de 330 litros.

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

CAPÍTULO 5

Trazabilidad y calificación de los vinos

Artículo 17. *Proceso de calificación.*

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

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

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

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

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

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

Artículo 18. *Proceso de descalificación.*

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

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

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

CAPÍTULO 6

Características de los vinos VQPRDArtículo 19. *Características de los vinos VQPRD.*

19.1 Los vinos VQPRD, los vinos de licor tradicionales VLQPRD y los vinos de aguja de calidad VAQPRD, elaborados y embotellados, amparados por la Denominación de Origen Tarragona, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas siguientes:

Vinos de calidad:

Tipos de vino: blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, máximo 15% vol.

Tipos de vino: rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, máximo 15% vol.

Tipos de vino: negro.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 15% vol.

Tipos de vino: vino de aguja.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, máximo 15% vol.

Vinos de licor:

Tipos de vino: mistela de Tarragona.

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

Tipos de vino: moscatel de Tarragona.

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

Tipos de vino: garnacha de Tarragona.

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

Tipos de vino: vino rancio de Tarragona.

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

Vino vimblanc:

Tipos de vino: vino vimblanc de Tarragona.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 18% vol.

Vinos espumosos:

Tipos de vino: vinos espumosos de calidad.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5% vol, máximo 12,5% vol.

19.2 Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,80 g/l, expresada en ácido acético.

Los vinos blancos y rosados de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 g/l de acidez volátil real.

En los vinos tintos este límite se podrá superar en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 g/l.

19.3 La acidez total, expresada en ácido tartárico, será como mínimo de 4,5 g/l para los vinos tintos, blancos y rosados.

19.4 En la elaboración de los diferentes tipos de vinos VQPRD protegidos se deberán usar las variedades de «vitis vinifera» relacionadas en el anexo 3.

19.5 Mistela de Tarragona (VLQPRD): la elaboración del vino de licor tradicional denominado mistela se realizará a partir de las variedades blancas y tintas autorizadas que deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol y deberán estar en perfecto estado sanitario. En la elaboración habrá un tiempo destinado a la maceración de la piel de la uva con el mosto y el proceso de fermentación se paralizará mediante la adición de alcohol vínico de primera calidad. El vino de licor obtenido tendrá un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 20% vol y su

contenido en materias reductoras no será inferior a 100 g por litro. Estos vinos de licor recibirán la denominación de crianza cuando el período destinado al envejecimiento sea de dos años, uno de los cuales será en envase de madera de roble.

19.6 Moscatel de Tarragona (VLQPRD): se obtendrá a partir de las variedades de uvas moscatel de Alejandría y moscatel Frontignan, que deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol y deberán estar en perfecto estado sanitario. Durante su elaboración, se paraliza la fermentación mediante la adición de alcohol vínico de primera calidad para obtenerse el dulce deseado. El vino de licor obtenido tendrá un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 20% vol, y su contenido en materias reductoras no será inferior a 100 g por litro. Estos vinos de licor podrán comercializarse desde el primer año de su elaboración.

19.7 Garnacha de Tarragona (VLQPRD): para su elaboración se utilizará exclusivamente uva de las variedades garnacha del tipo blanco y negro, y se acepta un máximo de un 10% de otras variedades, que deberán alcanzar un mínimo de 14° Baumé naturales y estar en perfecto estado sanitario. Durante su elaboración, el proceso de fermentación se paralizará mediante la adición de alcohol vínico de primera calidad o mistelas de idéntica variedad y origen. Los vinos de licor, para ser comercializados con el nombre de garnacha, deberán tener, como mínimo, un tiempo de maduración o envejecimiento de dos años. Para los tipos que quieran denominarse crianza, este período de envejecimiento será de tres años, uno de ellos en envase de madera de roble. El vino de licor obtenido tendrá una graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de 15% vol y máxima de 20% vol, y su contenido en materias reductoras no será inferior a 50 g por litro.

19.8 Vino rancio de Tarragona (VRQPRD): la elaboración del vino de licor tradicional denominado vino rancio se realizará a partir de las variedades blancas y tintas autorizadas, que deberán tener riqueza en azúcares no inferior a 14° Baumé y deberán estar en perfecto estado sanitario. La elaboración del vino comporta un envejecimiento oxidativo a sol y serena, y un mínimo de un año en envase de roble. Los vinos rancios para ser comercializados con la denominación de crianza deberán tener cuatro años de envejecimiento, de los que un mínimo de tres en envase de madera de roble. Durante la elaboración, se podrá adicionar, si es necesario, el alcohol vínico de calidad deseado para conseguir una graduación entre 15% y 20% vol. El color característico del vino es de oro viejo.

19.9 Vino vimblanc de Tarragona (VLQPRD): vino de licor tradicional hecho con uva sobremadurada. Con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11% vol y un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 18% vol.

19.10 Los vinos espumosos de calidad de Tarragona (VEQPRD): se elaborarán siguiendo el procedimiento tradicional en bodegas inscritas situadas dentro de la zona de producción a partir de uvas procedentes de viñas inscritas que cumplan, además, el resto de requisitos que establece este Reglamento. El grado alcohólico volumétrico mínimo será de 9,5% vol. Los vinos espumosos de calidad, para ser comercializados como VEQPRD Tarragona, deberán quedar un mínimo de nueve meses en la bodega y tendrán una graduación alcohólica volumétrica adquirida de un mínimo de 10,5% vol y máxima de 12,5% vol. Antes de ponerlos en circulación se etiquetarán en la bodega elaboradora y en el tapón figurará el nombre de la Denominación de Origen Tarragona.

19.11 Los vinos calificados por la Denominación de Origen Tarragona podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vermouths tradicionales y otros productos vínicos.

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

19.13 Los análisis organolépticos y fisicoquímicos se ajustarán a lo que dispone la normativa comunitaria, así como a lo que dispone la Orden de 20 de septiembre de 1989, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, y serán obligatorias para la calificación de los vinos. Estos análisis se realizarán por lotes homogéneos antes de embotellar.

CAPÍTULO 7

Registros e inscripciones

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

20.1 El Consejo Regulador llevará los registros siguientes:

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

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

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

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

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

Artículo 21. *Registro de viticultores.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 25. *Registro de bodegas. Sección de embotelladores y envasadores.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO 8

Derechos y obligaciones

Artículo 27. *Derechos de los inscritos en los registros.*

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

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

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

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

Artículo 28. *Derecho de inscripción.*

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

Artículo 29. *Excepciones y prohibiciones.*

29.1 En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación de Origen Tarragona se podrá realizar la elaboración, el almacenaje o la manipulación de la uva, los mostos o los vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación de Origen, siempre y cuando estas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos de la Denominación de Origen Tarragona y que se garantice el control de estos procesos y la separación en depósitos independientes entre cada uno de los vinos y quede perfectamente visible de forma indeleble la identificación del vino, su volumen nominal y su identificación geográfica correspondiente. Esta identificación se realizará tanto en la bodega como en los registros correspondientes, sin perjuicio de normas más restrictivas que impongan la regulación de otros VQPRD con las que haya superposición de la zona de producción y para instalaciones con más de una inscripción.

29.2 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tarragona puede prohibir que en las bodegas inscritas en los registros respectivos se elaboren, se almacenen, se manipulen y se embotellen otros vinos, excepto que las actividades mencionadas se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la Denominación de Origen Tarragona y que se garantice el control real y documental de todos los procesos realizados dentro de las bodegas autorizadas para estas prácticas, de acuerdo con lo que prevé este artículo.

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

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

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

Artículo 30. *Declaraciones de cosecha.*

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

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

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

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

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

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

30.2 Las declaraciones mencionadas en el artículo 30.1 están referidas al Reglamento CE 1282/2001 y tendrán efectos únicamente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse sólo que en forma numérica, y sin ninguna referencia de carácter individual.

Artículo 31. *Marcas y nombres comerciales.*

Los nombres con los que figuran inscritos en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen así como las marcas, los símbolos, los emblemas, las leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicada a los vinos protegidos por la Denominación de Origen no podrán ser utilizados bajo ningún concepto, ni tan siquiera por los mismos titulares, en la comercialización de otros vinos, sin perjuicio de las excepciones que estime el Consejo Regulador con la solicitud previa del interesado al Consejo Regulador, que lo podrá aprobar en el supuesto de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a los vinos amparados.

CAPÍTULO 9

Presentación y etiquetado

Artículo 32. *Presentación de las etiquetas de los vinos embotellados.*

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

32.2 Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 33. *Documentos de acompañamiento.*

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

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

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

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

Artículo 34. *Embotellamiento.*

34.1 El embotellamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen Tarragona deberá ser realizado en las bodegas embotelladoras inscritas en el Consejo Regulador.

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

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

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

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

Artículo 35. *Certificados de origen.*

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

CAPÍTULO 10

Consejo Regulador

Artículo 36. *Régimen jurídico.*

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

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

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

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

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

Artículo 37. *Ámbito de competencias del Consejo Regulador.*

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

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

Artículo 38. *Competencias del Consejo Regulador.*

38.1 Las competencias del Consejo Regulador son las que se determinan en el artículo 33 de la Ley 15/2002, de 27 de junio, y el artículo 11 del Decreto 474/2004, de 28 de diciembre.

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

Artículo 39. *Régimen de recursos.*

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

Artículo 40. *Finalidades del Consejo Regulador.*

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

Artículo 41. *Órganos de gobierno del Consejo Regulador.*

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

Artículo 42. *Comisión Rectora.*

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

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

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

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

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

d) Un secretario, con voz y sin voto.

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 43. *Doble inscripción.*

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

Artículo 44. *Presidente.*

44.1 Corresponde al presidente:

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

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

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

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

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

f) Organizar el régimen interior del Consejo.

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

h) Organizar y dirigir los servicios.

i) Proponer el secretario a la Comisión Rectora.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 45. *Secretario.*

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

- a) Preparar los trabajos de la Comisión Rectora y aplicar sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, extender las actas y custodiar los libros y los documentos del Consejo. El secretario del Consejo Regulador será la persona encargada del levantamiento de las actas, de los libros de actas, y de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.
- c) Las funciones que le encargue el presidente relacionadas con la preparación de los asuntos competencia del Consejo.

Artículo 46. *Comisión Rectora. Funciones.*

Las funciones de la Comisión Rectora son:

- a) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen, e impulsar los vinos de calidad y su promoción en los mercados interior y exterior.
- b) Gestionar los registros de viticultores y bodegas, y hacer el control de entradas y salidas de primeras materias y productos de las instalaciones de elaboración, almacenaje, envejecimiento, embotellamiento y etiquetado inscritas.
- c) Calificar o descalificar el origen de la uva, los mostos y los vinos que opten a utilizar la Denominación de Origen y expedir, si procede, la certificación correspondiente.
- d) Expedir los certificados de origen, los precintos de garantía y el control de lotes, con la autorización de las etiquetas y las contraetiquetas de los vinos amparados incluida.
- e) Aprobar y controlar el uso de las etiquetas utilizables en los vinos protegidos, por medio de los servicios técnicos, exclusivamente en los aspectos que afecten a la Denominación de Origen, y velar por la trazabilidad de los productos vitícolas.
- f) Controlar la producción, la procedencia, la elaboración y la comercialización de los productos amparados por la Denominación de Origen.
- g) Establecer para cada campaña, de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites máximos fijados, los rendimientos, los límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, teniendo en cuenta las medidas de producción de años anteriores, de conformidad con las normas reguladoras dictadas por la Generalidad.
- h) Conocer las presuntas infracciones de los operadores inscritos en los registros de la Denominación de Origen en los procedimientos sancionadores cuando la competencia no pertenezca al Consejo Regulador.
- i) Confeccionar las estadísticas de previsión de cosecha, de producción, elaboración, comercialización de los productos amparados y toda otra información que les sea requerida, y comunicar toda la información al Instituto Catalán de la Viña y el Vino para que tome conocimiento.
- j) Crear y mantener actualizados los censos electorales de viticultores y de bodegas.
- k) Informar, con carácter preceptivo, sobre la autorización de la autoridad de certificación y control, en el supuesto de que esta función sea encargada a una entidad externa de carácter privado.
- l) Ejercer la facultad inspectora y la potestad sancionadora de acuerdo con lo establecido por la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola, y la normativa que la desarrolle.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción.

n) Elaborar y aprobar los presupuestos anuales de ingresos y gastos, fijar las cuotas y aprobar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.

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

p) Calificar la añada o la cosecha.

Artículo 47. *Régimen de funcionamiento.*

47.1 La Comisión Rectora efectuará sesión con carácter ordinario al menos una vez al semestre.

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

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

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

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

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

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

Artículo 48. *Personal del Consejo Regulador.*

48.1 El Consejo Regulador podrá tener un gerente, cuando así lo acuerde por mayoría absoluta su órgano rector que lo nombrará. En este supuesto, asumirá las funciones que establecen los apartados a) y c) del artículo 44.1, con la posibilidad de asistir a las sesiones del órgano rector con voz, pero sin derecho a voto.

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

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

Artículo 49. *Obligaciones del Consejo Regulador.*

49.1 Las obligaciones del Consejo Regulador son las que determina el artículo 33.2 del Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, de desarrollo de la Ley 15/2002.

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

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

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

Artículo 50. *Inspección.*

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

- a) Las viñas inscritas ubicadas en la zona de producción.
- b) Las bodegas inscritas situadas en la zona de producción y crianza.
- c) La uva y los vinos de la zona de producción y crianza.
- d) Los vinos producidos en bodegas inscritas a la Denominación de Origen Tarragona.
- e) Los vinos embotellados y comercializados amparados por la Denominación de Origen Tarragona.
- f) La coincidencia entre las declaraciones formales y la realidad de los operadores del sector, de acuerdo con lo establecido por este Reglamento.
- g) La realidad de la información de los productos amparados.
- h) El movimiento y las existencias de uva, mostos y vinos que opten para ser amparados por la Denominación de Origen Tarragona.
- i) Cualquier otra función que le sea encargada por la legislación vigente o por los órganos de la administración competente.

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

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

Artículo 51. *Colaboración con otros consejos reguladores.*

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

Artículo 52. *Financiación.*

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

- a) Cuotas:
 - a.1) Cuota de plantación.

$Qpl = Hapl \times PmedHa \times Cha + Kgprod \times Pmedkg \times Ckg.$

Qpl: cuota de plantación.

Hapl: hectáreas plantadas.

PmedHa: precio medio de la tierra.

Cha: coeficiente de plantación.

Kgprod: kg producidos.

Pmedkg: precio medio de la uva producida.

Ckg: coeficiente sobre los kg producidos.

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

a.2) Cuota de vino producido.

$Qvprod = Itsprod \times Pmedvidoll \times Cviprod$

Qvprod: cuota de vino total producido.

Itsprod: litros de vino producido.

Pmedvidoll: precio medio del vino vendido a granel.

Cviprod: coeficiente de vino producido.

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

a.3) Cuota de vino embotellado.

$Qvemb = Itsemb \times Pmedviembl \times Cviemb$

Qvemb: cuota de vino total embotellado.

Itsemb: litros de vino embotellado.

Pmedviembl: precio medio del vino vendido embotellado.

Cviemb: coeficiente de vino embotellado.

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

b) Para la certificación de la Denominación de Origen Tarragona, el visado de facturas y para la venta de sistemas de control de productos embotellados establecidos, la cuota se fija en 3,01 euros por cada certificación o factura o el doble del valor del coste del sistema de control establecido.

Los responsables del pago de estas cuotas son:

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

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

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

52.1.1 Las subvenciones, los legados y donativos que reciban.

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

52.1.3 El importe de las sanciones que le correspondan.

52.2 La liquidación de las cuotas la realizará el Consejo Regulador y se notificará a los interesados de la manera que acuerde el Consejo Regulador. El control de la gestión económica y financiera corresponde a la Intervención Delegada del Departamento de Economía y Finanzas y al Instituto Catalán de la Viña y el Vino.

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

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

CAPÍTULO 11

Infracciones, sanciones y procedimiento sancionador

Artículo 53. *Régimen jurídico.*

Todas las actuaciones que sea necesario llevar a cabo en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a la Ley 15/2002, de 27 de junio; al Decreto 474/2004, de 28 de diciembre; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, y al Decreto 287/1993.

Artículo 54. *Actas de inspección.*

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

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

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

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

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

Artículo 55. *Infracciones.*

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

Artículo 56. *Competencias.*

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

Artículo 57. *Responsabilidad.*

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

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

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

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

Artículo 58. *Instructor y secretario del procedimiento sancionador.*

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

Artículo 59. *Uso indebido.*

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

ANEXO 2

Zona de producción

Alcover.
L'Aleixar.
L'Albiol.
Alforja.
Alió.
Almoster.
Altafulla.
L'Argentera.
Ascó.
Benissanet.
Les Borges del Camp.
Botarell.
Bràfim.
Cabra del Camp.
Cambrils.
Castellvell del Camp.
El Catllar.
Colldejou.
Constantí.
Duesaigües.
Figuerola del Camp.
Flix.
Garcia (excepto los polígonos núms. 7, 8, 9, 10 y 11 y parte de los polígonos 12, 13 y 23).
Els Garidells.
Ginestar.
La Masó.
Masllorenç.
Maspujols.
El Milà.
Miravet.
Montbrió del Camp.
Montferri.
Mont-roig del Camp.
Móra d'Ebre.
Móra la Nova (excepto parte de los polígonos núms. 5, 6, 7, 8 y 9).
El Morell.
La Nou de Gaià.

Nulles.
La Palma d'Ebre.
Els Pallaresos.
Perafort.
El Pla de Santa Maria.
La Pobla de Mafumet.
La Pobla de Montornès.
El Pont d'Armentera.
Puigpelat.
Rasquera.
Renau.
Reus.
Riba-roja d'Ebre.
La Riera de Gaià.
Riudecanyes.
Riudecols.
Riudoms.
Rodonyà.
El Rourell.
Salomó.
La Secuita.
La Selva del Camp.
Tarragona.
Tivissa (excepto los polígonos núms. 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 y 3 y parte del polígono núm. 17).
La Torre de l'Espanyol.
Torredembarra.
Vallmoll.
Valls.
Vespella.
Vilabella.
Vilallonga del Camp.
Vilanova d'Escornalbou.
Vila-rodona.
Vila-seca.
Vinebre.
Vinyols i els Arcs.

ANEXO 3

Variedades blancas:

Chardonnay.
Garnacha blanca.
Moscatel de grano pequeño o de Frontignan.
Moscatel de grano grande o de Alejandría.
Parellada.
Sauvignon blanco.
Subirant parent o malvasía.
Macabeo.
Xarel·lo.

Variedades tintas:

Cabernet sauvignon.
Garnacha.
Merlot.

Monestrell o garrut.
Pinot noir.
Samsó o carignane.
Sumoll.
Syrah.
Tempranillo.

Corrección de erratas en la Orden ARP/276/2005, de 14 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Tarragona («DOGC núm. 4410, pág. 18465, de 21-6-2005»)

Habiendo observado erratas en el texto de la citada Orden, enviado al «DOGC» y publicado en el núm. 4410, pág. 18465, de 21-6-2005, se detallan las oportunas correcciones:

En la página 18466, anexo 1, artículo 8.1, donde dice: «...negras...», debe decir: «...tintas...».

En la página 18466, artículo 12, donde dice:

«Artículo 12. Zona de crianza. 12.1 La zona de crianza...», debe decir: «Artículo 12. Zona de envejecimiento o crianza. 12.1 La zona de envejecimiento o crianza...».

En la página 18466, artículo 13.2, donde dice: «Este proceso tendrá una permanencia mínima en bota de madera de roble de...», debe decir: «En este proceso los vinos tintos deberán tener una permanencia mínima en bota de madera de roble de...».

En la página 18466, artículo 13.3, donde dice: «...negros...», debe decir: «...tintos...».

En la página 18467, artículo 16.1, donde dice: «...en recipientes de madera...», debe decir: «...en recipientes de madera de roble...».

En la página 18467, artículo 16.2, donde dice: «...el tipo de recipiente de madera...», debe decir: «...el tipo de recipiente de madera de roble...».

En la página 18467, artículo 19.1, donde dice: «Vinos espumosos. Tipo de vino: vinos espumosos de calidad. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5% vol, máximo 12,5% vol.», debe decir: «Vinos espumosos. Tipo de vino: vinos espumosos de calidad. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 12,5% vol.».

En las páginas 18467 y 18468, artículos 19.1 y 19.7, donde dice: «...negro...», debe decir: «...tinto...».

En la página 18468, artículo 19.6, donde dice: «...moscatel Frontignan...», debe decir: «...moscatel de grano menudo...».

En la página 18468, artículo 19.8, donde dice: «...serena...», debe decir: «...sereno...».

En la página 18468, artículo 19.9, donde dice: «...volumétrico natural mínimo de 11% vol y un grado...», debe decir: «...volumétrico natural mínimo de 12% vol y un grado...».

En los artículos 8.1, 8.2, 11.2, en el título del capítulo 6, en el título del artículo 19, y en los artículos 19.1, 19.4, 22.4, 29.1 y 29.4, donde dice: «VQPRD», debe decir: «VCPRD».

En las páginas 18467 y 18468, artículos 19.1, 19.5, 19.6, 19.7 y 19.9, donde dice: «VLQPRD», debe decir: «VLCPRD».

En la página 18467, artículo 19.1, donde dice: «VAQPRD», debe decir: «VACPRD».

En la página 18468, artículo 19.8, donde dice: «VRQPRD», debe decir: «VRCPRD».

En la página 18468, artículo 19.10, donde dice: «VEQPRD», debe decir: «VECPRD».

En la página 18474, anexo 3, donde dice: «Moscatel de grano pequeño o de Frontignan. Moscatel de grano grande o de Alejandría.», debe decir: «Moscatel de grano menudo. Moscatel de Alejandría.».

En la página 18474, anexo 3, donde dice: «Monestrell o garrut.», debe decir: «Monastrell o morastrell.».

En la página 18474, anexo 3, donde dice: «Samsó o carignane.», debe decir: «Mazuela o samsó.».

Barcelona, 14 de noviembre de 2005.–El Secretario General, Josep Pau i Pernau.

Corrección de erratas en la Orden ARP/276/2005, de 14 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Tarragona («DOGC» núm. 4410, pág. 18465, de 21-6-2005)

Habiendo observado erratas en el texto de la citada Orden, enviado al «DOGC» y publicado en el núm. 4410, pág. 18465, de 21-6-2005, se detallan las oportunas correcciones:

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

En la página 18467, en el primer párrafo del artículo 14, donde dice: «La designación de los vinos de la Denominación de Origen Tarragona será completada, de acuerdo con la normativa de etiquetaje vigente, con los datos siguientes:», debe decir: «Además de las menciones a que se refieren los anexos VII y VIII del Reglamento CE 1493/1999 y el resto de normativa vigente, la designación de los vinos de la Denominación de Origen Tarragona se completará con los datos siguientes:».

En la página 18467, artículo 14, en los apartados c) y d), donde dice: «...cupado.», debe decir: «...mezcla.».

En la página 18467, en el artículo 19.1, donde dice: «19.1 Los vinos VQPRD, los vinos de licor tradicionales VLQPRD...», debe decir: «19.1 Los vinos VQPRD, los vinos de licor de calidad tradicionales VLQPRD...».

En la página 18468, en el artículo 19.10, donde dice: «19.10 Los vinos espumosos de calidad de Tarragona (VEQPRD): se elaborarán...», debe decir: «19.10 Los vinos espumosos de calidad de Tarragona (VEQPRD) que se describen a continuación, que deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la letra k) del anexo 6 del Reglamento CE 1493/1999: se elaboraran...».

En la página 18468, en el artículo 19.12, donde dice: «19.12 Los vinos deberán presentar las calidades analíticas y organolépticas que les caracterizan, especialmente...», debe decir: «19.12 Los vinos deberán presentar las calidades analíticas y organolépticas que prevé este Reglamento, especialmente...».

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

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

En toda la disposición, donde dice: «VQPRD»; «VAQPRD»; VLQPRD»; «VRQPRD»; «VEQPRD», debe decir: «VCPRD»; «VACPRD»; VLCPRD»; «VRCPRD»; «VECPRD»,

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