

Eje prioritario/Medida	Ámbito	Coste total	Sector público						Sector privado
			Total	Contribución comunitaria FEOGA	Contribución pública nacional				
					Total	Central	Regional	Local	
Eje prioritario 4. Gastos de gestión, seguimiento y evaluación del programa: Medida 4.1	411, 412, 413								
Total eje prioritario 4		300.506	300.506	225.380	75.126	37.563	37.563	—	—
Total		134.926.812	82.188.000	54.000.000	28.188.000	9.396.000	9.396.000	9.396.000	52.738.812

La ayuda de los Fondos Estructurales se calcula partiendo del gasto público total.

ANEXO II

Descripción de medidas por eje prioritario

Número de referencia asignado por la Comisión al programa 2000 ES 06 0 PC 007.

Título: LEADER PLUS Castilla-La Mancha.

Fecha de la última decisión de la Comisión sobre el programa: 31 de julio de 2001.

Eje prioritario 1. Estrategias territoriales integradas de desarrollo rural de carácter piloto.

Medida 1.1 Adquisición de competencias.

Medida 1.2 Gastos de gestión, funcionamiento administrativo y asistencia técnica.

Medida 1.3 Servicios a la población.

Medida 1.4 Patrimonio natural.

Medida 1.5 Valorización de productos locales agrarios.

Medida 1.6 PYMES y servicios.

Medida 1.7 Valorización del patrimonio cultural y arquitectónico.

Medida 1.8 Turismo.

Medida 1.9 Otras inversiones.

Medida 1.10 Formación y empleo.

Eje prioritario 2. Apoyo de la cooperación entre territorios rurales.

Medida 2.1 Cooperación interterritorial.

Medida 2.2 Cooperación transnacional.

Eje prioritario 4. Gastos de gestión, seguimiento y evaluación del programa.

4.1 Gestión, seguimiento y evaluación.

22908 *ORDEN APA/2967/2002, de 11 de noviembre, por la que se ratifica el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva» y de su Consejo Regulador.*

El Real Decreto 2766/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración General del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de agricultura, señala en el apartado B, 1.º, 1.h), de su anexo I, que la citada Comunidad Autónoma, una vez aprobados los Reglamentos de las Denominaciones de Origen, los remitirá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, a los efectos de su defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que se hará siempre que aquéllos cumplan la legislación vigente.

Aprobado por Orden de 31 de julio de 2002 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva» y de su Consejo Regulador, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 31 de julio de 2002 de la Junta de Andalucía 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 normativa.*

Queda derogada la Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» 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, 11 de noviembre de 2002

ARIAS CAÑETE

ANEXO

Reglamento de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva» y de su Consejo Regulador

TÍTULO I

Generalidades

Artículo 1. *Productos protegidos.*

1. Quedan protegidos con la Denominación de Origen «Condado de Huelva» los vinos blancos, vinos generosos y generosos de licor designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características defi-

nidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración, crianza y envasado todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

2. Quedan protegidos con la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva» los vinagres de vino designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración, crianza y envasado todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».*

1. La protección otorgada por esta Denominación será contemplada en el artículo 81 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en el resto de la legislación aplicable, extendiéndose a la expresión «Condado de Huelva» y a los nombres de las comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen las zonas de producción y de crianza, con la excepción del nombre geográfico de Manzanilla por estar protegido dicho nombre.

2. El nombre de la Denominación de Origen se empleará en su integridad, es decir, con las tres palabras que lo componen, en el mismo orden y con los mismos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, cualquiera que sea el idioma en que se expresen, que, por similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «género», «tipo», «imitación», «estilo», «marca», «embotellado en», «con bodega en» u otros análogos.

Artículo 3. *Extensión de la protección de la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».*

1. La protección otorgada por esta Denominación será la contemplada en el artículo 81 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en el resto de la legislación aplicable, extendiéndose a la expresión «Vinagre del Condado de Huelva» y a los nombres de las comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen las zonas de producción y de crianza referidos a los vinagres.

2. El nombre de la Denominación de Origen se empleará en su integridad, es decir, con las cinco palabras que lo componen, en el mismo orden y con los mismos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros vinagres de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, cualquiera que sea el idioma en que se expresen que, por similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «género», «tipo», «imitación», «estilo», «marca», «embotellado en», «con bodega en» u otros análogos.

Artículo 4. *Órganos competentes.*

1. La defensa de ambas Denominaciones 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 y vinagres amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva», a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación.

TÍTULO II

De los vinos

CAPÍTULO I

De la producción

Artículo 5. *Zona de producción.*

1. La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» está constituida por los terrenos y pagos

vitícolas ubicados en los términos municipales de Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva, que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 6, con la calidad necesaria para producir los vinos de las características específicas para ser protegidos por esta Denominación.

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

Artículo 6. *Varietades aptas.*

1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades Zalema, Palomino Fino, Listán B, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez. De ellas se considera principal la variedad Zalema.

2. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos, determinándose en cada caso la inclusión de las mismas como variedades autorizadas.

Artículo 7. *Prácticas de cultivo.*

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

2. La densidad de plantación para formas de cepas bajas será, como máximo, de 2.500 cepas/hectárea. En plantaciones de formas apoyadas el máximo autorizado será de 3.000 cepas/hectárea. El mínimo se establece en 1.950 cepas/hectárea, para ambas formaciones.

3. La poda de las variedades recogidas en el artículo 6.1 se realizará por los sistemas tradicionales de:

a) Formas libres: «Poda en vaso», con un máximo de 6 brazos y 15 yemas.

b) Formas apoyadas:

«Vara y pulgar», con un máximo de 2 yemas vistas por pulgar y 8 por vara.

«De doble vara», con un máximo de 8 yemas por vara.

4. Las plantaciones se realizarán a un marco de dimensiones comprendidas entre 2,5 y 3,5 metros entre calles y 1 metro y 1,5 metros entre cepas. La selección del marco de plantación estará siempre supeditada a las limitaciones impuestas en el apartado 2.

5. El Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las plantaciones inscritas en las campañas que se determinen y en las condiciones que se establezcan por el propio Consejo Regulador, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) número 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

6. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamiento o labores que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

Artículo 8. *Vendimia.*

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana capaz de obtener la graduación alcohólica volumétrica natural mínima establecida en el artículo 15.

2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva vendimiada para que éste se realice sin deterioro de la calidad.

Artículo 9. *Producciones y rendimientos de uva.*

1. La producción máxima por hectárea será de 100 quintales métricos de uva. Este límite podrá ser modificado 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, las mismas no podrá superar el 20 por 100 del límite fijado.

2. 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 de Origen, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

Artículo 10. *Plantaciones.*

1. Para la autorización de plantaciones en terrenos o viñedos situados en la zona de producción, será preceptivo el informe del Consejo Regulador para viñas inscritas o que vayan a inscribirse en el Registro correspondiente, sin perjuicio de las competencias asumidas en este tema por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

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

CAPÍTULO II

De la elaboración

Artículo 11. *Manipulación.*

En la Denominación de Origen «Condado de Huelva», 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 esta Denominación.

Artículo 12. *Producciones de mostos y vinos.*

1. En la producción de mostos se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia.

2. En el caso de los vinos blancos jóvenes el rendimiento máximo será de 60 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

3. Para la extracción del mosto y en el desarrollo de técnicas tendentes a la obtención de productos aptos para ser protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo.

4. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas, no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

El límite de litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia, establecido en el apartado 1, podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramiento y comprobaciones necesarios y hasta un máximo de 74 litros.

CAPÍTULO III

De la crianza y envejecimiento

Artículo 13. *Zona de crianza y envejecimiento.*

La zona de crianza y envejecimiento de los vinos definidos en el artículo 15 de este Reglamento está constituida por los términos municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

Artículo 14. *Normas de crianza y envejecimiento.*

1. Los vinos protegidos por esta Denominación y definidos en el artículo 15, que se sometan a envejecimiento o crianza cumplirán las siguientes normas:

a) En los vinos blancos «Condado de Huelva», el proceso de envejecimiento, se realizará en vasijas propias de la zona, depósitos aéreos y/o vasijas de madera de roble, con capacidad máxima de 650 litros, durante un período mínimo de un año.

b) En los vinos generosos y generosos de licor, la crianza se realizará por el sistema clásico de criaderas y soleras en vasijas de madera de roble debidamente envinadas, con capacidad máxima de 650 litros, durante un período de tiempo mínimo de tres años para generosos y dos años para generosos de licor.

2. No podrán disminuirse las existencias de vinos protegidos declaradas a principio de la campaña en las bodegas comprendidas en el Registro a que se refiere el apartado d) del artículo 25.1 de este Reglamento, más del 40 por 100 de las mismas, salvo que el Consejo Regulador expresamente lo autorice, atendidas las circunstancias de cada caso.

Esta baja no podrá autorizarse si no quedan cubiertos los límites mínimos de existencias establecidos para las inscripciones en los Registros del Bodegas de Crianza.

CAPÍTULO IV

Características

Artículo 15. *Características.*

1. Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Condado de Huelva», son los siguientes:

a) Blancos: graduación alcohólica volumétrica natural mínima de 10 por 100.

Condado de Huelva joven: vinos jóvenes, muy pálidos, de aroma afrutado y con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 10 por 100 vol. y 12 por 100 vol. y sometidos en su elaboración a un riguroso control de la temperatura de fermentación, que en ningún caso será superior a 20.º C.

Condado de Huelva: vinos con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 10 por 100 vol. y 14,5 por 100 vol., de fermentación tradicional

Condado de Huelva tradicional: son los vinos Condado de Huelva sometidos a un proceso de envejecimiento tradicional, de un año.

b) Generosos y generosos de licor: graduación alcohólica volumétrica natural mínima de 10,5 por 100 vol.

Generosos:

Condado Pálido: vino pálido, de color amarillo, seco, levemente amargo, ligero y fragante al paladar, y con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15 por 100 y 17 por 100 vol.

Condado Viejo: vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, seco o abocado (en cuanto a contenido en azúcares), de color ámbar, con graduación alcohólica comprendida entre 15 por 100 y 22 por 100 vol.

Generosos de licor: vinos de graduación alcohólica adquirida, comprendida entre 15 por 100 y 22 por 100 vol., siempre que el grado volumétrico total no sea inferior a 17,5 por 100 vol., y que estarán sometidos a proceso mínimo de crianza de dos años y tradicionalmente comercializados como «paledry», «medium», «cream» y «pale cream».

2. Los vinos generosos estarán sometidos a proceso de crianza mínima de tres años biológica o «en flor» en los Condado Pálido y oxidativa o biológica, o ambas en los Condado Viejo.

3. También pueden utilizarse los nombres conocidos en el mercado mundial que hagan referencia a algunas de las cualidades organolépticas de estos vinos, como pálido, seco, oscuro, dulce, etc., en cualquier idioma.

4. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser protegidos por la Denominación «Condado de Huelva» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 47.

TÍTULO III

De los vinagres

CAPÍTULO I

De la producción

Artículo 16. *Zona de producción.*

La zona de producción de los vinagres protegidos por la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva» está constituida por los términos municipales indicados en el artículo 5.1 de este Reglamento.

Artículo 17. *Vinos aptos.*

1. El «Vinagre del Condado de Huelva», es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino apto, producido en los lugares previstos en el artículo anterior, bajo unas prácticas tradicionales y que reúne las características organolépticas y analíticas que le son propias.

2. Se consideran vinos aptos, todos los vinos calificados por la Denominación de Origen «Condado de Huelva», de uvas obtenidas en las viñas inscritas en el Registro a).1 del artículo 25; y elaborados, criados y almacenados en las bodegas inscritas en los Registros a).2, a).3 y a).4 del artículo 25.

CAPÍTULO II

De la elaboración

Artículo 18. *Manipulación.*

En la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva», las técnicas empleadas en la manipulación del vino, el control de la acetificación y del proceso de conservación del vinagre, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinagre protegidos por esta Denominación.

Artículo 19. *Prácticas permitidas.*

Serán prácticas permitidas en la Denominación de Origen las siguientes:

a) Para favorecer el proceso de almacenamiento y crianza se permite la adición del tipo de vino protegido denominado «Condado Viejo» y definido en el artículo 15, siempre que no supere el contenido alcohólico delimitado en el apartado 1.a) del artículo 23.

b) La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como al vinagre protegido.

c) El tratamiento con carbón activo lavado para atenuar su color, con la condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas a éstos.

d) Para favorecer el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.

e) El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.

f) Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.

g) La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos.

h) La oxidación forzada por medio de aire y oxígeno puro, para facilitar la acetificación, así como el añejamiento por procedimientos físicos o biológicos.

i) La clarificación con albúminas de huevo liofilizada, caseína, gelatinas, bentonita, taninos y la arcilla activada.

j) El empleo de anhídrido sulfurosos en dosis inferiores a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufres o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.

k) El empleo de ácido cítrico cristalizado con pureza mínima del 99 por 100 y en dosis tal que la riqueza total no exceda de 1 gramo por litro.

l) Adición de sorbato potásico y ácido ascórbico.

Artículo 20. *Prácticas prohibidas.*

1. Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

a) La adición de ácidos procedentes de cualquier origen diferente al de las materias primas autorizadas por este Reglamento.

b) La adición de alcohol durante el proceso de elaboración y envejecimiento del vinagre protegido.

c) La mezcla de vinagres de la Denominación con otros no pertenecientes a ella.

d) La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.

2. Se prohíbe el depósito o la tenencia en los locales de elaboración, envejecimiento o envasado de cualquier materia prima o ingrediente cuyo empleo no esté autorizado específicamente en este Reglamento.

CAPÍTULO III

Del envejecimiento

Artículo 21. *Zona de envejecimiento.*

La zona de envejecimiento de los vinagres definidos en el artículo 24 de este Reglamento coincide con la zona de producción definida en el artículo 16.

Artículo 22. *Normas de envejecimiento.*

1. El método de envejecimiento es el tradicional «Criaderas y Soleras» en virtud del cual, la extracción o «saca» del vinagre envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escala determinada y la reposición o «rocío» se realiza con vinagre de otra escala.

El Consejo Regulador contempla igualmente sistema de envejecimiento por «añadas», siendo éste aquél en el que el vinagre permanece en su vasija de envejecimiento de forma estática.

El envejecimiento habrá de realizarse necesariamente en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 650 litros.

2. No podrán disminuirse las existencias de vinagres protegidos declaradas a principio de la campaña en las bodegas comprendidas en el Registro b).3 del artículo 25 de este Reglamento, más del 40 por 100 de las mismas, salvo que el Consejo Regulador expresamente lo autorice, atendidas las circunstancias de cada caso.

Esta baja no podrá autorizarse si no quedan cubiertos los límites mínimos de existencias establecidos para las inscripciones en los Registros de Bodegas de Crianza.

CAPÍTULO IV

Características

Artículo 23. *Características de los vinagres.*

1. Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres protegidos deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites:

a) Contenido de alcohol residual no será superior al 3 por 100 en volumen.

b) Acidez mínima en acético de 70 gramos/litro.

c) Contenido de C₁₄ correspondiente a su origen biológico.

d) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.

e) Contenido de cenizas comprendido entre un mínimo de 1 gramo/litro hasta un máximo de 7 gramos/litro.

f) El contenido de acetoina no será inferior a 100 miligramos/litro.

g) El contenido de prolina no será inferior a 300 miligramos/litro.

2. Las cantidades máximas de los componentes que se indican a continuación, serán las siguientes:

a) Mercurio: 0,05 ppm.

b) Arsénico: 0,5 ppm.

c) Plomo: 0,5 ppm.

d) Contenido de cobre y zinc: 10 mg/kg.

e) Hierro: 10 mg/kg.

f) Sulfato: 2 gramos/litro, expresados en sulfato potásico.

g) Cloruros: 1 gramo/litro, expresado en cloruro sódico.

3. En cuanto a su caracterización cromática, realizada por colorimetría de transmisión, se respetarán los siguientes índices:

El valor máximo de claridad (L*) será del 93 por 100.

La intensidad del color medida por el corma (C_{ab}), será superior a 20 unidades.

4. Los vinagres, protegidos por la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva», tendrán que superar un examen organoléptico, realizado por el Comité de Calificación, que constará de dos fases:

Fase visual, en la que se evaluarán los parámetros: Aspecto, matiz e intensidad.

Fase olfativa, en la que se evaluarán los parámetros: Intensidad, aromas y olores.

Artículo 24. *Tipos de vinagre.*

Según el sistema de elaboración y envejecimiento se distinguen los siguientes tipos protegidos por la Denominación de Origen:

a) Vinagre Condado de Huelva: Es un vinagre producido con vino calificado por la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva: Es el «Vinagre Condado de Huelva» criado y envejecido por el sistema indicado en el artículo 22 de este Reglamento. Según el sistema utilizado y el tiempo de crianza empleado, se distinguen los siguientes tipos:

1. Solera: «Vinagre Viejo Condado de Huelva» envejecido mediante el tradicional sistema de «Criaderas y Soleras», durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año.

2. Reserva: «Vinagre Viejo Condado de Huelva» envejecido mediante el tradicional sistema de «Criaderas y Soleras», durante un tiempo superior a un año.

3. Añada: «Vinagre Viejo Condado de Huelva» envejecido mediante el tradicional sistema de «Añadas», durante un tiempo superior a tres años.

TÍTULO IV

De los Registros

Artículo 25. *Registros.*

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

a) Para la Denominación de Origen «Condado de Huelva»:

- 1) Viñas.
- 2) Bodegas de Elaboración.
- 3) Bodegas de Almacenamiento.
- 4) Bodegas de Crianza o Envejecimiento.
- 5) Bodegas de Embotellado y Envasado.

b) Para la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva»:

- 1) Bodegas de Producción.
- 2) Bodegas de Almacenamiento.
- 3) Bodegas de Envejecimiento.
- 4) Bodegas de Embotellado y Envasado.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador por los interesados, 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. El Consejo Regulador denegará de forma motivada las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

4. 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, cuyo certificado de inscripción deberá acompañar a la solicitud de inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

Artículo 26. *Registro de Viñas.*

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

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

3. Con la petición 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.

4. La inscripción en el Registro de Viñedos es voluntaria, lo mismo que la correspondiente a la baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que el viñedo en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de dominio en cuyo caso el nuevo propietario o arrendatario puede solicitar nueva inscripción.

Artículo 27. *Registro de Bodegas de Elaboración de vinos.*

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en la que se verifique uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos puedan optar a la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará: El nombre o razón social de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinarias, descripción del sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia presentando documento acreditativo del propietario.

3. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

Artículo 28. *Registro de Bodegas de Almacenamiento de vinos.*

1. En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, que se dediquen exclusivamente al almacenamiento a granel de vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurarán todos los datos indicados en el apartado 2 del artículo anterior, acompañándose plano o croquis a escala indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 29. *Registro de Bodegas de Crianza o Envejecimiento de vinos.*

1. En el Registro de Bodegas de Crianza o Envejecimiento se inscribirán las que, radicando en la zona determinada en el artículo 13, deseen dedicarse a la crianza o envejecimiento de vinos que vayan a ser protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva». En la inscripción figurará el nombre del propietario o razón social si la tuviere, domicilio donde radique, así como cuantos datos de existencias, capacidad e instalaciones se precise conocer y comprobar.

2. En las bodegas que se dediquen a la crianza, además, los acreditativos de los extremos siguientes:

a) Tener en bodegas unas existencias mínimas en crianza de 500 Hl de vino.

b) Justificar el origen de las existencias.

c) Poseer las vasijas de roble a que se hace referencia en el artículo 14, necesarias para contener las existencias que tuvieran en crianza.

3. Los locales o bodegas destinadas a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con estado higrométrico y ventilación adecuados, además de los restantes requisitos que estimen necesarios para que el vino adquiera las características propias de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

4. En la inscripción figurarán todos los datos indicados en el apartado 2 del artículo 27, acompañándose plano o croquis a escala indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 30. *Registro de Bodegas Embotelladoras y Envasadoras de vinos.*

1. En este Registro de Bodegas se inscribirán las Bodegas de Elaboración y/o Almacenamiento y/o Crianza o Envejecimiento, que deseen dedicarse al embotellado y envasado de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

2. La inscripción, figurarán todos los datos indicados en el apartado 2 del artículo 27, acompañándose plano o croquis a escala indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 31. *Registro de Bodegas de Producción de vinagre.*

1. En el Registro de Bodegas de Producción de vinagre se inscribirán aquellas bodegas que situadas en la zona descrita en el artículo 16 de este Reglamento, se dediquen a la producción de vinagre apto para ser protegido por la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará: El nombre de la empresa; localidad y zona de emplazamiento; número, características y capacidad de maquinaria e instalaciones; sistema de producción y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la

empresa productora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia presentando documento acreditativo del propietario.

3. Se acompañará a la petición de inscripción, un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los datos y detalles de construcción e instalaciones.

Artículo 32. *Registro de Bodegas de Almacenamiento de vinagres.*

1. En el Registro de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen exclusivamente al almacenamiento a granel de vinagres protegidos por la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurarán todos los datos indicados en el apartado 2 del artículo anterior, acompañándose plano o croquis a escala indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 33. *Registro de Bodegas de Envejecimiento de vinagre.*

1. En el Registro de Bodegas de Envejecimiento de vinagre se inscribirán aquellas bodegas dedicadas al envejecimiento de vinagre.

2. En la inscripción figurarán todos los datos indicados en el apartado 2 del artículo 31, acompañándose el plano o croquis a escala indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 34. *Registro de Bodegas de Embotellado y Envasado de vinagre.*

1. En este Registro se inscribirán las bodegas de producción y/o almacenamiento y/o envejecimiento de vinagre que, deseen dedicarse al embotellado y envasado de los vinagres protegidos por la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurarán los datos a que se refiere el apartado 2 del artículo 31 y la solicitud irá acompañada del documento indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 35. *Vigencia de las inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente título, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

TÍTULO V

Derechos y obligaciones

Artículo 36. *Titulares de los Derechos.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que estén inscritas en alguno de los Registros indicados en el artículo 25 podrán, respectivamente, producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados, elaborar, criar o envejecer, embotellar y envasar vinos con derecho a la Denominación de Origen «Condado de Huelva», a producir, envejecer, embotellar y envasar vinagres con derecho a la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Condado de Huelva» a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos, elaborados y criados o envejecidos, en su caso, conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. Sólo podrá aplicarse la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva» a los vinagres procedentes de las bodegas inscritas que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas en el Reglamento y que reúnan las condiciones que deben caracterizarlos.

4. El derecho al uso de ambas denominaciones en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros correspondientes.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y a los acuerdos que,

dentro de sus respectivas competencias, dicten el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las tasas que les correspondan y los recursos que procedan de acuerdo con lo estipulado en el artículo 61.

Artículo 37. *Separación del producto protegido.*

Cualquier bodega o establecimiento que disponga de algún producto vitivinícola que reúna las condiciones exigidas para la obtención de un vino o vinagre protegido por la Denominación de Origen correspondiente, por una parte, y de productos que no respondan a dichas condiciones, por otra parte, asegurará la vinificación, el envejecimiento o crianza, en su caso, y el almacenamiento, por separado, sin lo cual el vino o vinagre elaborado no podrá ser amparado por la Denominación de Origen correspondiente.

Artículo 38. *Reserva de nombre.*

Las firmas inscritas en los Registros correspondientes podrán utilizar para las partidas de vino y de vinagre que expidan desde sus bodegas, además del nombre de la razón social o en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad previa autorización del Consejo Regulador.

Artículo 39. *Reserva de marcas.*

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen, aplicados a los vinos y vinagres protegidos por la Denominación correspondiente que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos y vinagres, salvo las excepciones que estime el Consejo Regulador previa solicitud del interesado a dicha Entidad, y de forma que no pueda inducir a error en el consumidor.

Artículo 40. *Normas particulares de etiquetado y envasado.*

1. En las etiquetas de vinos embotellados y envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.

2. En las etiquetas de vinagres embotellados y envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva», además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la autorización original, previa audiencia de la firma interesada.

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

5. Los envases en los que se comercialicen los distintos tipos de vinos y vinagres amparados serán aprobados por el Consejo Regulador.

6. Los vinos blancos Condado de Huelva jóvenes sólo podrán comercializarse en envases con una capacidad máxima de 0,75 litros.

Artículo 41. *Símbolo de las Denominaciones.*

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de ambas Denominaciones de Origen.

2. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 42. *Autorización de circulación.*

1. Cualquier movimiento de productos amparados entre bodegas necesitará ser comunicado al Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución para su preceptiva autorización.

2. Los vinos y vinagres amparados por las Denominaciones «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva», únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en los tipos de envase que no perjudiquen, su calidad o prestigio y aprobados por el Consejo Regulador. El Consejo Regulador establecerá los controles que estime necesarios a fin de asegurar la calidad del producto.

Artículo 43. *Control de expedición.*

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

2. De las existencias de vino blanco en envejecimiento sólo se podrán expedir por cada bodega y en cada campaña los vinos que hayan cumplido los requisitos de envejecimiento que establece el artículo 22. De las existencias de vinos generosos y generosos de licor en crianza, se podrán expedir por cada bodega y en cada campaña, sólo un 40 por 100 de las existencias al comienzo de la misma, más los vinos criados adquiridos en la zona durante la campaña.

3. De las existencias de «Vinagre Condado de Huelva» se podrá expedir por cada bodega y en cada campaña el vinagre que haya cumplido los requisitos de elaboración y las características indicados en este Reglamento.

4. De las existencias «Vinagre Viejo Condado de Huelva» se podrá expedir por cada bodega y en cada campaña, sólo el 40 por 100 de las existencias al comienzo de la misma.

5. Será obligatoria la consignación de la añada en la etiqueta de los vinos «Condado de Huelva Joven».

6. Será obligatoria la consignación de la añada en los «Vinagres Viejo Condado de Huelva», tipo «Añada».

Artículo 44. *Expedición a granel.*

La expedición a granel de vinos y vinagres amparados por la Denominación de Origen correspondiente se realizará en sus envases definitivos que deberán llevar los sellos y precintas de garantía en la forma que determine el Consejo Regulador.

Artículo 45. *Declaraciones.*

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos y vinagres, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro a.1) del artículo 25.1 presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 10 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, indicando el destino de la uva, y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen de uvas de distintas variedades, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro a.2) del artículo 25.1 deberán declarar antes del 10 de diciembre la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciando en los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia de la uva y del vino utilizado, indicando comprador y cantidad. En tanto tenga existencias deberá declarar mensualmente las ventas efectuadas.

c) Las firmas inscritas en los demás Registros a que se refieren los apartados a.3), a.4), b.1), b.2), b.3) y b.4) del artículo 25.1 de este Reglamento 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 y vinagres adquiridos. En todo caso, se distinguirán los diferentes tipos de vino y vinagre.

2. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efecto meramente estadístico, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 46. *Calificación.*

1. Todos los vinos elaborados en las bodegas inscritas, para poder hacer uso de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» deberán

superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1493/99, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establecen la normativa a la que se deben ajustar las Denominaciones de Origen y las Denominaciones de Origen calificadas de vinos y sus respectivos Reglamentos.

2. Para que los vinagres puedan ser calificados deberán cumplir las características e índices reflejados en los artículos 23 y 24.

Artículo 47. *Descalificación.*

1. Todo vino o vinagre 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 llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen correspondiente.

Asimismo, se considerará como descalificado cualquier producto obtenido con otro previamente descalificado.

2. La descalificación de los vinos y vinagres podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, elaboración, crianza o comercialización y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados, bajo el control del Consejo Regulador, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso podrá ser comercializado con Denominación de Origen.

TÍTULO VI

Del Consejo Regulador

Artículo 48. *Definición.*

1. El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva» es un Organismo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con el carácter de órgano desconcentrado, capacidad para obligarse, con plena responsabilidad y atribuciones decisorias en cuantas funciones le encomiende este Reglamento, de acuerdo con lo que determinen las disposiciones vigentes en esta materia.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y crianza y envejecimiento.

b) En razón de los productos, por los protegidos por las Denominaciones.

c) En razón de las personas, por aquellas inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 49. *Funciones.*

Es misión principal del Consejo Regulador aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

El Consejo Regulador velará especialmente por la promoción de los productos protegidos, vinos y vinagres, para la expansión de sus mercados, recabando la cooperación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Artículo 50. *Composición.*

1. El Consejo Regulador estará constituido:

a) Un Presidente, propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Agricultura y Pesca, que tendrá voto de calidad. En el caso de que el Presidente sea elegido de entre los vocales, para mantener la paridad perderá su voto de calidad, no siendo necesario cubrir su puesto de vocal.

b) Un Vicepresidente, superior autoridad del Consejo Regulador en ausencia del Presidente, elegido de entre los vocales por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Agricultura y Pesca, no pudiendo, en su caso, estar inscrito en los Registros del mismo sector que el Presidente. El Vicepresidente mantendrá su condición de vocal.

c) Diez vocales: Cinco de ellos representantes del sector vitícola elegidos por y de entre las personas inscritas en el Registro de Viñas; cuatro

del sector vinícola elegidos por y de entre las personas inscritas en los restantes Registros de la Denominación de Origen «Condado de Huelva»; y un representante elegido por y de entre las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. Por cada uno de los vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector del vocal que va suplir.

3. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. Las normas reguladoras de las elecciones serán aprobadas por la Consejería de Agricultura y Pesca.

4. En caso de cese de un vocal, por cualquier causa, se procederá a designar sustituto de la forma establecida, si bien el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se celebre 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 cualquier miembro del Consejo Regulador que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado con infracción grave en materias que regula este Reglamento. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, por causar baja en los Registros de las Denominaciones de Origen o dejar de estar vinculado al sector que represente.

7. Asistirá a las reuniones del Consejo Regulador un representante de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con voz pero sin voto.

Artículo 51. *Vinculación de los vocales.*

Los vocales a las que se refiere el apartado c) del punto 1 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, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

Los vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos a una firma inscrita cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

Artículo 52. *Funciones del Presidente.*

1. Al Presidente corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en el Vicepresidente de manera expresa en los casos que sea necesario.
b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el Orden del día, sometiendo a la discusión 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 de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.

i) Remitir a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

j) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

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

3. El Presidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, un candidato.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudien la propuesta de candidato para nuevo Presidente serán presididas por el funcionario que designe la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Artículo 53. *Funciones del Vicepresidente.*

1. Al Vicepresidente corresponde:

a) Colaborar en las funciones del Presidente.

b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.

c) Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2. La duración del mandato del Vicepresidente será la del período del mandato de los vocales, salvo que se den alguna de las circunstancias aludidas en el punto siguiente.

3. El Vicepresidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.

La pérdida de la condición de vocal conllevará su cese como Vicepresidente.

4. Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

Artículo 54. *Convocatoria de las reuniones.*

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente por propia iniciativa o a petición de un tercio de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión ordinaria por lo menos una vez al trimestre.

2. La convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador se comunicará con cinco días de antelación al menos, debiendo acompañar a la citación el Orden del día para la reunión, en la que no se podrán aprobar más asuntos que los previamente señalados. La documentación correspondiente se hallará a disposición de los miembros del Consejo Regulador en la sede del mismo.

3. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto o a juicio del Presidente, se citará a los vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia que se ha recibido, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.

4. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al consejo Regulador y a su suplente para que lo sustituya.

Artículo 55. *Constitución y quórum.*

1. El Consejo Regulador quedará válidamente constituido en primera convocatoria cuando estén presentes el Presidente, y, al menos, la mitad de los vocales que componen el Consejo.

2. No alcanzado el quórum establecido en el apartado anterior, el Consejo Regulador quedará constituido en segunda convocatoria transcurrido media hora de la citación en primera, cuando estén presentes el Presidente y al menos dos vocales de cada sector o sus respectivos sustitutos.

Artículo 56. *Adopción de acuerdos.*

1. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes.

2. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el Orden del día de la sesión, salvo que estén presente todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

3. El Acta de cada sesión, firmada por los asistentes a la misma, recogerá, al menos: Los asistentes, el Orden del día de la sesión, las cir-

cunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el resultado de las votaciones, el contenido de los acuerdos adoptados y los votos particulares.

La aprobación del Acta se llevará a cabo en la misma o en la siguiente sesión.

Artículo 57. *Comisión Permanente.*

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, el Vicepresidente y dos vocales titulares, uno del sector productor y otro del sector elaborador, designados por el Pleno del Organismo, actuando como Secretario el del Consejo Regulador. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 58. *Los servicios del Consejo.*

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

2. El Consejo Regulador tendrá un Secretario General, perteneciente a la plantilla del Consejo, encargado de realizar las funciones administrativas y financieras del mismo y que desarrollará los contenidos siguientes:

- a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los tomados por las Comisiones Permanentes.
- b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar Actas de la sesión, custodiar los libros y documentos del Consejo.
- c) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto del personal como administrativos.
- d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Consejo, de los servicios administrativos y financieros.
- e) Las funciones y cometidos específicos que se le encomienden por el Presidente del Consejo Regulador.
- f) Recibir los actos de comunicación de los vocales por el Consejo, y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- g) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

3. Para las funciones técnicas, que tienen encomendadas el Consejo Regulador, contará con el servicio técnico necesario, la dirección de los cuales recaerá en un técnico competente, entre dichas funciones se incluirán:

- a) Confección de la información técnica solicitada por el Consejo o la Comisión Permanente.
- b) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas vitivinícolas.
- c) Las funciones y cometidos específicos que se le encomienden por el Presidente del Consejo Regulador.

4. El Consejo Regulador tendrá un servicio de control y vigilancia, dependiente del servicio técnico, que contará con veedores propios que serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre los viñedos inscritos en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.
- b) Sobre las bodegas inscritas en los correspondientes Registros del Consejo Regulador.
- c) Sobre los vinos y vinagres protegidos por las Denominaciones de Origen.

5. El Consejo Regulador podrá contratar, para realizar trabajos puntuales, el personal necesario, o bien encargar la realización de éstos a una entidad que estime competente, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

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

Artículo 59. *Comité de Calificación.*

1. Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación, formado por los expertos necesarios, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los vinos y vinagres que puedan ser protegidos por la Denominación, contando este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesario.

2. El Pleno del Consejo a la vista de los informes del Comité de Calificación resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del vino o vinagre, en la forma prevista en este Reglamento.

3. Por el Consejo Regulador se dictarán las normas de constitución y funcionamiento del Comité de Calificación.

Artículo 60. *Régimen interno, publicidad de acuerdos y recursos.*

1. El Pleno del Consejo Regulador podrá aprobar circulares, como normas generales de régimen interno que serán expuestas en el tablón de anuncios del Consejo Regulador y de los Ayuntamientos de los términos municipales de las zonas de producción y crianza y envejecimiento indicadas en los artículos 5, 13, 16 y 21 de este Reglamento.

2. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo se notificarán en legal forma a los inscritos.

3. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles ante el Delegado de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Huelva.

Artículo 61. *Financiación.*

1. La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con lo siguientes recursos:

a) La cantidad recaudada de la aplicación de las tasas que establece el Capítulo I del Título VI de la Ley 4/1988, de 5 de julio («Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» número 55, del 14), de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

b) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas y ventas del mismo.

c) Las subvenciones, legados y donativos que reciba.

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

e) Cualquier otro recurso que proceda.

2. Las tasas se establecen como sigue:

a) Tasa anual sobre las plantaciones inscritas.

b) Tasa sobre los productos protegidos.

c) Tasa por derecho de expedición de cada certificado de origen, visado de factura, compulsiva y venta de precintos y contraetiquetas.

3. La base de las tasas a cobrar por el Consejo Regulador será, respectivamente:

a) El producto del número de hectáreas inscritas a nombre de cada interesado por el valor medio en euros de la producción de una hectárea, en la zona y campaña precedente.

b) El valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de los productos protegidos por el volumen vendido.

c) El valor documentado.

4. Los tipos a aplicar sobre la base de la tasa serán, respectivamente:

a) El 0,5 por 100

b) El 1 por 100.

c) 1,80 euros, por derecho de expedición de cada documento y hasta el doble del precio de coste de las precintas y contraetiquetas, por su utilización.

5. Estos tipos podrán variarse por el Consejo Regulador cuando las necesidades presupuestarias así lo exijan, ajustándose a los límites establecidos en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de Andalucía, mediante la modificación del presente Reglamento.

Artículo 62. *Gestión y control económico. Sujetos pasivos.*

1. La gestión de los ingresos y gastos que figuran en los presupuestos corresponden al Consejo Regulador.

2. El sujeto pasivo de cada tasa será la persona física o jurídica a cuyo nombre esté inscrito el bien objeto de cada tasa, la solicitante de cualquier acto administrativo y la adquirente de cualquier documento, precintos o contraetiquetas.

3. El control de las operaciones económicas del Consejo Regulador y su régimen de contabilidad se someterán a lo dispuesto en la Ley General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía y sus normas de desarrollo, así como a las instrucciones que dicte la Intervención General de la Junta de Andalucía, en uso de sus competencias.

TÍTULO VII

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 63. *Legislación aplicable.*

1. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento y a la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento; al 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; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y al Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora y a cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

2. Para la aplicación de la normativa anterior, se tendrá en cuenta lo establecido en el Real Decreto 2766/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de Denominaciones de Origen.

Artículo 64. *Tipos de sanciones.*

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionados con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal o baja en el Registro o Registros de la misma, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia pueden ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

Artículo 65. *Clasificación de las infracciones.*

Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, las infracciones cometidas por personas inscritas en los Registros de ambas Denominaciones se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

1. Faltas administrativas. Se sancionarán con apercibimiento o con multa de 1 al 10 por 100 de la base por cada hectárea, en el caso de viñedo o del valor de las mercancías afectadas.

Estas faltas son, en general, las inexactitudes en las declaraciones, libros de registro, volantes de circulación y demás documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente los siguientes:

a) Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.

b) No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.

c) Omitir o falsear datos relativos a producción o movimientos de productos.

d) Las restantes infracciones al Reglamento o los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado 1.

2. Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, almacenamiento, envejecimiento y características de los vinos y vinagres protegidos. Se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados pudiendo en el caso de productos terminados aplicarse, además el decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

a) El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de elaboración, conservación y transporte.

b) El incumplimiento de las normas específicas relativas a la producción, manipulación y conservación establecidas en el Reglamento o sus disposiciones complementarias y a los acuerdos del Consejo Regulador sobre esta materia.

c) Las restantes infracciones al Reglamento y sus disposiciones complementarias y a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere este apartado 2.

3. Infracciones por uso indebido de ambas Denominaciones o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multas de 120,20 euros al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

a) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas, que hagan referencia a ambas Denominaciones o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de vinos no protegidos.

b) El uso de la Denominación correspondiente en los vinos o vinagres que no hayan sido elaborados, producidos, envejecidos, almacenados o envasados de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones organolépticas que han de caracterizarlos.

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

d) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de ambas Denominaciones, así como la falsificación de los mismos.

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

f) La expedición, circulación o comercialización de vinos o vinagres protegidos, en tipos de envases no aprobados por el Consejo Regulador.

g) La expedición, circulación o comercialización de vinos o vinagres de la Denominación correspondiente desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

h) Efectuar la elaboración, envasado, el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.

i) El impago de las tasas que se establecen en este Reglamento por parte del sujeto pasivo de cada una de dichas tasas.

j) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie las Denominaciones, o suponga un uso indebido de las mismas.

Artículo 66. *Infracciones de los no inscritos.*

1. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador son, entre otras:

a) Usar indebidamente ambas Denominaciones de Origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos de ambas Denominaciones de Origen o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que estén debidamente reconocidos por los Organismos competentes.

c) Emplear los nombres protegido por las Denominaciones de Origen, en etiquetas o propagandas de productos, aunque vayan precedidos por el término «tipo» u otros análogos.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a ambas Denominaciones de Origen o tienda a producir confusión respecto a las mismas.

2. Estas infracciones se sancionarán con multas de 120,20 euros hasta el doble del valor de las mercancías cuando este supere dicha cantidad y, además, con su decomiso.

Artículo 67. *Gradación de las sanciones.*

Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores se tendrán en cuenta las siguientes normas:

1. Se aplicarán 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.

2. Se aplicarán en su grado medio:

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

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

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

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

3. Se aplicarán en su grado máximo:

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 se pruebe manifiesta mala fe.

c) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para alguna de las Denominaciones de Origen, sus inscritos o los consumidores.

4. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas, podrá aplicarse la suspensión temporal de uso de la Denominación o la baja en los Registros de la misma.

Artículo 68. *Decomiso y abono de las multas.*

1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el pago del importe de su valor en caso de que el decomiso no sea factible.

2. En caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el artículo 435 del Código Penal.

Artículo 69. *Reincidencia.*

En caso de reincidencia las multas serán superiores en un 50 por 100 a las señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

En caso de que el reincidente cometa nueva infracción las multas podrán elevarse hasta el triple de las mismas. Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento en el año anterior.

Artículo 70. *Publicidad de las sanciones.*

Se podrán publicar en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» las sanciones impuestas a efectos de ejemplaridad.

Artículo 71. *Incoación e instrucción de expedientes.*

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

El Consejo Regulador designará de entre sus miembros un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.

2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador será el órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía el encargado de incoar e instruir el expediente.

3. La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 72. *Resolución de expedientes.*

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 300,51 euros. En todo caso deberá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora.

Si la multa excediera de 300,51 euros, se elevará la propuesta a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas contra las Denominaciones de Origen por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía.

3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía contra estas Denominaciones de Origen corresponderá a la Administración General del Estado.

4. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1 se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

5. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

6. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de alguna de las dos Denominaciones 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 la propiedad industrial.

7. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos, de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

22909 *RESOLUCIÓN de 11 de noviembre de 2002, de la Subsecretaría, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo 1/36/2002, interpuesto ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo (Sección Cuarta) del Tribunal Supremo y se emplaza a los interesados en el mismo.*

A tenor de lo dispuesto en el artículo 48 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso Administrativa («Boletín Oficial del Estado» del 14), y en cumplimiento de lo solicitado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo (Sección Cuarta) del Tribunal Supremo,

Esta Subsecretaría acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo en el encabezamiento citado, interpuesto por el Consejo General de Colegios Oficiales de Gestores Administrativos, contra el Acuerdo del Consejo de Ministros de 21 de diciembre de 2001 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de enero de 2002), por el que se determina el contingente de trabajadores extranjeros de régimen no comunitario para el año 2002.

Asimismo, a tenor de lo dispuesto en el artículo 49 de la citada Ley, se emplaza a todas aquellas personas físicas y jurídicas a cuyo favor hubieren derivado o derivasen derechos de la resolución impugnada y a quienes tuvieran interés directo en el mantenimiento de la misma, para que comparezcan y se personen en autos ante la referida Sala en el plazo de nueve días siguientes a la notificación o, en su caso, publicación de la presente Resolución.

Madrid, 11 de noviembre de 2002.—La Subsecretaria, Dolores de la Fuente Vázquez.

MINISTERIO DE ECONOMÍA

22910 *RESOLUCIÓN de 25 de octubre de 2002, de la Secretaría de Estado de Comercio y Turismo, por la que se determina la composición de Jurado para la adjudicación de las becas «Turismo de España» 2002 para la realización de prácticas profesionales de especialización por españoles en España y en el extranjero.*

Los Órdenes de 21 de marzo y 10 de julio de 1997 («Boletín Oficial del Estado» de 1 de mayo y 16 de julio) regularon las becas «Turismo de España» de estudio, investigación y práctica profesional para españoles y extranjeros.

De acuerdo con lo dispuesto en la base sexta de la precitada Orden de 21 de marzo, esta Secretaría de Estado de Comercio y Turismo ha resuelto:

El Jurado que efectuará la propuesta de adjudicación de las becas enunciadas en el epígrafe estará formado por:

Presidenta: Ilustrísima señora doña Rosario Lucas, Subdirectora general de Calidad e Innovación Turísticas. Secretaria General de Turismo.