

Artículo 63. *Asambleas.*

Anualmente la empresa concederá un máximo de tres asambleas en horas de trabajo, siempre que haya probados motivos para su celebración y en tanto no se supere el tiempo que habitualmente se viene utilizando.

Artículo 64. *Comité Intercentros.*

Al objeto de viabilizar la acción representativa entre los distintos centros de trabajo, se constituye el Comité Intercentros, que tiene las funciones propias del Comité de Centro en las negociaciones y problemas de ámbito general de la empresa.

El Comité Intercentros constará de 12 miembros, guardando la proporcionalidad acorde con los resultados electorales globales.

Artículo 65. *Comisión Paritaria.*

Para la vigilancia y cumplimiento del presente Convenio Colectivo, se constituye una Comisión Paritaria, formada por cuatro miembros de cada una de las partes firmantes de este Convenio Colectivo.

## CLÁUSULAS ADICIONALES

**Revisión salarial 2002**

Si el IPC nacional correspondiente al año 2002 superara durante el período comprendido entre el 1 de enero de 2002 y el 31 de diciembre del mismo año el porcentaje del 2 por 100, se aplicaría, con efectos retroactivos al 1 de enero de 2002, una revisión salarial del índice resultante del porcentaje que superara dicha cifra del 2 por 100, con repercusión en los conceptos salariales de dicha cuantía correspondiente a la diferencia del citado IPC.

**Revisión salarial 2003**

Si el IPC nacional correspondiente al año 2003 superara durante el período comprendido entre el 1 de enero de 2003 y el 31 de diciembre del mismo año el porcentaje del 2 por 100, se aplicaría, con efectos retroactivos al 1 de enero de 2003, una revisión salarial del índice resultante del porcentaje que superara dicha cifra del 2 por 100, con repercusión en los conceptos salariales de dicha cuantía correspondiente a la diferencia del citado IPC.

**Efectividad y atrasos**

Las nuevas tablas salariales entraran en vigor en la nómina del mes de junio.

Los atrasos devengados entre enero y mayo se abonarán en el mes de junio.

## ANEXO I

**Explicación de los niveles retributivos**

Nivel	Descripción
1C	Promotor Junior.
A	Mozo de Almacén, Auxiliar de Reparto.
B	Telefonista, Auxiliar Administrativo, Chófer Ordenanza, Almacenero Comercial.
C	Oficial de 1.ª Administrativo, Secretaria, Agente de Merchandising, Programador Junior, Promotores Comerciales Península, Jefe Almacén.
D	Jefe de 2.ª Administrativo, Secretaria de Dirección, Programador, Operador de Sistemas, Oficinal de Caja, Promotor Comercial Península Senior.
E	Jefe de 1.ª Administrativo, Analista Programador, Supervisores del Área Comercial no Incluidos en el nivel F.
F	Ingenieros, Licenciados, Supervisores de Ventas Canarias, Mandos Intermedios Primer Nivel Titulados.

## ANEXO II

**Tabla salarial 2002-2003**

Incremento 3 por 100	Salario base 2002	Salario base 2003
Nivel F .....	26.903,58	27.710,68
Nivel E .....	23.660,94	24.370,77
Nivel D .....	20.847,45	21.472,87
Nivel C .....	18.251,27	18.798,81
Nivel B .....	16.433,39	16.926,40
Nivel A .....	14.135,82	14.559,89
Nivel C1 .....	13.916,39	14.333,88

## Bolsa de vacaciones

2002	2003
568,48	585,54

## ANEXO III

**Premio antigüedad**

*Reconocimiento del derecho para trabajadores ingresados antes del 1 de junio de 2002*

Incremento 3 por 100	Valor unitario 2002	Valor unitario 2003
Nivel F .....	925,06	952,81
Nivel E .....	822,25	846,92
Nivel D .....	740,02	762,22
Nivel C .....	668,14	688,18
Nivel B .....	555,03	571,68
Nivel A .....	513,90	529,32
Nivel C1 .....	0	0

# MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

**16362** *ORDEN APA/2059/2002, de 31 de julio, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.*

La Ley Orgánica 4/1999, de 8 de enero, de reforma de la Ley Orgánica 4/1983, del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, confiere a esta Comunidad Autónoma en materia de denominaciones de origen, competencia exclusiva en colaboración con el Estado.

Aprobado por Órdenes de 3 de septiembre de 2001 y 18 de junio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar tal Reglamento.

En su virtud dispongo:

Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador, aprobado por Órdenes de 3 de septiembre de 2001 y 18 de junio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Ganadería

de la Junta de Castilla y León, que figura como anexo a la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición derogatoria única. *Derogación de normativa.*

Queda derogada la Orden de 4 de febrero de 1992, por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 31 de julio de 2002.

ARIAS CAÑETE

## ANEXO

### Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador

#### CAPÍTULO I

##### Ámbito de protección y su defensa

###### Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en la disposición adicional del Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen y las Denominaciones de Origen Calificadas, así como y en el Reglamento (CE) 1493/99, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común de mercado vitivinícola, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Rueda», los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que reuniendo las características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza, todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

###### Artículo 2.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de «Rueda», y al de las comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen la zona de producción, de acuerdo con lo que se dispone en el artículo 81 de la Ley 25/1970, y en el resto de la legislación aplicable.

2. Queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de este Reglamento, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en», y en otros términos análogos.

###### Artículo 3.

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen y a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, en el ámbito de sus respectivas competencias. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, para su aprobación, el Manual de Calidad, así como aquellas otras propuestas de acuerdo para cuya adopción no sea competente.

#### CAPÍTULO II

##### De la producción

###### Artículo 4.

1. La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Rueda» está constituida por los terrenos que el Consejo Regu-

lador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo siguiente, con la calidad necesaria para ser destinada a la elaboración de tales vinos y ubicados en los términos municipales y entidades locales siguientes:

Provincia de Valladolid: Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines. Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, El Campillo, Carpio, Castrejón, Castronuño, Cervillejo de la Cruz, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina de Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel de Zapardiel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubi de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, La Seca, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Torresillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca de Duero, Villanueva de Duero, Villaverde de Medina y la Zarza.

Provincia de Ávila: Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres.

Provincia de Segovia: Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Donhierro, Fuente de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista, Tolocirio y Villagonzalo de Coca.

2. La calificación de los terrenos incluidos en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en la correspondiente documentación cartográfica.

###### Artículo 5.

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

a) Variedades de uva blanca:

Variedad principal: Verdejo.

Variedades complementarias: Viura, Sauvignon Blanc y Palomino.

En el caso de la variedad «Palomino» no se admitirá la inscripción de nuevas plantaciones.

b) Variedades de uva tinta:

Variedad Principal: Tempranillo.

Variedades complementarias: Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha.

###### Artículo 6.

1. Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades.

2. Las prácticas de cultivo de la viña se realizarán de manera que expresen el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción y tendrán en cuenta las características de los sistemas de cultivo de cada parcela. Tanto para variedades tintas como blancas, la densidad de plantación mínima será de 1.100 cepas por hectárea y la máxima de 5.000 cepas por hectárea.

3. La formación de la cepa y su conducción se efectuarán con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo y con la finalidad de cumplir con lo establecido en cuanto a producciones máximas admitidas en el artículo 8 del presente Reglamento, y se efectuará de la siguiente manera:

a) Variedades blancas:

Tradicional en vaso, con pulgares de dos yemas vistas y la ciega, con una carga máxima de 18 yemas productivas por cepa.

Formación en espaldera, en plantaciones dirigidas y apoyadas, la poda se efectuará en doble cordón o en vara y pulgar simple o doble, respetando el máximo de 16 yemas productivas por cepa.

En ningún caso el número de yemas productivas será superior a 40.000 por hectárea.

b) Variedades tintas:

Tradicional en vaso y sus variantes, con una carga máxima de 18 yemas productivas por cepa.

Formación en espaldera en plantaciones dirigidas y apoyadas, con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa.

En ningún caso el número de yemas productivas será superior a 40.000 por hectárea.

4. Se autoriza el riego del viñedo con carácter general hasta el día 31 de julio en las provincias de Ávila y Valladolid y hasta el día 15 de agosto en la provincia de Segovia, siempre y cuando las condiciones ecológicas lo justifiquen. Para poder regar con posterioridad a las fechas indicadas, el viticultor deberá presentar una solicitud de autorización ante el Consejo Regulador en la que se justifique la necesidad en función de las condiciones ecológicas, agronómicas y enológicas.

#### Artículo 7.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con el grado de madurez necesario. Se rechazará toda la uva que no esté en perfectas condiciones. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12 por 100 vol. para las variedades tintas y 10,5 por 100 vol. para las variedades blancas.

2. La vendimia se realizará en las fechas adecuadas, en función del estado de madurez de la uva y mediante técnicas que impidan el deterioro de su calidad.

#### Artículo 8.

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

a) Variedades blancas: Verdejo y Sauvignon Blanc.

Formación en vaso: 8.000 Kg/ha.

Formación en espaldera: 10.000 Kg/ha.

Viura y Palomino: 10.000 Kg/ha.

b) Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha, 7.000 Kg/ha.

2. Estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramiento y comprobaciones necesarios. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25 por 100 de los límites fijados.

3. En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

Año 1.º: 0 por 100 del máximo autorizado.

Año 2.º: 0 por 100 del máximo autorizado.

Año 3.º: 33 por 100 del máximo autorizado.

Año 4.º: 75 por 100 del máximo autorizado.

Año 5.º y siguientes: 100 por 100 del máximo autorizado.

4. Cuando la vendimia se realice mecánicamente, a la producción obtenida le será aplicado un incremento de producción del 4 por 100 frente a la vendimia manual.

5. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

#### Artículo 9.

1. Con carácter previo a la inscripción de plantaciones o replantaciones de viñedos situados en la zona de producción en el Registro correspondiente, será preceptivo el informe del Consejo Regulador.

2. No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñas de aquellas nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación de las diferentes variedades en la vendimia.

### CAPÍTULO III

#### De la elaboración

#### Artículo 10.

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

2. En la producción de mostos se seguirán las prácticas aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto o vinos obtenidas por presiones en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

3. El Consejo Regulador en determinadas campañas, una vez efectuadas las correspondientes comprobaciones y solicitados los informes pertinentes, si considera que se mantienen las condiciones de calidad requeridas en este Reglamento, propondrá de forma justificada a la Consejería de Agricultura y Ganadería, para su aprobación, la modificación de los rendimientos (litros de vino por 100 Kg de uva). En ningún caso el rendimiento podrá exceder de 74 litros vino por cada 100 kilogramos de uva.

4. Para la extracción del mosto y en el desarrollo de técnicas tendentes a la obtención de productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen «Rueda», sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo; en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

5. La elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado de los vinos de la Denominación de Origen «Rueda» ha de realizarse en las bodegas enclavadas dentro de la zona de producción indicada en el artículo 4 del presente Reglamento y cuyas instalaciones estén inscritas en el Registro de bodegas que prevé el artículo 15.

### CAPÍTULO IV

#### De la crianza y menciones tradicionales de los vinos

#### Artículo 11.

1. La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen «Rueda» coincide con la zona de producción, citada en el artículo 4 de este Reglamento.

2. En los vinos blancos, tintos y rosados amparados por la Denominación de Origen «Rueda», para poder hacer uso de la mención «CRIANZA», ésta se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza, debiendo prolongarse el período de envejecimiento por un plazo no inferior a dos años naturales, contados a partir del 15 de noviembre del año de la vendimia, de los cuales seis meses, como mínimo, lo será en envase de roble con capacidad máxima de 1.000 litros.

3. Podrán utilizar las indicaciones «RESERVA» y «GRAN RESERVA» únicamente los vinos blancos, tintos y rosados de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacada, como consecuencia de un proceso de crianza y envejecimiento que, necesariamente, habrá de ajustarse a las siguientes normas:

a) Para la indicación de «RESERVA»:

Vinos blancos y rosados: Crianza en envases de roble y botella durante un período total de veinticuatro meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de seis meses.

Vinos tintos: Crianza en envase de roble y botella durante un período total de treinta y seis meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de doce meses.

b) Para la indicación «GRAN RESERVA»:

Vinos blancos y rosados: Crianza en envase de roble y botella durante un período total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de seis meses.

Vinos tintos: Crianza de veinticuatro meses como mínimo en envase de roble, seguida y complementada de un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.

4. La indicación «FERMENTADO EN BARRICA» podrá ser utilizada en aquellos vinos cuya fermentación y transformación mosto-vino sea realizada en barricas de roble con capacidad aproximada de 225 litros, permaneciendo en las mismas durante un período total no inferior a tres meses.

5. El envejecimiento de los vinos no será, en ningún caso, en envases de roble de más de ocho años de edad.

6. Todos los vinos de licor amparados por la Denominación de Origen «Rueda» se someterán a un proceso de envejecimiento y crianza que tendrá una duración mínima de cuatro años, contados a partir del 15 de noviembre del año de la vendimia. Durante este espacio de tiempo, el vino permanecerá los tres o dos últimos años, según se establece en el artículo 14, en envases de madera de roble de una capacidad máxima de 1.000 litros.

#### Artículo 12.

1. La indicación «cosecha», «añada», «vendimia», u otras equivalentes, se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de vino de la cosecha a que se refiera la indicación entre a formar parte en el producto resultante en una proporción mínima del 85 por 100.

2. La designación en los vinos tintos y rosados podrá ser complementada con la mención facultativa del nombre de una variedad si el vino procede en un 85 por 100 o más de esta variedad y el nombre de dos variedades siempre que el citado vino proceda en su totalidad de las variedades citadas, indicándose éstas por orden de importancia cuantitativa.

3. Será obligatoria la indicación de la «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes en el etiquetado de los vinos blancos tipo «Rueda Verdejo», «Rueda Sauvignon», «Rueda», así como en los vinos tintos y rosados aunque no hayan sido sometidos a procesos de crianza.

### CAPÍTULO V

#### Calificación y características de los vinos

#### Artículo 13.

1. Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en este Reglamento para poder tener derecho al empleo de la Denominación de Origen «Rueda», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con las Normas de Calificación propuestas por el Consejo Regulador y aprobadas por la Consejería de Agricultura y Ganadería.

2. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los mismos, en cuanto a color, aroma y sabor. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen.

Tampoco podrán ser amparados por la Denominación de Origen cuando se constate que durante el proceso de producción, elaboración o crianza se han incumplido los preceptos de este Reglamento o los señalados en la legislación vigente.

No podrá ser calificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro, previamente descalificado.

3. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración o crianza, o durante el proceso de comercialización. Iniciado el expediente de descalificación los vinos deberán permanecer en envases identificados y debidamente rotulados, bajo el control de dicho Organismo.

#### Artículo 14.

1. Los tipos de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda» son los siguientes:

a) Blancos, que, a su vez, se denominarán:

1) «Rueda Verdejo», elaborado a partir de un mínimo del 85 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo». Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 11,5 y 14.

2) «Rueda Sauvignon», elaborado íntegramente a partir de uvas de la variedad «Sauvignon Blanc». Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 11 y 14.

3) «Rueda», elaborado a partir de un mínimo del 50 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo». Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 11 y 14.

4) «Rueda Espumoso», vino espumoso obtenido según el método tradicional. El período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses. Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 11,5 y 13. La composición varietal de estos vinos será:

Secos o Semisecos, elaborados con un mínimo del 50 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo».

Brut o Brut Nature, elaborados con un mínimo del 85 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo».

5) «Rueda Pálido», vino de licor, seco, obtenido con variedades autorizadas. Su crianza se ajustará a lo dispuesto en el artículo 11, debiendo permanecer el vino en envases de roble durante al menos los tres años inmediatamente anteriores a su comercialización. Su graduación alcohólica adquirida mínima será de 15°.

6) «Rueda Dorado», vino de licor, seco, obtenido por crianza oxidativa, con una graduación mínima adquirida de 15, a partir de variedades autorizadas. La crianza se ajustará a lo establecido en el artículo 11, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.

b) Tintos y Rosados, con una graduación adquirida mínima de 12° y 11° respectivamente. La participación de las variedades Merlot y Garnacha, no podrá superar, ni individual ni conjuntamente, el porcentaje del 50 por 100.

La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50 por 100 de las variedades tintas autorizadas en este Reglamento.

2. Las características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda» son los siguientes:

a) Vinos blancos y rosados:

Vinos jóvenes:

Acidez total mínima: 4,7 g/l expresados en ac. Tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l, expresados en ac. Acético.

Anhídrido sulfuroso total: Cantidad máxima 180 mg/l. El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos rosados dispuestos para el consumo, con una riqueza en azúcares superior a 5 gr/l, será de 200 mgr/l.

Azúcares reductores: Cantidad máxima 4 g/l para los vinos tipo «Rueda Verdejo».

Vinos de crianza:

Acidez total mínima: 4,5 g/l expresados en ac. Tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,8 g/l, expresados en ac. Acético.

Anhídrido sulfuroso total: Cantidad máxima: 180 mg/l.

Vinos de licor:

Acidez total mínima: 4 g/l, expresados en ac. Tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,9 g/l, expresados en ac. Acético.

Anhídrido sulfuroso total : 150 mg/l.

b) Vinos tintos:

La acidez volátil real de los vinos tintos del año, expresada en ácido acético, no podrá ser superior a 0,7 gr/litro. Los vinos de edad superior a un año y sometidos a procesos de crianza no podrán superar 1 gr/litro hasta 10° y 0,06 gr/litro por cada grado de alcohol que exceda de 10°.

Los azúcares reductores: Los azúcares reductores residuales en vinos tintos no deberán superar 5 gr/litro.

Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total serán de 150 mgr/l.

### CAPÍTULO VI

#### De los Registros

#### Artículo 15.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

- Registro de Viñas.
- Registro de Bodegas de Elaboración.
- Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- Registro de Bodegas de Crianza.
- Registro de Bodegas Embotelladoras.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros Registros que con carácter general estén establecidos.

4. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a las condiciones de carácter técnico que deban reunir las viñas, las bodegas de elaboración, almacenamiento, crianza o embotellado.

#### Artículo 16.

1. En el Registro de Viñas se podrán inscribir todas aquéllas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de los vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y, en su caso, el del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de dominio útil; el nombre de la viña, pago y término municipal en que esté situada, superficie de producción, variedad o variedades de viñedo y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. A la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma, y la autorización de plantación expedida por el Organismo competente, o certificado de inscripción del Registro Vitícola de Castilla y León.

#### Artículo 17.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se podrán inscribir todas aquéllas situadas en la zona de producción que vayan a dedicarse a la vinificación de uva o mosto procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar, acreditándose esta circunstancia, así como la identidad del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación.

#### Artículo 18.

En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se podrán inscribir todas aquéllas situadas en la zona de producción que vayan a dedicarse al almacenamiento de vinos amparados por esta Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 17.

#### Artículo 19.

1. En el Registro de Bodegas de Crianza se podrán inscribir todas aquéllas situadas en la zona de producción que vayan a dedicarse al envejecimiento de vinos con derecho a la Denominación de Origen «Rueda». En la inscripción figurará, además de los datos a que se hace referencia en el artículo 17, todos aquéllos específicos de este tipo de bodegas como son el número, el tipo y la capacidad de los envases de roble.

2. Los locales y bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con un estado higrométrico y ventilación adecuados.

3. Las Bodegas de Crianza deberán tener unas existencias mínimas de 135 hectólitros de vino en proceso de envejecimiento.

#### Artículo 20.

En el Registro de Bodegas Embotelladoras se podrán inscribir todas aquéllas situadas en la zona de producción que vayan a dedicarse al embotellado de vino amparado por la Denominación de Origen «Rueda». En la inscripción figurarán, además de los datos a que se hace referencia en el artículo 17, los datos específicos de este tipo de bodegas, como instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado, así como superficie y capacidad de las mismas.

#### Artículo 21.

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que se establecen en el presente Capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados para la

inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador 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. Las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

4. En caso de baja voluntaria en los Registros de Bodegas de Elaboración, Almacenamiento, Crianza y Embotellado, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que las instalaciones afectadas de la bodega en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titular.

### CAPÍTULO VII

#### De los derechos y obligaciones

#### Artículo 22.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados en el artículo 15 sus viñedos o instalaciones podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda», o elaborar o criar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Rueda» a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deban caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro correspondiente.

4. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de las normas que dentro de su competencia dicte la Consejería de Agricultura y Ganadería, a iniciativa propia o a propuesta del Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les corresponda.

#### Artículo 23.

1. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o bodegas, sólo podrán tener almacenados sus uvas, mostos o vinos en los terrenos o locales declarados en los Registros, perdiendo en caso contrario el derecho a la Denominación.

2. En las bodegas inscritas en los distintos Registros del Consejo Regulador, no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación de Origen.

3. En las bodegas inscritas se autorizará la recepción de uvas y la elaboración y almacenamiento de vinos que procedan de la zona de producción, siempre que acrediten su procedencia, aun cuando no procedan de viñedos inscritos, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y almacenamiento de los productos obtenidos se realice de forma separada de los que opten a ser amparados por la Denominación.

#### Artículo 24.

1. Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos protegidos por la Denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados ni siquiera por sus propios titulares, en la comercialización de otros vinos o bebidas derivadas del vino, salvo cuando el Consejo Regulador, a petición del interesado, entienda que la aplicación de estos nombres no causa perjuicio a los vinos amparados.

2. El Consejo Regulador propondrá a la Consejería de Agricultura y Ganadería, para el correcto etiquetado de sus productos, la normativa de etiquetado que regulará la utilización de las marcas comerciales, nombres comerciales y etiquetas de los vinos. Dicha normativa será aprobada por Orden de la propia Consejería.

#### Artículo 25.

1. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este Reglamento y en la Orden a que se refiere el artículo anterior. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser revo-

cada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias a las que se aludía en la etiqueta, o las de la persona física o jurídica propietaria de la misma; todo ello sin perjuicio de las competencias que correspondan a la Consejería de Agricultura y Ganadería en materia de supervisión del cumplimiento de las normas generales de etiquetado.

2. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas expedidas por el Consejo Regulador y que deberán ser colocadas en la propia bodega, siempre de forma que no se permita una segunda utilización.

3. Para los vinos tintos y rosados de «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas específicas y autorizará la mención de dichas indicaciones en la etiqueta.

#### Artículo 26.

1. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que circule dentro de la zona de producción, entre bodegas inscritas, aún perteneciendo a la misma razón social, deberá ir acompañada del correspondiente documento comercial vigente en cada momento expedido por el remitente, remitiéndose copia del documento al Consejo Regulador.

2. La expedición de los productos a que se refiere el apartado anterior, deberá ser autorizada por el Consejo Regulador, con anterioridad a su ejecución. Tanto si la expedición va dirigida a una bodega inscrita como a una bodega no inscrita.

#### Artículo 27.

1. El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda», deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en los Registros que se contemplan en el artículo 15, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación.

2. Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda», únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio previamente aprobados.

3. Todos los vinos amparados se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Comunidad Europea, quedando excluidas las botellas de 1 litro de capacidad. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural o aglomerado de corcho. No obstante cuando las circunstancias lo aconsejen, el Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería la utilización de otro tipo de envase o de cierre, para su aprobación.

#### Artículo 28.

El Consejo Regulador controlará, para cada campaña, las cantidades que de cada tipo de vino amparado por la Denominación podrá ser expedido por cada firma inscrita en los Registros de Bodegas, de acuerdo con las cantidades de uva elaborada, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos de otras firmas inscritas.

#### Artículo 29.

1. El Consejo Regulador facilitará en cada campaña a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas, y previamente a la vendimia, una relación actualizada de su Registro, en el que se exprese la superficie de viñedo que tiene inscrita con desglose de variedades, edad de plantación y sistema de conducción.

2. Con base en los datos del Registro actualizado al que se refiere el apartado anterior, el Consejo Regulador elaborará todos los años y para cada viticultor, un documento que se denominará «cartilla de viticultor» con el que se justificará por los viticultores durante la vendimia la entrega en las bodegas de cada partida de uva, acreditando su procedencia, variedad, kilogramos entregados en cada bodega y, por la suma total de entregas, los kilogramos totales recolectados.

La presentación de la «cartilla de viticultor» en toda entrega de uva durante la vendimia será indispensable para que, cumpliendo los demás requisitos establecidos en este Reglamento, la uva pueda destinarse a la elaboración de vino amparado por la Denominación de Origen Rueda. La «cartilla de viticultor» podrá ser sustituida con carácter general para todos los inscritos por cualquier otro documento o medio técnico de control que permita acreditar el origen, cantidad y destino de la uva producida por cada viticultor.

#### Artículo 30.

1. Con la finalidad de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y todo aquello que sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas estarán obligadas a presentar ante el Consejo Regulador, cuando este lo requiera, las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez acabada la vendimia y, en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas; indicando el destino de la uva y, en el caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Las cooperativas y asociaciones de viticultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 30 de noviembre la cantidad de mosto y vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

c) Las firmas inscritas en los Registros de Bodegas de Almacenamiento, Crianza y Embotelladoras presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos, señalándose en todo caso, los diferentes tipos de vino. Las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza presentarán por separado la declaración correspondiente a estos vinos.

d) Otras declaraciones complementarias que solicite el Consejo Regulador en orden a establecer un más estricto seguimiento de la producción y elaboración de los productos sometidos a su control.

2. Las declaraciones que se efectúen en relación con lo señalado en los apartados anteriores, son independientes de las declaraciones obligatorias con carácter general para el sector vitivinícola en la legislación vigente.

### CAPÍTULO VIII

#### Del Consejo Regulador

#### Artículo 31.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Rueda» es un órgano desconcentrado dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento.

El ámbito de competencia del Consejo Regulador estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de producción y crianza.
- En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

#### Artículo 32.

1. Son misiones del Consejo Regulador las de aplicar los preceptos de este Reglamento y sus disposiciones complementarias y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el ordenamiento jurídico.

2. El Consejo Regulador establecerá anualmente, en coherencia con lo expresado en el artículo 7.2, las siguientes condiciones de vendimia previamente a la realización de la misma, las cuales serán publicadas y cuyo incumplimiento podrá llevar aparejada la descalificación de la uva:

- Condiciones de sanidad, higiene y estado de madurez.
- Condiciones de transporte y recepción de la uva.
- Tratamientos a realizar para garantizar la entrada de la uva en condiciones óptimas.

#### Artículo 33.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

- Un Presidente, designado por el Consejero de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León a propuesta del Consejo Regulador.

b) Cuatro vocales, en representación del sector vitícola y otros cuatro en representación del sector vinícola. La elección se realizará de acuerdo con la normativa de aplicación sobre la renovación de vocales.

A las reuniones del Consejo Regulador asistirá con voz pero sin voto, un representante de la Consejería de Agricultura y Ganadería designado por la misma.

2. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

3. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

4. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar sustituto a su suplente, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que tenga lugar la primera renovación del Consejo.

5. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación.

6. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca. Igualmente causará baja a petición de la entidad que lo eligió o por ausencia injustificada de tres sesiones consecutivas o cinco alternas.

#### Artículo 34.

Los Vocales a los que se refiere el apartado 1.b) del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona física o jurídica inscrita en varios Registros, no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector vitícola y otra en el sector vinícola, ni directamente ni a través de las firmas filiales o socios de la misma.

#### Artículo 35.

1. Al Presidente corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sean necesarios.

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

c) De conformidad con los acuerdos del Consejo, administrar los ingresos y fondos del mismo y ordenar los pagos.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

e) Organizar el régimen interior del Consejo.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a los Organismos superiores y al Consejo Regulador de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

i) Remitir a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, establezca el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos otros que por su importancia estime deben ser conocidos por los órganos competentes de la Administración.

j) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

3. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión o por decisión de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador propondrá un candidato en un plazo de tres meses.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta para nuevo Presidente serán presididas por un funcionario de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

#### Artículo 36.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de al menos la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión al menos, una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán al menos con cuatro días de antelación, debiendo acompañarse a la citación el orden

del día de la reunión. No será objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure incluido en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

La convocatoria a las reuniones del Consejo Regulador se realizará mediante cualquier medio que permita dejar constancia de su recepción.

Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, será necesario que lo soliciten, al menos, tres Vocales con ocho días de antelación como mínimo.

Para la válida constitución del Consejo Regulador a efectos de la celebración de sesiones, deliberaciones y toma de acuerdos, se requerirá la presencia del Presidente y Secretario, o en su caso de quienes les sustituyan y la mitad al menos de sus miembros.

3. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de votos, en caso de empate el Presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector viticultor y otro del sector vinicultor, designados por el Pleno del Organismo.

En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá.

Las actuaciones de la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

#### Artículo 37.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con la plantilla de personal necesaria que figurará dotada en el presupuesto del propio Consejo.

2. El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo, a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá, y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) La gestión de los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente, relacionadas con la preparación o instrumentación de los asuntos competencia del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en un técnico competente.

4. Para los servicios de control o vigilancia contará con veedores propios. Estos veedores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León y dependerán del Director Técnico, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre los viñedos inscritos.

b) Sobre las bodegas inscritas.

c) Sobre la uva y vino de las zonas de producción y crianza.

5. El Consejo Regulador podrá contratar para efectuar trabajos urgentes al personal necesario, siempre que tenga aprobado en el presupuesto dotación suficiente para ello.

6. A todo el personal del Consejo, tanto de carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

#### Artículo 38.

1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuarán con los siguientes recursos:

A) Con el producto de exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

El 1 por 100 a la exacción anual sobre plantaciones.

El 1 por 100 a la exacción sobre productos amparados a granel y el 1,5 por 100 de la exacción sobre productos embotellados.

En la exacción por derecho de expedición de certificados y visado de facturas se estará a lo establecido en cada caso por la normativa correspondiente y como máximo el doble del precio de coste para cada tipo de contraetiqueta.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la prevista en la letra a), los titulares de las plantaciones inscritas; de la letra b), los titulares de las bodegas inscritas que expidan vino amparado por la Denominación de Origen al mercado; de la letra c), los solicitantes de certificados, de visados de facturas y adquirentes de contraetiquetas.

B) Las subvenciones, legados y donativos de los que sea beneficiario el Consejo Regulador.

C) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

D) Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponden al Consejo Regulador.

#### Artículo 39.

1. Los acuerdos del Consejo Regulador se notificarán o publicarán de conformidad con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

2. Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador podrá interponerse Recurso de Alzada ante el Director general de Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura y Ganadería.

### CAPÍTULO IX

#### De las infracciones, sanciones y procedimiento

#### Artículo 40.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento y a lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes; en el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento, modificado por el Real Decreto 1129/1985, de 5 de junio, que actualiza las sanciones previstas en el anterior; en 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; en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; Real Decreto 1398/1993, Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora; en el Decreto 271/1994, de 1 de diciembre, por el que se regulan las competencias sancionadoras en materia de fraude y calidad agroalimentarios; en el Decreto 189/1994, de 25 de agosto, por el que aprueba el Reglamento Regulador del Procedimiento Sancionador de la Administración de la Comunidad de Castilla y León y en el resto de la legislación vigente.

#### Artículo 41.

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la Denominación o baja en el Registro de la misma, conforme se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general vigente puedan ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y normas concordantes.

#### Artículo 42.

Las infracciones cometidas por personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

- a) Leves.
- b) Graves.
- c) Muy graves.

#### Artículo 43.

1. Son infracciones leves las faltas administrativas, como las inexactitudes en las declaraciones, libros de registro o documentos de control y demás documentos conforme al presente Reglamento y especialmente las siguientes:

a) Inexactitudes u omisiones en las declaraciones para la inscripción en los distintos Registros de datos y comprobantes que en cada caso sean precisos, siempre que no sean determinantes para la inscripción.

b) No comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros, dentro del plazo de un mes desde que dicha variación se haya producido.

c) El incumplimiento por omisión o inexactitud de lo establecido en el Reglamento y en los acuerdos del Consejo Regulador sobre declaraciones de cosecha, elaboración, existencias, crianza y envejecimiento de los vinos.

d) No utilizar el documento comercial autorizado, así como la expedición de productos sin ir acompañados de la previa autorización de traslado del Consejo Regulador.

e) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere este artículo, y que no se califiquen como graves o muy graves.

2. Las infracciones leves se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por 100 de la base por cada hectárea, en el caso de viñedo, o del valor de las mercancías afectadas.

#### Artículo 44.

1. Son infracciones graves las que impliquen la contravención del Reglamento sobre la producción y elaboración de los productos amparados, las que impliquen un uso indebido de la denominación o por actos que puedan causar perjuicio o desprestigio, y las constitutivas de obstrucción a las tareas inspectoras o de control del Consejo Regulador.

2. Infracciones que implican la contravención del Reglamento sobre la producción y elaboración de los productos amparados:

a) El incumplimiento de las normas sobre prácticas de cultivo.

b) Expedir o utilizar para la elaboración de los productos amparados uva, mosto o vino con rendimientos superiores a los autorizados.

c) Emplear en la elaboración de vinos protegidos uva de variedades distintas de las autorizadas, o uva de variedades autorizadas en distintas proporciones de las establecidas.

d) El incumplimiento de las normas de elaboración y crianza de los vinos.

e) El suministro de información o documentación falsa.

f) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este artículo.

Estas infracciones se sancionarán con multa del 2 al 20 por 100 de la base por cada hectárea, en caso de viñedos, o del valor de la mercancía afectada, pudiéndose aplicar además en este último caso el decomiso.

3. Infracciones por uso indebido de la denominación de origen o por actos que puedan causar perjuicio o desprestigio:

a) La utilización de nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la denominación de origen o a los nombres protegidos por ella en la comercialización de otros vinos o de otros productos de similar especie.

b) El empleo de la denominación de origen en vinos que no hayan sido elaborados, producidos o criados conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarle.

c) El empleo de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobados por el Consejo Regulador en los casos a que se refiere este apartado 3.

d) Las infracciones a lo dispuesto en el artículo 23.

e) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, precintas, etiquetas, contraetiquetas, sellos, etc., propios de la denominación.

f) La existencia de uva, mostos o vinos en bodegas inscritas sin la preceptiva documentación que ampare su origen, o la existencia en bodega de documentación que acredite unas existencias de uva, mostos o vinos protegidos por la denominación sin la contrapartida de estos productos. Las existencias de vino en bodega deben coincidir con las existencias declaradas documentalmen- te, si bien, a los efectos de este artículo, el Consejo Regulador no entenderá cometida esta infracción cuando las diferencias no superen el 1 por 100 de éstas, en más o menos.

g) La disminución injustificada de las existencias mínimas en bodegas de crianza a que se refiere el artículo 19.



h) La expedición de vinos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

i) La expedición, circulación o comercialización de vinos en envase no aprobados por el Consejo.

j) La expedición, circulación o comercialización de vinos de la denominación desprovistos de las precintas, o contraetiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

k) El embotellado, precintado o contraetiquetado de envases en locales que no sean las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, o no ajustarse en el precintado a los acuerdos del Consejo.

l) Falsar u omitir en las declaraciones para la inscripción en los distintos Registros los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos, siempre que sean determinantes para la inscripción.

m) La manipulación, traslado o disposición en cualquier forma de mercancía cautelarmente intervenida por el Consejo Regulador.

n) El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 38.1.1.º, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

o) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o en los acuerdos del Consejo Regulador y que perjudique o desprestigie la denominación o suponga un uso indebido de la misma.

Estas infracciones se sancionarán con multa de 20.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso.

4. Infracciones por obstrucción a las tareas inspectoras o de control del Consejo Regulador:

a) La negativa o resistencia a suministrar los datos, facilitar la información o permitir el acceso a la documentación requerida por el Consejo Regulador o sus veedores, en orden al cumplimiento de las funciones de información, vigilancia, investigación, inspección, tramitación y ejecución, en las materias a que se refiere el presente Reglamento, o las demoras injustificadas en la facilitación de dichos datos, información o documentación.

b) La negativa a la entrada o permanencia de los veedores del Consejo Regulador en los viñedos, bodegas u otras instalaciones inscritas.

c) La resistencia, coacción, amenaza, represalia o cualquier otra forma de presión a los veedores del Consejo Regulador, así como la tentativa de ejercitar tales actos.

Estas infracciones se sancionarán de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.

#### Artículo 45.

Son infracciones muy graves las clasificadas como graves cuando se aprecie reincidencia.

#### Artículo 46.

Las infracciones graves podrán ser sancionadas adicionalmente con la suspensión temporal del uso de la Denominación de Origen y las muy graves, además de con la sanción que para las infracciones graves se prevé respecto de cada conducta tipificada, con la baja en los Registros de la Denominación

#### Artículo 47.

Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrán en cuenta el principio de proporcionalidad y los criterios de graduación del artículo 131 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en particular:

1.º Se aplicará en su grado mínimo:

a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.

b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.

c) Cuando se pruebe que no ha existido mala fe.

2.º Se aplicará en su grado medio:

a) Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.

b) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

c) Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

d) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador.

e) En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo y máximo.

3.º Se aplicará en su grado máximo:

a) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.

b) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la Denominación, sus inscritos o los consumidores.

c) Cuando se haya producido obstrucción a los veedores del Consejo Regulador en la investigación de la infracción.

#### Artículo 48.

Se considerará reincidencia la comisión en el término de cinco años de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.

#### Artículo 49.

1. Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el veedor y el dueño o representante de la finca, establecimiento o almacén, o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignan en la misma, así como cuantas incidencias ocurran en el acto de inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el veedor consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el afectado en la inspección se negara a firmar el acta, lo hará constar así el veedor, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigos.

2. En el caso que se estime conveniente por el veedor o por el dueño de la mercancía o representante de la misma, se tomarán muestras de producto objeto de la inspección. Cada muestra se tomará al menos, por triplicado y en cantidad suficiente para el examen y análisis de la misma, y se precintará y etiquetará quedando una en poder del dueño o representante citado.

3. Cuando el veedor que levante el acta lo estime necesario, podrá disponer que la mercancía quede retenida hasta que por el instructor del expediente se disponga lo pertinente, dentro del plazo de cuarenta y cinco días hábiles a partir de la fecha de levantamiento del acta de inspección.

Las mercancías retenidas se considerarán como mercancías en depósito, no pudiendo, por tanto, ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en venta o vendidas. En caso que se estime procedente, podrán ser precintadas.

#### Artículo 50.

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de los Registros.

No obstante, cuando el infractor no esté inscrito, las denuncias se comunicarán a la Consejería de Agricultura y Ganadería, la cual dará su oportuno traslado a la autoridad competente.

2. En los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, éste designará como Instructor a una persona con la cualificación adecuada que no sea vocal del mismo y, cuando la complejidad del expediente lo requiera, a un Secretario, asegurando en todo caso la debida separación entre las fases de instrucción y resolución, de acuerdo con el artículo 134.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 200.000 pesetas. Si excediera, elevará su propuesta a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, para que resuelva el expediente de conformidad con lo previsto en el Decreto 271/1994, de 1 de diciembre, por el que se regulan las competencias sancionadoras en materia de fraude y calidad agroalimentarios.

4. A los efectos de determinar la competencia a que se refiere el apartado anterior, se adicionará el valor del decomiso al de la multa.

5. La decisión sobre el decomiso definitivo de los productos o su destino corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

#### Artículo 51.

De las infracciones en productos envasados será responsable la firma o razón social cuyo nombre figure en la etiqueta. Sobre los que se hayan producido en productos a granel, el tenedor de los mismos y respecto de las que se deriven del transporte de mercancías recaerá la responsabilidad sobre las personas que determina al respecto el vigente Código de Comercio y disposiciones complementarias.

#### Artículo 52.

Podrá acordarse por la Consejería de Agricultura y Ganadería, en caso de reincidencia y a efectos de ejemplaridad, la publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León» de las sanciones impuestas.

#### Artículo 53.

1. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con sanción, el infractor deberá abonar los gastos originados por la toma y análisis de muestras o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente.

2. Las multas deberán hacerse efectivas antes de que transcurra un mes desde la firmeza de la resolución.

3. Las infracciones a este Reglamento prescriben dentro de los siguientes plazos:

Las infracciones leves, a los seis meses de su comisión.

Las infracciones graves, a los dos años de su comisión.

Las infracciones muy graves, a los tres años de su comisión.

#### Artículo 54.

En los casos en que la infracción concierna al uso de la denominación de origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre propiedad industrial y competencia desleal.

#### Disposición adicional primera.

Los viñedos y bodegas inscritas en los Registros de la Asociación Vino de la Tierra «MEDINA DEL CAMPO» a la entrada en vigor de este Reglamento, quedarán inscritos de oficio en los correspondientes Registros de la Denominación de Origen «RUEDA», teniendo derecho a que todos los vinos sometidos a control por dicha Asociación puedan optar a su calificación como vinos amparados por la D.O. «RUEDA», previo sometimiento al proceso de calificación establecido por esta Denominación de Origen.

#### Disposición adicional segunda.

Como excepción a lo dispuesto en el artículo 23.2, las bodegas inscritas en la D.O. Rueda que antes de la entrada en vigor del presente Reglamento venían produciendo en las mismas instalaciones, vinos blancos amparados por la D.O. Rueda y vinos tintos o rosados elaborados con uva procedente de fuera de la zona de producción de la D.O. Rueda, podrán seguir elaborando, almacenando, criando y/o embotellando en las mismas instalaciones, en tanto no elaboren vinos rosados o tintos susceptibles de ser amparados por la D.O. RUEDA. Las bodegas que pretendan mantener dicho «status», deberán notificarlo fehacientemente al Consejo Regulador en el plazo máximo de un mes desde la entrada en vigor de este Reglamento.

Esta situación podrá prolongarse por un periodo de al menos cinco años (hasta la campaña 2007-2008), siendo ampliable, si a juicio de la Dirección General de Industrias Agrarias no existe producción de uva suficiente en la zona de producción de la D.O. de Rueda, para atender a las necesidades de producción de las bodegas autorizadas y exigencias de calidad en cuanto a vinos tintos y rosados se refiere.

Si en algún momento posterior, alguna de las bodegas que haya optado, por seguir elaborando vinos tintos o rosados con uva procedente de fuera

de la zona de producción, solicitan el inicio de elaboración, almacenamiento, crianza o embotellado de vinos tintos y/o rosados amparados por la D.O. «RUEDA», se entenderá que en dicho momento renuncia, de forma definitiva, al derecho reconocido en el primer párrafo de esta disposición.

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

**16363** *RESOLUCIÓN de 17 de julio de 2002, de la Confederación Hidrográfica del Norte, por la que se dispone la publicación del Convenio de Colaboración para la encomienda de gestión de la explotación integral, mantenimiento y conservación de las obras e infraestructuras del sistema general de saneamiento de la cuenca del río Nora.*

Suscrito, previa tramitación reglamentaria, el día 28 de junio de 2002, el Convenio de Colaboración entre la Confederación Hidrográfica del Norte y el Principado de Asturias para la encomienda de gestión de la explotación integral, mantenimiento y conservación de las obras e infraestructuras del sistema general de saneamiento de la cuenca del río Nora, y en cumplimiento de lo establecido en el punto noveno del Acuerdo del Consejo de Ministros de 2 de marzo de 1990 («Boletín Oficial del Estado» del 16), procede la publicación de dicho Convenio que figura como anexo de esta Resolución.

Madrid, 17 de julio de 2002.—El Presidente, Fernando González Landa.

#### ANEXO

**Convenio de colaboración para la encomienda de gestión de la explotación integral, mantenimiento y conservación de las obras e infraestructuras del sistema general de saneamiento de la cuenca del río Nora**

En Oviedo a 28 de junio de 2002.

#### REUNIDOS

De una parte, el ilustrísimo señor Presidente de la Confederación Hidrográfica del Norte del Ministerio de Medio Ambiente, don Fernando González Landa, en ejercicio de las competencias asignadas al Organismo de cuenca por los artículos 23, 24 y 30 del texto refundido de la Ley de Aguas.

De otra, el ilustrísimo señor Consejero de Medio Ambiente y Presidente de la Junta de Saneamiento del Principado de Asturias, don Herminio Sastre Andrés, facultado para este acto por Acuerdo del Consejo de Gobierno de fecha 6 de junio de 2002, y por acuerdo del Consejo de Administración de la Junta de Saneamiento, en reunión celebrada el 13 de febrero de 2002.

Las partes se reconocen con capacidad legal suficiente para la firma del presente Convenio de Colaboración para la Encomienda de Gestión, y a tal efecto,

#### EXPONEN

Por aplicación del Real Decreto-Ley 15/1984, de 26 de diciembre, sobre medidas excepcionales para aprovechamiento de los recursos hidráulicos, quedaron incorporadas al Plan General de Obras Públicas, conforme dispone el artículo 3.º de dicha disposición legal, las obras relativas al aprovechamiento integral de recursos hidráulicos de la zona central de Asturias, en el ámbito de la Confederación Hidrográfica del Norte.

Dicha norma se materializó con la ejecución, por parte del Departamento Ministerial competente, en la actualidad Ministerio de Medio Ambiente, de las infraestructuras del sistema general de saneamiento de la zona central de Asturias, que incluye las cuencas de los ríos Nalón, Caudal y Nora.

La Confederación Hidrográfica del Norte, Organismo Autónomo adscrito a efectos administrativos al Ministerio de Medio Ambiente, tiene atribuidas, respecto de las obras hidráulicas, objeto de esta Encomienda de gestión, las funciones que se recogen en los artículos 23 y 24 del texto refundido de la Ley de Aguas.

Por otra parte, la Ley 1/1994, de 21 de febrero, sobre abastecimiento y saneamiento de aguas en el Principado de Asturias, crea en su artículo 10,