

13943 ORDEN APA/2637/2005, de 30 de junio, por la que se dispone la publicación de la Orden AYG/1611/2004, de 21 de octubre, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se reconoce el «Vino de Calidad del Arlanza» y se aprueba su Reglamento, y de la Orden AYG/13/2005, de 14 de enero, por la que se modifica este último.

El 28 de octubre de 2004 se publicó en el Boletín Oficial de Castilla y León la Orden AYG/1611/2004, de 21 de octubre, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. «Vino de Calidad del Arlanza» y se aprueba su Reglamento.

El 24 de enero de 2005 se ha publicado en el Boletín Oficial de Castilla y León la Orden AYG/13/2005/, de 14 de enero de 2005, por la que se modifica el Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza» aprobado por la Orden AYG/1661/2004, de 21 de octubre.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32 la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (v.c.p.r.d.) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la certificación de la citada Orden AYG/1611/2004, y de la Orden AYG/13/2005/, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del reconocimiento del v.c.p.r.d. «Vino de Calidad del Arlanza» y de su reglamento, así como de la modificación de este último, que figuran en el anexo de la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 30 de junio de 2005.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

I

Orden AYG/1611/2004, de 21 de octubre, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. «Vino de Calidad del Arlanza» y se aprueba su Reglamento.

La Orden de 18 de enero de 1996 («B.O.C. y L.» n.º 27 de 7 de febrero), de la Consejería de Agricultura y Ganadería, modificada por la Orden de 20 de febrero de 1998, estableció las condiciones para que a los vinos de mesa de una zona vitivinícola de Castilla y León les sea reconocido el derecho a la mención «Vino de la Tierra» exigiendo que los viticultores, elaboradores y embotelladores que desarrollen su actividad en la zona se agrupen en una asociación profesional o empresarial.

La Orden de 23 de febrero de 1998 («B.O.C. y L.» n.º 40 de 27 de febrero), de la Consejería de Agricultura y Ganadería reconoció el derecho de uso de la mención «Vino de la Tierra» a los viticultores, elaboradores y embotelladores que pertenezcan a la Asociación Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza».

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino («B.O.E.» n.º 165 de 11 de julio) regula, entre otros aspectos, los niveles diferenciados del origen y la calidad de los vinos, y en su artículo 21, los Vinos de Calidad con indicación geográfica.

La Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de medidas fiscales, administrativas y del orden social («B.O.E.» n.º 313 de 31 de diciembre), establece en su disposición transitoria sexta que los viticultores o elaboradores de vinos con derecho a la mención «vino de la tierra» antes de la entrada en vigor de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, o sus agrupaciones o asociaciones, podrán solicitar hasta el 31 de diciembre de 2004 que se compute el tiempo por el que dichos vinos hayan sido reconocidos como vinos de la tierra para posibilitar su paso a la categoría de vino de calidad con indicación geográfica o de forma directa a la de vino con denominación de origen, si a la fecha de la citada solicitud el tiempo que hubieran permanecido en la utilización de la mención «vino de la tierra» fuera de cinco años o superior, debiendo acreditar en todo caso, a la fecha de presentación de la solicitud y durante el periodo considerado, el cumplimiento de los restantes requisitos exigidos por la Ley de la Viña y del Vino, para el acceso al nivel de protección cuyo reconocimiento se solicite.

En consecuencia:

De acuerdo con lo que determina la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y con el Reglamento (CE) del Consejo n.º 1493/1999 de 17 de mayo (DOCE de 14 de julio).

De acuerdo con lo que establece la Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de medidas fiscales, administrativas y del orden social en su disposición transitoria sexta.

Vista la solicitud de la Asociación Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza» para el reconocimiento de la protección «Vino de Calidad del Arlanza» y su documentación aneja, que incluye el certificado del acuerdo adoptado en la Asamblea General extraordinaria de dicha Asociación celebrada el 11 de junio de 2004, por el que se aprueba la modificación de los Estatutos de la Asociación Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza», que pasa a denominarse Asociación Vino de Calidad del «Arlanza».

Visto el proyecto de Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza» propuesto por la Asociación Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza».

Vista la solicitud de la Asociación Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza» para que se compute el tiempo transcurrido como Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza» a efectos de reconocer la antigüedad de la mención «Vino de Calidad del Arlanza»,

DISPONGO

Artículo 1.

Queda reconocido el v.c.p.r.d. «Vino de Calidad del Arlanza».

Artículo 2.

A los efectos de lo establecido en la disposición transitoria sexta de la Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de medidas fiscales, administrativas y del orden social, se reconoce la antigüedad de la mención «Vino de Calidad del Arlanza» desde el 28 de febrero de 1998, fecha de entrada en vigor de la Orden de 23 de febrero de 1998, de la Consejería de Agricultura y Ganadería por la que se reconoció el derecho de uso de la mención «Vino de la Tierra» a los viticultores, elaboradores y embotelladores pertenecientes a la Asociación Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza».

Artículo 3.

Se autoriza a la Asociación Vino de Calidad del «Arlanza» como Órgano de Gestión del «Vino de Calidad del Arlanza».

Artículo 4.

Se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza» cuyo texto figura como Anexo a la presente Orden.

Artículo 5.

La zona de producción, elaboración y crianza, variedades de uvas utilizables, sistemas de cultivo, elaboración y crianza, así como coeficientes máximos de producción y transformación se establecen en el Reglamento anexo.

Artículo 6.

La presente Orden se remitirá, en el plazo de un mes, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Disposición adicional.

Por la Asociación Vino de Calidad del «Arlanza» se procederá a la remisión a la Consejería de Agricultura y Ganadería del certificado del depósito, en la Oficina pública competente, de los Estatutos modificados emitido por la entidad depositaria.

Disposición transitoria.

Se autoriza el uso de la mención Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza» hasta que se agoten las existencias de etiquetas y contraetiquetas con la citada mención y en todo caso por el plazo máximo de un año a partir de la entrada en vigor de la presente Orden, siempre condicionado al cumplimiento de lo establecido en el Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza» cuyo texto figura como Anexo a la presente Orden.

Disposición derogatoria.

Se deroga la Orden de 23 de febrero de 1998 («B.O.C. y L.» n.º 40 de 27 de febrero), de la Consejería de Agricultura y Ganadería por la que se reconoce el derecho de uso de la mención «Vino de la Tierra» a los viticultores, elaboradores y embotelladores que pertenezcan a la Asociación Vino de la Tierra «Ribera del Arlanza».

Disposicion final.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 21 de octubre de 2004.—El Consejero de Agricultura y Ganadería, José Valín Alonso.

ANEXO

REGLAMENTO DEL «VINO DE CALIDAD DEL ARLANZA»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y su defensa

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, así como en el Reglamento (CE) 1493/99 del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, quedan protegidos con la mención «Vino de Calidad del Arlanza» 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, aplicado a los vinos, a los nombres geográficos asociados a este nivel de protección, de acuerdo con lo que se dispone en el artículo 18 de la Ley 24/2003 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 su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este Reglamento, aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en», u otros análogos.

Artículo 3.

La defensa de la mención «Vino de Calidad del Arlanza», 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 Órgano de Gestión a que hace referencia el artículo 30 del presente Reglamento y a los Organismos competentes de la Administración en el ámbito de sus respectivas competencias. El Órgano de Gestión elevará al Organismo competente de la Administración los acuerdos que afecten a los derechos y deberes de los inscritos para su aprobación, así como aquellas otras propuestas de acuerdo para cuya adopción no sea competente.

Artículo 4

El Órgano de Gestión adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la mención «Vino de Calidad del Arlanza», previo informe del Organismo competente de la Administración.

CAPÍTULO II

De la producción de uva.

Artículo 5.

1. La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad del Arlanza» estará constituida por los terrenos que el Órgano de Gestión considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo siguiente, con la calidad necesaria para ser destinados a la elaboración de tales vinos y ubicados en los términos municipales y entidades locales siguientes:

Provincia de Burgos: Avellanosa de Muñó y las entidades menores: Pinedillo, Paules del Agua y Torrecitores del Enebral, Ciruelos de Cervera y la entidad menor de Briongos de Cervera, Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias y la entidad menor de Ura, Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma y las entidades menores de: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua y Villoviado, Los Balbases, Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte, Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla

Trasmonte, Puentevedra, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coyo y la entidad menor Castroceniza, Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibañez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez y la entidad menor Villafuertes, Villaverde del Monte y Zael.

Dentro del Término municipal de Los Balbases únicamente será apto para el cultivo del viñedo amparado la zona situada en el polígono 523 del catastro de rústica y delimitado al norte por el monte y camino de Mataherrerro, sur límite término municipal, este límite polígono 523 y oeste senda del Cueto.

Provincia de Palencia: Baltanás y la entidad menor de Valdecañas de Cerrato, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán y Villodrigo.

Dentro del Término municipal de Ciruelos de Cervera únicamente será apto para el cultivo de viñedo amparado la zona situada en el polígono 518 del catastro de rústica y delimitado al norte por el monte «La Zarza», sur arroyo «La Cascara», este monte «Poyatos» y «Berzalejo» y oeste monte «El Cepillo».

2. La calificación de los terrenos incluidos en la zona de producción la realizará el Órgano de Gestión, en base a criterios exclusivamente técnicos, debiendo quedar delimitados en la correspondiente documentación cartográfica.

Artículo 6.

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

- La variedad principal que formará parte de los vinos amparados será la variedad Tinta del País.
- Las variedades complementarias de uva que formarán parte de los vinos amparados serán, para uvas tintas las variedades Mencía, Garnacha y Cabernet Sauvignon y para uvas blancas las variedades Albillo y Viura.

2. El Órgano de Gestión podrá proponer al Organismo competente de la Administración la utilización de variedades experimentales para evaluar su aptitud en la elaboración de vinos amparados.

Artículo 7.

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

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 2.000 cepas por hectárea y la máxima de 4.500 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:

- Tradicional en vaso y sus variantes.
- Formación en espaldera: en plantaciones dirigidas y apoyadas.

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 de cada año, con el fin de mantener un equilibrio suelo-planta y siempre y cuando las condiciones climáticas lo justifiquen. Para poder regar con posterioridad a las fechas indicadas, el viticultor deberá presentar una solicitud de autorización ante el Órgano de Gestión en la que se justifique la necesidad en función de las condiciones climáticas y agronómicas. En dicha solicitud figurará: el número de polígono y parcela, superficie, el tipo de conducción, y tipo y dosis de riego de la parcela regada. Con posterioridad al riego y siempre antes de la fecha que se determine por el Órgano de Gestión el viticultor deberá comunicarle la estimación de cosecha esperada por parcela regada. Las parcelas se someterán a los aforos de cosecha que el Órgano de Gestión estime necesarios que serán realizados por los Servicios Técnicos de la Asociación.

Artículo 8.

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, realizando su entrega en el menor tiempo

posible y separada por variedades. Se rechazará toda la uva que no esté en perfectas condiciones.

La recepción de uva destinada a vinos no amparados se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos.

Queda prohibida la utilización de sacos, así como otros envases de latón o hierro como medio de vendimia o transporte.

Se prohíbe la realización de prensados o pisados de uva en el remolque.

Los remolques para el transporte de uva a granel deberán ser de acero inoxidable, o estar recubiertos de resina epoxídica alimentaria. También podrán utilizarse lonas para evitar el contacto directo de la uva con el remolque.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 11,5% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.

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

Artículo 9.

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

Variedades tintas: 7.000 kg/Ha.

Variedades blancas: 10.000 kg/Ha.

2. Estos límites podrán ser aumentados o disminuidos en determinadas campañas por el Órgano de Gestión, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, previo informe razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos. 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% del máximo autorizado.

Año 2.º: 0% del máximo autorizado.

Año 3.º: 33% del máximo autorizado.

Año 4.º: 75% del máximo autorizado.

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

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

CAPÍTULO III

De la elaboración del vino.

Artículo 10.

1. La elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado de los Vinos de Calidad del «Arlanza» ha de realizarse en las bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el artículo 5 del presente Reglamento y cuyas instalaciones estén inscritas en el Registro de Bodegas que prevé el artículo 18.

2. 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 de tipicidad de los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza».

3. En la extracción de mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor 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 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. 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.

4. El Órgano de Gestión, excepcionalmente, una vez efectuadas las correspondientes comprobaciones y solicitados los informes pertinentes, si considera que se mantienen las condiciones de calidad requeridas en este Reglamento, podrá proponer de forma justificada al Organismo competente de la Administración, para su aprobación, la modificación de los rendimientos de extracción. En ningún caso el rendimiento podrá exceder de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

5. Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo; en especial quedará prohibido el empleo de máquinas despalilladoras o

estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y las prensas continuas.

6. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino, ya sean de acero inoxidable o cuando se trate de depósitos de obra estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

CAPÍTULO IV

Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos

Artículo 11.

1. En los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza», para poder hacer uso de la mención «CRIANZA», ésta se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas, debiendo prolongarse el periodo de envejecimiento por un plazo no inferior a dos años naturales, en el caso de los tintos y 18 meses en el caso de los rosados, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los cuales seis meses, como mínimo, lo será en bodega de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

2. Podrán utilizar las indicaciones «RESERVA» y «GRAN RESERVA» únicamente los vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y unas características analíticas notables, 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 Rosados: Crianza en barricas de roble y botella durante un período total de veinticuatro meses como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de seis meses.

Vinos Tintos: Crianza en bodega de roble y botella durante un período total de treinta y seis meses como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima en bodega de roble de doce meses.

b) Para la indicación «gran reserva»:

Vinos Rosados: Crianza en bodega de roble y botella durante un período total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de seis meses.

Vinos Tintos: Crianza de veinticuatro meses como mínimo en bodega de roble, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, seguida y complementada de un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.

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 vino de la cosecha a que se refiera la indicación entre a formar parte en el producto resultante en una proporción mínima del 85%.

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

3. Será obligatoria la indicación de la «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes en el etiquetado de los vinos 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 del uso de la mención «Vino de Calidad del Arlanza» deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con las Normas que para este fin proponga el Órgano de Gestión, aprobadas por el Organismo competente de la Administración y controlado tal y como se establece en el Capítulo VI del presente Reglamento.

2. No podrán ser amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza» 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. Asimismo, no podrá ser amparado cualquier vino obtenido por mezcla con otro, previamente descalificado.

3. Los Servicios Técnicos de la Asociación, al objeto de cumplir lo establecido en la letra c) del artículo 32 del presente Reglamento, someterán a aquellos vinos que pretendan hacer uso de la mención «Vino de Calidad del Arlanza», a los análisis organolépticos y físico-químicos contemplados en el siguiente artículo.

Artículo 14.

1. Los tipos de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza» serán los siguientes:

a) Rosados: Elaborados a partir de las variedades clasificadas como principales y complementarias, citadas en el artículo 6, con un mínimo del 60% de la variedad Tinta del País. Su graduación alcohólica natural mínima será del 10,5% Vol adquirido.

b) Tintos: Elaborados a partir de las variedades tintas clasificadas como principales y complementarias, citadas en el artículo 6, siendo al menos el 75% de las anteriores, de Tinta del País. Su graduación alcohólica natural mínima será del 11,5% Vol adquirido.

2. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los mismos, en cuanto a color, transparencia, aroma y sabor. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza».

3. Las características analíticas de los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza» son las siguientes:

Grado alcohólico natural mínimo expresado en % Vol: 10, 5 en vinos rosados, 11,5 en vinos tintos jóvenes y 12 en vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva.

Extracto seco mínimo expresado en gr/l: 15 en vinos rosados, 20 en vinos tintos jóvenes y 25 en vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva.

Acidez total mínima expresada en gr/l (Ácido Tartárico): 4 en vinos rosados y 4 en vinos tintos jóvenes, de crianza, reserva y gran reserva.

Acidez Volátil máxima expresada en gr/l (Ácido Acético): 0,8 en vinos rosados, 0,8 en vinos tintos jóvenes y 1 gr/l hasta 10% Vol de grado alcohólico + 0,06 gr/l por cada grado que exceda de 10% Vol en vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva.

Anhidrido sulfuroso total máximo expresado en mgr/l: 160 en vinos rosados y en vinos tintos jóvenes, de crianza, reserva y gran reserva.

Azúcares reductores máximos expresado en gr/l: 4 en vinos tintos, de crianza, reserva y gran reserva.

CAPÍTULO VI

Control y Certificación

Artículo 15.

1. Los Operadores de la Asociación realizarán un autocontrol y serán los responsables de asegurar que los productos amparados cumplen y tienen capacidad para continuar cumpliendo con los criterios en los cuales se basa la certificación del «Vino de Calidad del Arlanza».

2. El Órgano de Gestión controlará, para cada campaña, las cantidades que de cada tipo de vino amparado por la mención podrán ser expedidos por cada operador inscrito en el Registro 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 16.

La certificación será llevada a cabo por un Órgano de Control separado e independiente del Órgano de Gestión y designado al efecto, que en todo caso deberá cumplir con lo establecido en la letra a) del apartado 1.º del artículo 27 «Control y Certificación» de la Ley 24/2003, de 10 de julio de la Viña y del Vino. El Órgano de Control auditará periódicamente al Órgano de Gestión para comprobar el cumplimiento de lo establecido en este Reglamento.

Artículo 17.

El sistema de control y certificación de los vinos garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento y conllevará, al menos, los siguientes controles:

1. Controles en viñedos: Se realizarán controles para verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento en lo relativo

a las características de la uva, rendimiento y tratamientos realizados en las parcelas vitícolas, así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda suponer la comisión de una infracción de las contempladas en el presente Reglamento.

2. Controles en Bodegas: Se realizarán controles para verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento en lo relativo al origen y cantidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación y trazabilidad de partidas en los movimientos entre depósitos, instalaciones y/o bodegas, gestión de contraetiquetas, expedición y cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda suponer la comisión de una infracción de las contempladas en el presente Reglamento.

3. Controles de producto: Se verificará que todas las partidas de vino elaboradas por las bodegas inscritas hayan sido analizadas físico-química y organolépticamente.

4. Certificación: El Órgano de Control tomará la decisión de certificación con base en los resultados de los controles realizados en viñedo, en bodega y los resultados de los análisis físico-químicos y organolépticos de producto.

CAPÍTULO VII

De los registros

Artículo 18.

1. Por el Órgano de Gestión se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Viñedos.
- b) Registro de Bodegas.
- c) Registro de Etiquetas.

2. Las solicitudes de inscripción en los registros se dirigirán al Órgano de Gestión en los impresos dispuestos o establecidos por el mismo, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

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 Órgano de Gestión denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento y de la Normativa aplicable o a las condiciones de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

Artículo 19.

1. En el Registro de Viñedos se deberán inscribir todos aquellos situados en la zona de producción, cuya uva pretenda destinarse a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular (propietario y, en su caso, el del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de dominio útil), pago, término municipal, número de polígono y parcela en que esté situada, superficie de producción, variedad o variedades de viñedo, tipo de plantación, edad, si es de secano o de regadío, en este último caso tipo de riego y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

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

4. Con carácter previo a la inscripción de plantaciones o replantaciones de viñedos situados en la zona de producción en el Registro vitícola correspondiente, será preceptivo el informe del Órgano de Gestión.

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

6. La inscripción en este Registro será voluntaria al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida la baja, deberá transcurrir un período de tres años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

Artículo 20.

1. En el Registro de Bodegas se deberán inscribir todas aquellas que estén situadas en la zona de elaboración que pretendan dedicarse a la vinificación de uva o mosto procedente de viñedos inscritos, almacenamiento de vino amparado, envejecimiento de vinos con derecho al uso de la mención y embotellado y etiquetado de vinos que puedan optar a ser protegidos como «Vino de Calidad del Arlanza».

2. En la inscripción figurarán: Nombre del titular, razón social, localidad y lugar de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación. Será condición necesaria para su inscripción, el contar con depósitos para elaboración de acero inoxidable o bien de obra recubiertos de resina epoxídicas alimentarias o similares.

a) En el caso de bodegas que pretendan elaborar vino de crianza, reserva o gran reserva, en la inscripción figurará, además de los datos a que se hace referencia en el párrafo anterior, todos aquellos específicos de este tipo de bodegas como son el número, el tipo y la capacidad de las barricas de roble.

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

Dichas bodegas deberán tener unas existencias mínimas de 60 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento.

b) En el caso de Bodegas que dispongan de embotelladora, en la inscripción figurarán, además, 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 impone el presente Reglamento, debiendo comunicar al Órgano de Gestión cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando aquéllos se produzcan. En consecuencia, el Órgano de Gestión podrá suspender o revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

2. Los Servicios Técnicos de la Asociación efectuarán inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el presente artículo y, si procede, en los acuerdos que dentro de sus competencias dicte el Órgano administrativo competente a iniciativa propia o a propuesta del Órgano de Gestión, quedando facultado para adoptar las medidas necesarias para su cumplimiento.

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros, serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Órgano de Gestión en su normativa interna.

4. El etiquetado y contraetiquetado de producto se realizará en los locales inscritos al efecto en el Registro de bodegas enunciados en el artículo 18 de este Reglamento.

5. La inscripción de las bodegas es voluntaria, al igual que la baja. En caso de baja voluntaria en el Registro de Bodegas, deberán transcurrir tres campañas antes de que las instalaciones afectadas de la bodega en cuestión puedan volver a inscribirse, salvo cambio de titular.

Artículo 22.

A efectos de su inscripción en el Registro de Etiquetas, los titulares de bodegas inscritas deberán comunicar al Órgano de Gestión, en el momento de su inscripción así como cuando se produzca una variación de los datos, la marca y nombres comerciales que vayan a emplear en la comercialización de los vinos, así como una muestra de las etiquetas a utilizar.

CAPÍTULO VIII

Derechos y obligaciones de los inscritos en los diferentes registros

Artículo 23.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas, cuyos viñedos e instalaciones estén inscritos en los Registros indicados en el artículo 18, podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza», o elaborar, almacenar o criar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

2. Sólo podrá aplicarse la mención «Vino de Calidad del Arlanza» 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 mención «Vino de Calidad del Arlanza» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas será exclusivo de las firmas inscritas en el Registro correspondiente.

4. Las personas físicas o jurídicas inscritas estarán obligadas a cumplir lo dispuesto en este Reglamento y los acuerdos que dentro de sus competencias dicte el Organismo competente de la Administración a iniciativa propia o a propuesta del Órgano de Gestión, así como a satisfacer las exacciones que les corresponda y no entorpecer las labores de auto-control realizadas por los Servicios Técnicos de la Asociación.

5. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para beneficiarse de los servicios que preste el Órgano de Gestión, las personas físicas o jurídicas titulares de viñedos o bodegas inscritas deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones económicas con la Asociación.

Artículo 24.

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

2. En las bodegas inscritas en el Registro del Órgano de Gestión, no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción del «Vino de Calidad del Arlanza».

Artículo 25.

1. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Órgano de Gestión a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas cuyo contenido no se ajuste a los preceptos de este Reglamento, así como podrá ser revocada la autorización de una etiqueta 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 al Organismo competente de la Administración en materia de supervisión del cumplimiento de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y 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 Órgano de Gestión y que deberán ser colocadas en la propia bodega, siempre de forma que no se permita una segunda utilización.

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

4. Así mismo, el Órgano de Gestión podrá autorizar que en el exterior de los locales de elaboración inscritos figure una placa que aluda a esta condición.

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 administrativo de acompañamiento, remitiéndose copia del documento al Órgano de Gestión.

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

Artículo 27.

1. El embotellado y etiquetado de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro que se contempla en el artículo 18, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la mención.

2. Los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza» únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio, y hayan sido 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 Órgano de Gestión podrá proponer al Organismo competente de la Administración la utilización de otro tipo de envase o de cierre, para su aprobación.

Artículo 28.

1. El Órgano de Gestión facilitará en cada campaña a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñedos, y previamente a la vendimia, una relación actualizada de sus viñedos inscritos, en el que se exprese el número de polígono y parcela, superficie de viñedo que tiene inscrita y cuantos otros datos figuren en el Registro.

2. Con base en los datos del Registro de Viñedos actualizado, el Órgano de Gestión entregará a 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 designarse a la elaboración de vino amparado por la mención «Vino de Calidad del Arlanza». La «Cartilla de Viticultor» podrá ser sustituida con carácter general 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 29.

1. Con objeto de controlar la producción, elaboración y existencias, así como las cantidades, tipos y todo aquello que sea necesario para acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad del Arlanza», las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas estarán obligadas a presentar ante el Órgano de Gestión, cuando éste lo requiera, las siguientes declaraciones:

a) Todos los viticultores inscritos en el Registro de Viñedo presentarán, una vez acabada la vendimia y, en todo caso, quince días antes de la fecha establecida por el Órgano competente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, declaración de la cosecha obtenida en las viñas inscritas; indicando el destino de la uva. 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 bodegas inscritas en el Registro de Bodegas que realicen elaboración de vinos deberán declarar quince días antes de la fecha establecida por el Órgano competente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, 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 bodegas inscritas en el Registro de Bodegas que se dediquen al Almacenamiento, Crianza y/o Embotellado presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, un parte de movimientos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos, señalándose en todo caso, los diferentes tipos de vino.

d) Otras declaraciones complementarias que solicite el Órgano de Gestión en orden a establecer un 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 el apartado anterior, son independientes de las declaraciones obligatorias con carácter general para el sector vitivinícola en la legislación vigente.

3. Así mismo serán obligatorias cuantas declaraciones y otros documentos sean requeridos por el Órgano de Gestión en cumplimiento de este Reglamento y demás y, si procede, en los acuerdos que dentro de sus competencias dicte el Organismo competente de la Administración a iniciativa propia o a propuesta del Órgano de Gestión.

CAPÍTULO IX

Del Órgano de Gestión

Artículo 30.

1. El Órgano de Gestión del «Vino de Calidad del Arlanza» será la Asociación Vino de Calidad del «Arlanza», que estará constituida por:

Un Presidente.

Un Vicepresidente, en su caso.

Una Junta Directiva.

Una Asamblea General.

La elección del Presidente, Vicepresidente y Junta Directiva se llevará a cabo conforme a lo que estatutariamente se determine.

Artículo 31.

La Asociación Vino de Calidad del «Arlanza» es una Asociación profesional, sin ánimo de lucro, legalmente constituida y cuya actuación se somete al derecho privado.

La Junta Directiva de la Asociación Vino de Calidad del «Arlanza» constituida de acuerdo con sus Estatutos cumpliendo lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, asume las funciones establecidas para los Órganos de Gestión en el artículo 26 de la citada Ley.

Artículo 32

Los fines y funciones del Órgano de Gestión serán:

a) Proponer el Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza» así como sus posibles modificaciones.

b) Orientar la producción y calidad y promocionar e informar a los consumidores sobre el «Vino de Calidad del Arlanza» y en particular, sobre sus características específicas de calidad.

c) Velar por el cumplimiento del Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza», pudiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.

d) Adoptar, en el marco del presente Reglamento el establecimiento para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por el presente Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, autorización de la forma y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pudiera influir en estos procesos.

e) Calificar cada añada o cosecha y establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.

f) Llevar los registros definidos en el Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza».

g) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.

h) Gestionar las cuotas obligatorias que en el Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza» se establezcan para la financiación del Órgano de Gestión.

i) Aprobar los presupuestos de ingresos y gastos.

j) Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

k) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícolas, así como con los órganos encargados de su control.

l) Cualquier otra que pueda desarrollar para el mejor logro de sus fines, de acuerdo con la normativa vigente.

Artículo 33.

A las reuniones del Órgano de Gestión asistirá con voz pero sin voto, un representante del Organismo competente de la Administración designado por la misma.

Artículo 34.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Órgano de Gestión contará con la plantilla de personal necesaria.

2. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Órgano de Gestión contará con los Servicios Técnicos necesarios, recayendo su dirección en un técnico competente.

3. El Órgano de Gestión podrá contratar para trabajos específicos el personal necesario, siempre que tenga aprobado en el presupuesto dotación suficiente para estos fines.

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

CAPÍTULO X

Financiación del Órgano de Gestión

Artículo 35. Financiación del Órgano de Gestión.

1. El Fondo Social será fluctuante y estará constituido por las cuotas anuales sobre las plantaciones inscritas en el Registro, sobre los productos presentados a calificación, las entregas de contraetiquetas y precintas, y por todas aquellas subvenciones, donaciones y/o indemnizaciones que reciba el Órgano de Gestión, minorado en los gastos de cada ejercicio.

2. Las aportaciones se realizarán en moneda nacional.
3. Los presupuestos serán elaborados de acuerdo a las directrices establecidas por el propio Órgano de Gestión.

Artículo 36. Cuota sobre Plantaciones inscritas.

La cuota sobre plantaciones será el valor resultante de multiplicar el número de hectáreas de viñedo inscritas a nombre de cada asociado por el valor medio en euros de la producción de una hectárea en la zona y campaña precedente. Este valor será determinado anualmente por la Junta Directiva. El tipo máximo aplicable será del 2%. El sujeto pasivo de esta cuota será el correspondiente titular de la plantación inscrita.

Artículo 37. Cuota sobre Productos.

La cuota sobre productos será el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto en el año anterior por el volumen presentado a calificar. Este precio medio será fijado anualmente por la Junta Directiva. El tipo máximo será del 3%. El sujeto pasivo de esta cuota será el correspondiente titular de la bodega inscrita.

Artículo 38. Entrega de Contraetiquetas.

La entrega de contraetiquetas y precintas a las bodegas inscritas se cobrará al doble del precio de su coste.

Artículo 39. Otras cuotas.

La Asociación podrá fijar cuotas de inscripción u otro tipo de ingresos.

CAPÍTULO XI

Régimen sancionador.

Artículo 40. Regla general.

Con carácter general, el régimen sancionador del presente Reglamento será el establecido en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos siguientes.

Artículo 41. Procedimiento.

La potestad sancionadora se ejercerá conforme a los principios y procedimiento establecidos 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, y el Reglamento Regulador del Procedimiento Sancionador de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, aprobado por Decreto 189/1994, de 25 de agosto.

Cuando el Órgano de Gestión considere que la presunta infracción constituye una contravención de la normativa comunitaria, nacional, autonómica o a lo tipificado como infracción en el presente Reglamento lo comunicará a la Dirección General de Industrialización y Modernización Agrarias.

Artículo 42. Alcance.

A los efectos de este procedimiento se entenderá incluidos en la Asociación Vino de Calidad del «Arlanza», los viticultores y bodegueros inscritos en los registros del Órgano de Gestión.

Artículo 43. Incoación e Instrucción.

La competencia para incoar e instruir el procedimiento sancionador corresponderá al titular de la Dirección General de Industrialización y Modernización Agrarias.

Artículo 44. Resolución.

La resolución de los expedientes sancionadores corresponderá:

- 1.º Al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León en la provincia en que se hubiera cometido la infracción si la sanción a imponer no excede de 2.000 €.
- 2.º Al titular de la Dirección General de Modernización e Industrialización Agraria, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, si la sanción a imponer estuviera comprendida entre 2.001 € y 30.000 €.
- 3.º Al Consejero de Agricultura y Ganadería, si la sanción a imponer estuviera comprendida entre 30.001 € y 300.000 €.
- 4.º A la Junta de Castilla y León, si la sanción a imponer excede de 300.000 €.

II

Orden AYG/13/2005, de 14 de enero, por la que se modifica el Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza» aprobado por la Orden AYG/1611/2004, de 21 de octubre.

El 28 de octubre de 2004 se publicó en el «Boletín Oficial de Castilla y León» la Orden AYG/1611/2004, de 21 de octubre, por la que se reconoce el v.c.p.r.d «Vino de Calidad del Arlanza» y se aprueba su reglamento.

A los efectos de lograr una mayor claridad expositiva en la redacción de determinados artículos del citado Reglamento y de regular en un único capítulo la totalidad del régimen sancionador, se procede a efectuar las modificaciones pertinentes.

En virtud de lo anterior,

DISPONGO

Artículo único.

Se modifica el Reglamento del «Vino de Calidad del Arlanza» aprobado por la Orden AYG/1611/2004, de 21 de octubre, en los siguientes términos:

1. El primer párrafo del apartado 3 del artículo 7 queda redactado como sigue:

«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 9 del presente Reglamento, y se efectuará de la siguiente manera:»

2. El tercer párrafo de la letra a) del apartado 2 del artículo 20 queda redactado como sigue:

«Dichas bodegas deberán tener una capacidad mínima de 60 hectolitros para el proceso de envejecimiento del vino.»

3. El apartado 1 del artículo 21 queda redactado como sigue:

«1. Se deberá comunicar al Órgano de Gestión, en el plazo de un mes desde que tenga lugar, cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros. En el caso de incumplimiento de esta obligación será de aplicación el régimen sancionador regulado en el Capítulo XI del presente Reglamento.»

4. El apartado 3 del artículo 29 queda redactado como sigue:

«3. Así mismo serán obligatorias cuantas declaraciones y otros documentos sean requeridos por el Órgano de Gestión en cumplimiento de este Reglamento y, si procede, de los acuerdos que dentro de sus competencias dicte el Organismo competente de la Administración a iniciativa propia a propuesta del Órgano de Gestión.»

5. El artículo 39 queda redactado como sigue:

«La Asociación podrá fijar cuotas de inscripción u otro tipo de ingresos previa aprobación del Organismo competente de la Administración.»

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».—El Consejero de Agricultura y Ganadería, Jose Valín Alonso.

13944

ORDEN APA/2638/2005, de 30 de junio, por la que se dispone la publicación del reconocimiento del «Vino de Calidad de Arribes» y de su Reglamento.

Se ha publicado en el Boletín Oficial de Castilla y León de 29 de diciembre de 2004, la Orden AYG/1940/2004, de 22 de diciembre, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León por la que se reconoce el v.c.p.r.d. «Vino de Calidad de Arribes» y se aprueba su Reglamento.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del reconocimiento y, en su caso, de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (v.c.p.r.d.) aprobada por las comunida-