

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

1323

ORDEN APA/4099/2007, de 21 de diciembre, por la que se publica la Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se reconoce el vino de calidad producido en región determinada Denominación de Origen «Arlanza» y se aprueba su Reglamento, y de la Orden AYG/1687/2007, de 5 de octubre, por la que se modifica la anterior.

El 27 de abril de 2007 se publicó, en el «Boletín Oficial de Castilla y León», la Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, 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. Denominación de Origen «Arlanza» y se aprueba su Reglamento.

El 29 de octubre de 2007 se ha publicado en dicho «Boletín Oficial» la Orden AYG/1687/2007, de 5 de octubre, por la que se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d., aprobado por la Orden AYG/781/2007.

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 han sido remitidas al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las certificaciones de las Órdenes AYG/781/2007, de 24 de abril, y AYG/1687/2007, de 5 de octubre, por la que se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d., aprobado por la Orden AYG/781/2007, y cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, 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. Denominación de Origen «Arlanza» y se aprueba su Reglamento, así como de la Orden que la modifica, AYG/1687/2007, de 5 de octubre, que figuran como anexo a la presente disposición, a los efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 21 de diciembre de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza» y se aprueba su Reglamento

Por Orden de 23 de febrero de 1998 («BOC y L» número 40, de 27 de febrero), de la Consejería de Agricultura y Ganadería, se 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».

Mediante Orden AYG/1611/2004, de 21 de octubre («BOC y L» número 209, de 28 de octubre), se reconoció el v.c.p.r.d. «Vino de Calidad del Arlanza» y se aprobó su Reglamento.

El Reglamento (CEE) número 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, regula en su título VI y en su anexo VI los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.).

Por su parte, la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino («BOE» de 11 de julio), regula, entre otros aspectos, los niveles diferenciados del origen y la calidad de los vinos, dedicando su artículo 22 a los Vinos con Denominación de Origen.

La Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León («BOC y L» número 116, de 16 de junio), establece en el capítulo III del título II el procedimiento para reconocer y extinguir un nivel de protección, y el Decreto 51/2006, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de la viña y del Vino de Castilla y León («BOC y L» número 141, de 21 de julio), desarrolla en su artículo 31 el procedimiento para el reconocimiento del nivel de protección de Denominación de Origen.

Asimismo, la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, establece, en su disposición transitoria segunda, que: «Las asociaciones con derecho a la utilización de la categoría vinos de calidad con indicación geográfica, Valles de Benavente, Tierra del Vino de

Zamora, Arlanza, Tierra de León y Arribes, tendrán garantizado el acceso al nivel de protección Vino con Denominación de Origen una vez transcurridos cinco años desde que se les reconoció el derecho a la utilización de la mención Vinos de la Tierra. En todo caso deberán acreditar, a la fecha de presentación de la solicitud, el cumplimiento de los restantes requisitos exigidos por la presente Ley».

La Asociación «Vino de Calidad del Arlanza» presentó solicitud para el reconocimiento del nivel de protección Vino con Denominación de Origen «Arlanza», adjuntando la siguiente documentación: el certificado del acuerdo adoptado en la Asamblea General de dicha Asociación celebrada el 4 de julio de 2006 para solicitar el cambio de nivel de protección, el estudio justificativo que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos para este nuevo nivel de protección, el proyecto de Reglamento de la Denominación de Origen «Arlanza», propuesto por la Asociación «Vino de Calidad del Arlanza», la propuesta de nombramiento del Consejo Regulador provisional de acuerdo con lo establecido en el proyecto de Reglamento y el Sistema de Control y propuesta de composición y funcionamiento del Órgano de Control.

En cumplimiento de lo establecido en el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León se concedió el preceptivo trámite de audiencia, dando publicidad a la solicitud de reconocimiento en el «BOC y L» de 9 de octubre de 2006, sin que ninguno de los posibles operadores afectados hayan planteado alegaciones en el plazo de un mes establecido.

Según el artículo 32.1.32.º del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, aprobado por la Ley Orgánica 4/1983, de 25 de febrero («BOE» número 52, de 2 de marzo), en la redacción dada al mismo por la Ley Orgánica 4/1999, de 8 de enero («BOE» número 8, de 9 de enero), la Comunidad de Castilla y León tiene competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a productos de la Comunidad, en colaboración con el Estado.

Por todo ello, y en cumplimiento de lo establecido en el artículo 22 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León; en el artículo 27 del Reglamento de esta Ley, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, y en el artículo 26.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, dispongo:

Artículo 1. *Reconocimiento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza».*

Queda reconocido el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza».

Artículo 2. *Órgano de Gestión del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza».*

Se autoriza el Consejo Regulador provisional propuesto en la Junta Directiva de la Asociación «Vino de Calidad del Arlanza» de 4 de julio de 2006, como Órgano de Gestión del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza».

Artículo 3. *Sistema de control y certificación del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza».*

El control será efectuado por un Órgano de Control de naturaleza pública, adscrito al Consejo Regulador, autorizándose la composición y funcionamiento propuesto por la Junta Directiva de la Asociación «Vino de Calidad del Arlanza» de 2 agosto de 2006.

Artículo 4. *Aprobación del Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza».*

Se aprueba el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «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 quedan establecidos en el Reglamento aprobado por la presente Orden.

Artículo 6. *Protección nacional, comunitaria e internacional.*

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

Disposición derogatoria.

Se deroga 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.

Disposición final.

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

Valladolid, 24 de abril de 2007.—El Consejero de Agricultura y Ganadería, José Valín Alonso.

ANEXO

Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y su defensaArtículo 1. *Protección.*

1. De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1493/99, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común de mercado vitivinícola; en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; en la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y con sujeción a lo establecido en el Decreto 51/2006, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de la Viña y el Vino de Castilla y León, quedan amparados o protegidos bajo el nivel de protección de la Denominación de Origen «Arlanza», los vinos que cumplan con todos los requisitos establecidos en este Reglamento, además de lo exigido en la legislación vigente.

2. El nombre geográfico «Arlanza» es un bien de dominio público cuyo titular es la Comunidad de Castilla y León y como tal no puede ser objeto de apropiación individual, venta, enajenación o gravamen.

3. En el ámbito territorial de la Denominación de Origen «Arlanza», las marcas, nombres comerciales, razones sociales o nombres de municipios que hagan referencia o coincidan total o parcialmente con el nombre «Arlanza», únicamente podrán utilizarse en el etiquetado de vinos que gocen de esta protección, sin perjuicio de lo que establezca la normativa vigente con relación a la designación, presentación y protección de productos vitivinícolas.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

1. La protección otorgada se extiende, aplicada a los vinos, tanto al nombre geográfico «Arlanza», como a los nombres de los términos municipales y localidades de la zona de producción delimitada en el artículo 5 de este Reglamento.

2. La protección se extiende a todas las fases, desde la producción hasta la comercialización, la presentación, la publicidad, el etiquetado y los documentos comerciales de los vinos amparados.

3. Queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por similitud fonética o gráfica con los protegidos por el presente Reglamento puedan inducir a confusión con los mismos, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «imitación», «cepa», «embotellado en», «con bodega en», u otros términos análogos.

4. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia al nombre geográfico protegido para el presente nivel, Denominación de Origen «Arlanza», únicamente podrán emplearse en vinos con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

Artículo 3. *Órganos competentes.*

1. La defensa de la Denominación de Origen y la aplicación de este Reglamento quedan encomendadas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Arlanza» y a su Órgano de Control, al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en adelante denominado abreviadamente ITACyL, a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Unión Europea, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Consejo Regulador elevará al ITACyL para su tramitación, si procediera, las propuestas que afecten a los derechos y deberes de sus operadores inscritos cuando estas no estén contempladas entre las funciones establecidas en el artículo 26 del presente Reglamento.

Artículo 4. *Logotipo.*

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen «Arlanza».

2. Se autoriza el uso del nombre de la Denominación de Origen «Arlanza» al Consejo Regulador a efectos del registro del citado logotipo en el Registro de Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

CAPÍTULO II

De la producción de uvaArtículo 5. *Zona de producción.*

La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Arlanza» estará constituida por los terrenos que el Consejo Regulador, en base a criterios exclusivamente técnicos previamente valorados e informados por el Órgano de Control, considere especialmente aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo siguiente, con la calidad necesaria para ser destinada a la elaboración de tales vinos y que estén ubicados en los siguientes términos municipales y entidades locales:

Provincia de Burgos: Avellanosa de Muñó y las entidades locales menores de: Pinedillo, Paules del Agua y Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera y la entidad local menor de Briongos de Cervera; Cebreco, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias y la entidad local menor de Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma y las entidades locales 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 y la entidad local menor de Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puenteadura, Quintanilla del Agua, Torduelos, Quintanilla del Coco y la entidad menor Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torreparedre, 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 catastral 523.

Dentro del Término municipal de Ciruelos de Cervera únicamente será apto para el cultivo de viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 518.

Provincia de Palencia: Baltanás y la entidad local 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.

Artículo 6. *Varietades de uva.*

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

a) Varietades de uva blanca.

Varietades autorizadas: Albillo y Viura.

b) Varietades de uva tinta.

Varietades principales: Tinta del País.

Varietades autorizadas: Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

Artículo 7. *Densidades de plantación.*

La densidad de plantación mínima será de 2.000 cepas por hectárea, tanto en formaciones en vaso como en espaldera.

Artículo 8. *Rendimientos máximos admitidos.*

1. Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tal a los de más de 4 años, serán los siguientes:

Varietades blancas: 10.000 Kg/Ha.

Varietades tintas: 7.000 Kg/Ha.

2. Estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los operadores interesados y efectuada con anterioridad a la vendimia, previo informe técnico 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 15 por 100 de los límites fijados.

Esta modificación podrá realizarse diferenciando por áreas geográficas homogéneas o entre parcelas de secano y parcelas con autorización de riego.

3. Se admitirán uvas procedentes de viñedos del tercer y cuarto año desde su implantación hasta un rendimiento máximo autorizado de:

Años 1.º y 2.º: 0 por 100 del máximo autorizado en viñedos adultos.

Año 3.º: 33 por 100 del máximo autorizado en viñedos adultos.

Año 4.º: 75 por 100 del máximo autorizado en viñedos adultos.

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

4. El control de los rendimientos máximos de uva por hectárea admitidos se realizará por parcelas vitícolas homogéneas. Se define como «parcela vitícola homogénea» la superficie de viñedo con unas características agronómicas comunes.

5. La totalidad de las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos máximos por hectárea superen los límites admitidos precitados, no podrán destinarse a la elaboración de vino protegido por la Denominación de Origen «Arlanza».

Artículo 9. *Prácticas de cultivo.*

1. La formación de la cepa y su conducción se efectuarán en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo y teniendo en cuenta los rendimientos máximos admitidos en el artículo anterior y considerando para las formaciones en vaso y espaldera y sus variantes un límite de 40.000 yemas productivas por hectárea.

2. Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto «in situ» y el sobreinjerto, en viñedos inscritos, de variedades de uva no previstas en el artículo 6 del presente Reglamento.

3. El Consejo Regulador restringirá, previo informe técnico justificativo, el uso de determinados productos fitosanitarios y la realización de prácticas de cultivo que afecten negativamente a la calidad de la uva y/o al proceso de vinificación.

Artículo 10. *Riego del viñedo.*

1. Se permite el riego de viñedo en las plantaciones inferiores a dos años desde su fecha de plantación en cualquier época del año.

2. Con carácter general se establecen las siguientes condiciones para el riego de la vid:

2.1 Se permite el riego de viñedo con anterioridad al 31 de julio de cada año.

2.2 El Consejo Regulador autorizará el riego de viñedo con posterioridad al 31 de julio cuando determine que se dan condiciones de déficit hídrico, en las condiciones que establezca y previa solicitud justificada del viticultor.

2.3 Se entenderá que existe déficit hídrico cuando la pluviometría de la campaña vitícola sea inferior al 75 por 100 de la pluviometría media de los últimos diez años, tomando como referencia siempre los datos de las mismas estaciones meteorológicas. No obstante cuando un viticultor presente datos justificativos de la existencia de déficit hídrico en sus parcelas podrá autorizarse el riego de las mismas.

2.4 Las aportaciones máximas de riego permitidas serán las precisas hasta alcanzar la pluviometría media de la zona.

2.5 En todo caso, el Consejo Regulador podrá modificar la fecha límite de riego cuando existan causas técnicas que lo justifiquen, debiendo tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y en el artículo 12 de Reglamento de esta Ley, aprobado por Decreto 51/2006, de 20 de julio.

2.6 La zona de producción de uva podrá dividirse en zonas homogéneas de riego, a efectos de autorizaciones, en función de la disponibilidad de datos meteorológicos para el cálculo.

3. El Consejo Regulador establecerá criterios específicos a aplicar en determinadas campañas, si la situación coyuntural así lo requiere.

4. El riego se podrá realizar de forma localizada mediante goteros o similares. Excepcionalmente, y previa solicitud justificada por el viticultor, el Consejo Regulador podrá autorizar otros sistemas de riego como «a manta» o «por surcos» o por aspersión.

Artículo 11. *Vendimia.*

1. La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuada, en función de la graduación alcohólica volumétrica potencial. Las graduaciones mínimas de las distintas variedades serán:

Variedades Blancas: 10,5 por 100 Vol.

Variedades Tintas: 11,5 por 100 Vol.

2. Los remolques para el transporte de uva a granel deberán ser de acero inoxidable, o estar recubiertos de pintura epoxídica alimentaria.

También se permite el uso de lonas para evitar el contacto directo de la uva con el remolque.

3. El Consejo Regulador podrá proponer para cada campaña condiciones particulares de la vendimia.

4. Para campañas específicas, el Consejo Regulador podrá reducir la graduación alcohólica probable de la uva definida en el apartado 1 de este artículo hasta un grado, previo estudio justificativo de la calidad de la uva. En ningún caso se permitirá que en una misma campaña se incrementen los rendimientos por hectárea y se reduzca el grado alcohólico probable.

5. El manual de calidad del Órgano de Control, teniendo en cuenta los requisitos mínimos propuestos por el Consejo Regulador, determinará un procedimiento de control de vendimia, que incluirá, como mínimo, las condiciones sanitarias y de madurez, los tiempos máximos de entrega, las condiciones de transporte a bodegas, los medios de control, el uso de la cartilla de viticultor o medio de control utilizado y la cosecha asignada a cada viticultor.

Artículo 12. *Otros usos de la uva.*

1. El viticultor que lo desee podrá, para una campaña determinada, descalificar la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en la Denominación de Origen poniéndolo en conocimiento del Consejo Regulador. Asimismo deberá comunicarle si dicha producción será destinada a otro nivel de protección, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 8/2005, o a otros usos.

Antes del 1 de septiembre de cada año deberá comunicar al Consejo Regulador la intención de descalificar la uva procedente de una o varias parcelas, indicando el motivo de la descalificación y el destino de la misma, según el modelo que se establezca en el Manual de la Calidad. No podrá descalificarse la uva durante tres campañas seguidas salvo por motivos climáticos o por causas justificadas.

2. Si, por motivos climáticos, fitosanitarios o por incidencias de cultivo, parte de la parcela o parcelas vitícolas no reunieran las condiciones exigidas por el Reglamento, el viticultor solicitará su descalificación al Órgano de Control, quedando obligado además a realizar las comunicaciones al Consejo Regulador previstas en el apartado anterior.

3. Cuando el Órgano de Control compruebe que la producción de uva no se ajusta a lo establecido en este Reglamento, se procederá a la descalificación de la uva para esa campaña vitícola.

4. Los viticultores que tengan parcelas descalificadas, sean éstas a petición propia o por decisión del Órgano de Control, deberán comunicar a éste la fecha de vendimia de las mismas.

5. La uva descalificada será elaborada de forma independiente del resto, debiendo permanecer el vino elaborado perfectamente diferenciado e identificado hasta su venta.

CAPÍTULO III

De la elaboración del vino

Artículo 13. *Elaboración del vino.*

1. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con Denominación de Origen «Arlanza» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el artículo 5 del presente Reglamento, cuyas instalaciones estén inscritas en el Registro de Bodegas al que alude el artículo 33 del presente Reglamento.

2. En las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas del Consejo Regulador no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción. No obstante en momentos puntuales y previamente justificados se podrá autorizar temporalmente la utilización y manipulación de esos productos si proceden de Castilla y León.

3. Los titulares de las bodegas inscritas en el registro de la Denominación de Origen «Arlanza», aparte de los controles que pueda establecer el Órgano de Control, serán responsables junto con el correspondiente viticultor, de que las uvas que ingresen en sus bodegas para la elaboración de vino protegido proceda de parcelas inscritas que no superen los rendimientos máximos autorizados.

4. La recepción, elaboración, almacenamiento y crianza, en las bodegas inscritas, de uvas, mostos o vinos no amparados por esta Denominación se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos a la protección de esta Denominación, debiendo permanecer perfectamente diferenciados e identificados hasta su venta.

5. Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo de máquinas despalladoras o estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continuas.

6. En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia, sin perjuicio de lo previsto en el párrafo siguiente. Las fracciones de mosto o vinos obtenidas por presiones en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

7. El Consejo Regulador, excepcionalmente, una vez efectuadas las correspondientes comprobaciones y solicitados los informes pertinentes al Órgano de Control, si considera que se mantienen las condiciones de calidad requeridas en este Reglamento, previamente a la vendimia podrá aprobar el incremento de los rendimientos de extracción. En ningún caso el rendimiento podrá exceder de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Esta decisión se comunicará al ITACyL en el plazo de quince días.

8. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

CAPÍTULO IV

Tipos de vinos, características y envasado

Artículo 14. *Tipos de vinos.*

Los tipos de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Arlanza» serán los siguientes:

- a) «Blanco», elaborado a partir de las variedades blancas recogidas en el artículo 6 del presente Reglamento.
- b) «Rosado», elaborado a partir de las variedades tintas y blancas citadas en el artículo 6, con un mínimo del 50 por 100 de la variedad Tinta del País.
- c) «Tinto», elaborado a partir de las variedades tintas citadas en el artículo 6, con un mínimo del 50 por 100 de la variedad Tinta del País.

Artículo 15. *Características de los vinos.*

1. Las características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen serán las siguientes:

a) Vinos blancos:

Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol: 10,5.
Acidez total mínima en gr./l. de Ácido Tartárico: 4,5.
Acidez volátil máxima en gr./l. de Ácido Acético: 0,8.
Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 150.
Azúcares reductores máximos expresado en gr./l.: 9,0.

b) Vinos rosados:

Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol: 11,0.
Acidez total mínima en gr./l. de Ácido Tartárico: 4,5.
Acidez volátil máxima en gr./l. de Ácido Acético: 0,8 para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección. Los vinos con edad superior a un año no podrán superar 1 gr./litro hasta 10 por 100 Vol y 0,06 gr./l. por cada grado que exceda de 10 por 100.
Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 150.
Azúcares reductores máximos expresado en gr./l.: 9,0.

c) Vinos tintos jóvenes:

Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol: 11,5.
Acidez total mínima en gr./l. de Ácido Tartárico: 4,5.
Acidez volátil máxima en gr./l. de Ácido Acético: 0,8 para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección. Los vinos con edad superior a un año no podrán superar 1 gr./litro hasta 10 por 100 Vol y 0,06 gr./l. por cada grado que exceda de 10%.
Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 150.
Azúcares reductores máximos expresado en gr./l.: 4,0.

d) Vinos tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva:

Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol: 12,0.
Acidez total mínima en gr./l. de Ácido Tartárico: 4,5.
Acidez volátil máxima en gr./l. de Ácido Acético: 1 gr./litro hasta 10 por 100 Vol y 0,06 gr./l. por cada grado que exceda de 10 por 100.
Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 150.
Azúcares reductores máximos expresado en gr./l.: 4,0.

2. Las características organolépticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen serán las siguientes:

a) Vinos blancos:

En fase visual presentarán un color amarillo pajizo, limpio y brillante, sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales, francos y limpios. En boca serán vinos sabrosos y equilibrados.

b) Vinos rosados:

En fase visual presentarán un color rojo fresa, limpios y brillantes. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por intensos aromas frutales a fruta del bosque. Sin olores extraños.

En boca serán frescos, sabrosos y equilibrados.

c) Vinos tintos jóvenes:

En fase visual presentarán un color rojo intenso, con ribetes que denotan juventud. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por un importante potencial aromático a frutas silvestres. Limpio de aromas.

En boca presentarán una buena estructura, serán sabrosos y equilibrados.

En determinadas ocasiones estos vinos pueden aparecer afectados de un período de permanencia en barricas, inferior a lo especificado en la mención crianza.

d) Vinos tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva:

En fase visual presentarán un color rojo guinda con los tonos propios del envejecimiento. Limpios y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas limpios y equilibrados madera-fruta en función de su período de envejecimiento.

En boca serán secos y equilibrados en acidez.

Artículo 16. *Envasado, embotellado y etiquetado.*

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen «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 por el Consejo Regulador.

2. El embotellado y etiquetado de vinos amparados por la Denominación de Origen «Arlanza» deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas inscritas en el correspondiente Registro de Bodegas a que refiere el artículo 33 del presente Reglamento.

3. Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados y etiquetados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión 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 o por cualquier otro sistema debidamente aprobado o por el Consejo Regulador.

4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar otros envases y cierres especiales para usos específicos siempre que ello no deteriore la calidad ni la imagen de los vinos protegidos.

CAPÍTULO V

Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos

Artículo 17. *Indicaciones sobre envejecimiento y sus métodos.*

1. El envejecimiento de los vinos se realizará en las bodegas inscritas en el Registro descrito en el artículo 33 del presente Reglamento, en barricas de madera de roble con capacidad máxima de 330 litros y edad máxima de ocho años.

2. Los vinos tintos y rosados podrán hacer uso de la mención «Crianza» cuando cumplan los siguientes requisitos:

a) Vinos rosados: Con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia, de los que, al menos, seis meses habrá permanecido en barricas de roble.

b) Vinos tintos: Con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia, de los que, al menos, seis meses habrá permanecido en barricas de roble.

3. Los vinos tintos y rosados podrán hacer uso de la mención «Reserva» cuando cumplan los siguientes requisitos:

a) Vinos rosados: Con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrá permanecido, al menos, seis meses en bodega de roble en botella el resto de dicho período.

b) Vinos tintos: Con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrá permanecido, al menos, doce meses en bodega de roble y en botella el resto de dicho período.

4. Los vinos tintos y rosados podrán hacer uso de la mención «Gran Reserva» cuando cumplan los siguientes requisitos:

a) Vinos rosados: Con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrá permanecido, al menos, seis meses en bodega de roble y en botella el resto de dicho período.

b) Vinos tintos: Con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrá permanecido, al menos, dieciocho meses en bodega de roble y en botella el resto de dicho período.

Artículo 18. *Otras indicaciones.*

1. Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

2. Esta indicación se aplicará a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino procedente de uvas de otras cosechas. No obstante, a efectos de corregir las características de los vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de vino de la cosecha a que se refiera la indicación entre a formar parte en el producto resultante en una proporción mínima del 85 por 100.

3. El etiquetado podrá hacer mención al nombre de la variedad de uva principal si el vino procede en un 85 por 100 o más de mostos obtenidos de dicha variedad. Podrá incluirse el nombre de dos variedades cuando el vino proceda en su totalidad de las dos, indicándose éstas por orden decreciente de importancia cuantitativa.

CAPÍTULO VI

Organización general y supervisión de la Denominación de Origen

Artículo 19. *Órganos.*

1. La organización y funcionamiento de la Denominación de Origen «Arlanza» se basará en la actuación conjunta y paralela del Órgano de Gestión denominado Consejo Regulador, con la composición y funciones desarrolladas en el Capítulo VII del presente Reglamento, y del Órgano de Control de naturaleza pública adscrito al mismo, responsable del control y certificación de los productos amparados, y cuyas funciones se desarrollan en el Capítulo XI del presente Reglamento.

2. Tanto el Consejo Regulador como el Órgano de Control funcionan sin dependencia jerárquica ni administrativa entre los mismos.

Artículo 20. *Ámbito de competencias.*

El ámbito de competencias, tanto del Consejo Regulador como del Órgano de Control, estará determinado:

a) En lo territorial: Por la zona de producción definida en el artículo 5 anterior.

b) En cuanto a los productos: Por las uvas, mostos y vinos protegidos por la Denominación de Origen «Arlanza».

c) En cuanto a las personas: Por los titulares de inscripciones en los Registros a que refiere el artículo 31 del presente Reglamento.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 21. *Naturaleza jurídica y funcionamiento.*

1. El Órgano de Gestión de la Denominación de Origen «Arlanza», que recibe la denominación de Consejo Regulador, se constituye como una corporación de derecho público y cuenta con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones, actuando sin ánimo de lucro.

2. Su actuación se someterá al derecho privado, excepto en los supuestos en que ejerza potestades administrativas en los que quedarán sujetos al derecho administrativo; en tal caso, contra sus actos podrá interponerse recurso de alzada ante el órgano competente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, cuya resolución pondrá fin a la vía administrativa.

3. El Consejo Regulador podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, estableciendo entre sí, en su caso, los oportunos acuerdos de colaboración.

4. El Consejo Regulador, en el plazo de un año desde su constitución aprobará su Procedimiento de actuación en el que reflejará su sistema de calidad y funcionamiento, especificando las actuaciones para llevar a cabo las funciones especificadas en el artículo 26.2 de este Reglamento.

5. Corresponde al ITACyL el control, vigilancia e inspección del Órgano de Gestión.

Artículo 22. *Composición y atribuciones.*

1. El Consejo Regulador contará con la siguiente estructura orgánica:

Pleno.
Presidente.
Vicepresidente.

2. Las funciones de los órganos enumerados en el apartado anterior serán las que se determinan en los artículos siguientes.

Artículo 23. *El Pleno.*

1. El Pleno estará constituido por:

Cuatro vocales en representación de los viticultores, elegidos por y entre los titulares de parcelas inscritas en el correspondiente Registro.

Cuatro vocales en representación de los vinicultores, elegidos por y entre los titulares de bodegas inscritas en el correspondiente Registro.

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

Artículo 24. *Elección de vocales y pérdida de dicha condición.*

1. Corresponderá a la Consejería de Agricultura y Ganadería organizar los procesos de elección de los vocales de conformidad con el artículo 30.1 de la Ley 8/2005, el presente Reglamento y la normativa de la Consejería de Agricultura y Ganadería reguladora de este proceso electoral.

2. Por cada uno de los vocales se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

3. Todos los vocales electos serán renovados cada cinco años, pudiendo ser reelegidos.

4. Los titulares de parcelas o bodegas inscritas en uno o varios Registros no podrán tener representación doble, ni por sí mismos ni por medio de algún integrante de sus órganos de administración o dirección, ni a través de otras entidades en las que, por sí o por sus socios, participen en más de un veinte por ciento. De darse las circunstancias anteriores, los operadores afectados deberán optar por su presentación a la elección en un único Registro.

5. Los vocales se elegirán de cada uno de los estratos que determinará la Consejería de Agricultura y Ganadería.

6. Los vocales electos representantes de una entidad inscrita perderán su condición de vocal:

Al dejar de pertenecer a dicha entidad por la que fueron elegidos aunque siguieran vinculados al sector.

Cuando cause baja en el Registro la entidad por la que el vocal fue elegido.

Cuando durante el mandato incurran en uno de los supuestos de representación doble.

Cuando ellos o la entidad a la que representan hubieran sido sancionados por resolución firme en materia de vitivinicultura.

En cualquiera de los casos anteriores se procederá a su sustitución por sus respectivos suplentes.

7. El Consejo Regulador comunicará a la Consejería de Agricultura y Ganadería las modificaciones posteriores que pudieran producirse en la composición del Pleno.

Artículo 25. *Presidente y Vicepresidente.*

1. El Presidente será elegido por mayoría cualificada de dos tercios de los vocales electos del Pleno. El resultado de la elección del Presidente se notificará al órgano competente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, para su nombramiento por el Consejero.

Si en el plazo de dos meses desde la toma de posesión de los vocales no se hubiera llegado a acuerdo para la propuesta de Presidente, se procederá a la convocatoria de un nuevo proceso electoral, y la Consejería de Agricultura y Ganadería designará una comisión gestora hasta el nombramiento del Presidente.

Al Presidente le corresponden las funciones de representar al Consejo Regulador, convocar, presidir y moderar las sesiones del Pleno, ejecutar sus acuerdos, y cualquier otra función que pueda serle encomendada de acuerdo con la legislación vigente, sus disposiciones de desarrollo o por este Reglamento.

2. El Vicepresidente será nombrado de la misma forma que el Presidente y sustituirá a éste en los casos de ausencia.

3. Si el Presidente o el Vicepresidente son elegidos de entre los vocales, para mantener la paridad no se cubrirá su puesto de vocal.

Artículo 26. *Fines y funciones.*

1. Son fines del Pleno del Consejo Regulador la representación de los intereses económicos y sectoriales de sus integrantes, en particular de los minoritarios; la defensa, garantía y promoción tanto de los vinos amparados como de la propia denominación, así como la investigación y desarrollo del mercado.

2. Para el cumplimiento de estos fines, el Pleno del Consejo Regulador desempeñará las siguientes funciones:

a) Proponer al ITACyL, para su tramitación, el Reglamento de la Denominación de Origen y sus posibles modificaciones.

b) Orientar la producción y la calidad, y promocionar e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen y, en particular, sobre sus características específicas de calidad.

c) Velar por el cumplimiento del Reglamento de la Denominación de Origen, debiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante el Órgano de Control o ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.

d) Establecer, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por este Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, la forma, condiciones y control del riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, detallados en el artículo 37.2 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006.

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

f) Llevar los Registros definidos en el Reglamento de la Denominación de Origen.

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

h) Gestionar los recursos económicos establecidos para su financiación.

i) Aprobar los presupuestos de ingresos y gastos.

j) Proponer, en el ámbito de sus competencias, inicialmente en el plazo máximo de tres meses desde la asunción de sus funciones y posteriormente cuando lo considere necesario, 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, 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 y en particular en el mantenimiento del Registro Vitícola de Castilla y León, así como con los órganos encargados del control.

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

3. Los acuerdos sobre las funciones del apartado j) anterior deberán ser comunicados al Órgano de Control.

Artículo 27. *Secretario.*

El Consejo Regulador designará un Secretario, que dependerá directamente del Presidente, y que tendrá los siguientes cometidos específicos:

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

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

c) La gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.

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

e) Tramitar las comunicaciones, notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos dirigidos al Consejo Regulador.

f) Expedir certificaciones de los acuerdos aprobados.

g) Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario del Consejo Regulador.

h) Redactar la memoria anual y el programa de actividades.

Artículo 28. *Adopción de acuerdos.*

1. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de dos tercios del total de los miembros con derecho a voto cuando vengan referidos a propuestas de Reglamento de la Denominación de Origen o sus modificaciones, la elaboración de los presupuestos de ingresos y gastos, así como a la ubicación de la sede del Consejo Regulador.

2. El resto de acuerdos se adoptarán por mayoría simple, siendo necesario para su validez que estén presentes la mitad más uno de los miembros del Pleno con derecho a voto.

3. Si el Presidente no es elegido de entre los vocales, tendrá voto de calidad.

4. Los acuerdos del Pleno se harán públicos al menos en el tablón de anuncios que deberá existir en la sede del Consejo Regulador.

5. Los acuerdos del Pleno sobre las funciones señaladas en las letras d), f), h) y j) del punto 2 del artículo 26 del presente Reglamento deberán comunicarse al ITACyL, en el plazo de una semana desde su adopción.

Artículo 29. *Comisiones.*

El Consejo Regulador podrá constituir Comisiones para tratar o resolver asuntos concretos. Estas Comisiones informarán de sus actuaciones al Pleno del Consejo Regulador.

Artículo 30. *Personal.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con la plantilla de personal necesaria contratada en régimen laboral.

2. El Consejo Regulador podrá contratar para trabajos específicos el personal necesario, siempre que tenga aprobado en el presupuesto dotación suficiente para estos fines.

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

CAPÍTULO VIII

De los Registros

Artículo 31. *Registros.*

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes Registros:

a) Registro de Parcelas Vitícolas.

b) Registro de Bodegas.

c) Registro de Etiquetas.

2. Todas las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y que cumplan los requisitos establecidos para producir uvas o vinos amparados según define este Reglamento, tendrán derecho a inscribir en los Registros establecidos en este artículo las parcelas, bodegas o etiquetas, salvo que se hubiera impuesto sanción de pérdida temporal o definitiva del uso del nombre protegido o concurra otra causa establecida en la normativa nacional o autonómica que impida su inscripción o el mantenimiento de la misma. El cumplimiento de los requisitos establecidos en este Reglamento, será acreditado mediante informe favorable del Órgano de Control.

3. Las solicitudes de inscripción en los Registros se dirigirán al Consejo Regulador 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.

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.

5. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada y previo informe del Órgano de Control, las inscripciones de parcelas Vitícolas de bodegas de elaboración, almacenamiento, envejecimiento o embotellado que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a las condiciones de carácter técnico que les sea de aplicación.

6. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones de etiquetas que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a los requisitos que determine en el ámbito de sus competencias.

7. A los efectos de este Reglamento, se considerarán productores a los viticultores titulares de parcelas vitícolas inscritas o a sus explotadores si existe cesión, arrendamiento, aparcería u otra forma de explotación y elaboradores a los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas.

Artículo 32. Registro de Parcelas Vitícolas.

1. En el Registro de Parcelas Vitícolas se deberán inscribir todas aquellas situadas en la zona de producción, cuya uva pretenda destinarse a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen «Arlanza».

2. En la inscripción figurará el nombre del titular, con indicación de su condición de propietario o de cualquier otro derecho real de uso, y, en su caso, del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de un derecho real de uso, debidamente acreditada en ambos casos, paraje, término municipal, número de polígono y parcela en que esté situada, superficie catastral y 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 otros datos requiera el Órgano de Gestión y sean necesarios para su clasificación y localización.

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

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

Artículo 33. Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se inscribirán todas aquellas bodegas catalogadas como elaboradoras, de almacenamiento, de envejecimiento, de embotellado que, situadas en la zona de producción, vayan a dedicarse a la vinificación de uva o mosto procedente de viñedos inscritos, así como al almacenamiento, el envejecimiento, el embotellado y el etiquetado de vinos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen «Arlanza».

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

3. Además de lo establecido en los puntos anteriores:

a) Para la inscripción de Bodegas Elaboradoras, además de los datos a que se hace referencia en el punto 2 de este artículo, se harán constar la maquinaria y depósitos necesarios para la elaboración de vinos de calidad teniendo en cuenta las prohibiciones del artículo 13 de este Reglamento.

b) Para la inscripción de Bodegas de Almacenamiento, además de los datos a que se hace referencia en el punto 2 de este artículo, se harán constar, todos aquellos específicos de este tipo de bodegas, es decir, las instalaciones, maquinaria, depósitos y envases utilizados durante las labores propias de las mismas.

c) Para la inscripción de Bodegas de Envejecimiento, además de los datos a que se hace referencia en el punto 2 de este artículo, se harán constar todos aquellos específicos de este tipo de bodegas como son el número, el tipo y la capacidad de las barricas de roble existentes.

d) Para la inscripción de Bodegas Embotelladoras, además de los datos a que se hace referencia en el punto 2 de este artículo, se harán constar los datos específicos de este tipo de bodegas, como son las instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado, así como la capacidad de las mismas.

4. Cuando una bodega esté inscrita en el Registro de bodegas, en varias categorías del mismo, deberá cumplir con lo establecido en este artículo para cada una de las categorías en que se inscriba.

Artículo 34. Registro de Etiquetas.

1. En el Registro de Etiquetas se inscribirán todas aquellas etiquetas que el Consejo Regulador autorice para su utilización por las bodegas inscritas en la comercialización de vinos amparados por la Denominación de Origen «Arlanza», así como las marcas y nombres comerciales que las bodegas empleen en la comercialización de estos vinos.

2. En la etiqueta deberá figurar una marca inscrita en el Registro de Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas, el nombre Denominación de Origen «Arlanza» dentro del mismo campo visual y en las condiciones que establezcan los requisitos determinados por el Consejo Regulador en el ámbito de sus competencias.

3. La solicitud de inscripción deberá acompañarse del oportuno certificado de la Oficina Española de Patentes y Marcas acreditativo de la

inscripción de la marca que figura en la etiqueta solicitada y de su titularidad.

4. Será denegada la inscripción de aquellas etiquetas cuyo contenido no se ajuste a los preceptos de este Reglamento.

Artículo 35. Actualización de las inscripciones.

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.

2. El Órgano de Gestión podrá requerir cuanta información estime necesaria para la correcta llevanza y actualización de sus Registros.

CAPÍTULO IX**De los derechos y obligaciones****Artículo 36. Derechos.**

1. Los productores podrán producir uva en sus viñedos inscritos con destino a la elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen «Arlanza». El Consejo Regulador queda obligado a proporcionarles, antes del inicio de cada campaña de vendimia, la Cartilla de Viticultor u otro medio técnico de control que le permita acreditar el origen y cantidad de la uva por parcelas a que tienen derecho en esa campaña, que se hará en función de los rendimientos máximos de uva que le sean de aplicación.

2. Los elaboradores podrán, en sus bodegas e instalaciones inscritas, elaborar, almacenar, envejecer o embotellar vinos, según proceda, amparados por la Denominación de Origen «Arlanza».

3. El derecho al uso del nombre geográfico «Arlanza» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de los titulares de inscripciones en los Registros correspondientes y sólo para los vinos amparados por ella.

Artículo 37. Obligaciones.

1. Todo productor o elaborador, titular de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador, es responsable de la actividad que desarrolla, debiendo realizarla de acuerdo con la normativa general que le sea de aplicación, y de modo especial con las normas específicas establecidas en este Reglamento.

2. Todo productor o elaborador, titular de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador, queda obligado al cumplimiento de las normas que dentro de su competencia dicte el Organismo competente de la Administración o de los acuerdos que adopte el Consejo Regulador.

3. Los operadores titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones económicas con el mismo.

4. Todo operador inscrito en los Registros del Consejo Regulador queda obligado a facilitar las labores de control realizadas por los controladores o inspectores del Órgano de Control.

5. Para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este Reglamento y los acuerdos del Consejo Regulador los productores y elaboradores titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador deberán llevar el autocontrol establecido en los puntos siguientes.

6. El autocontrol de productores implicará la llevanza actualizada, para cada parcela inscrita, de al menos las siguientes anotaciones: Número de yemas por hectárea, tratamientos fitosanitarios, indicando fecha, producto y dosis, los riegos y sus dosis, fechas de vendimias, las producciones obtenidas por parcela, y otras que establezca el Órgano de Control.

7. El autocontrol de elaboradores implicará la llevanza actualizada, para cada bodega inscrita, de, al menos, las siguientes anotaciones por cada partida: Entradas de uvas por procedencia, variedades, fechas y graduación alcohólica volumétrica natural, rendimientos de extracción uva-vino, destino previsto y ubicación en la bodega, técnicas de elaboración aplicadas, fechas de entradas a depósitos y barricas, tiempos y condiciones de permanencia, prácticas, productos enológicos utilizados y dosis, análisis físico-químicos y sensoriales, fechas de embotellados, etiquetados y contraetiquetados, calificaciones obtenidas y numeración de las contraetiquetas asignadas.

Artículo 38. De la producción y elaboración.

1. Los productores o elaboradores, titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador para el vino protegido, sólo podrán realizar las prácticas de cultivo y de elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos, en los viñedos, bodegas e instalaciones inscritas en los Registros del Consejo Regulador. En caso

contrario, los productos resultantes no adquirirán o, de tenerlo adquirido, perderán el derecho a la utilización de la mención Denominación de Origen «Arlanza».

2. En las bodegas inscritas en el Registro del Consejo Regulador, no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de viñedos situados fuera de la zona de producción de la Denominación de Origen «Arlanza».

3. Como excepción a lo dispuesto en el apartado anterior, siempre que las uvas procedan de viñedos inscritos en el Registro Vitícola de Castilla y León, el Consejo Regulador podrá autorizar en las condiciones que determine, la elaboración de estos productos no amparados siempre y cuando se garantice la separación e independencia de los vinos y previo informe de la bodega en el que se justifique su necesidad.

Artículo 39. *De la utilización de marcas y nombres comerciales.*

1. Como norma general, las marcas y nombres comerciales inscritos en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador solamente podrán ser utilizados en la comercialización de vinos amparados por la Denominación de Origen «Arlanza» sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados 3 y 4 del artículo 23 del Reglamento de la Ley de la Viña y el Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006.

2. Se permitirá la utilización de una marca o nombre comercial inscrito en la Denominación de Origen «Arlanza» en la comercialización de vinos que, dentro de la Comunidad de Castilla y León, gocen del nivel de protección Denominación de Origen. Previamente se deberá comunicar tal utilización al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Arlanza».

3. Se permitirá la utilización de una marca o nombre comercial inscrito exclusivamente en Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Castilla y León en la comercialización de vinos amparados por la Denominación de Origen «Arlanza». Previamente se deberá comunicar tal utilización al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Arlanza».

Artículo 40. *Expedición y contraetiquetado de productos.*

1. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación entre bodegas inscritas, aún perteneciendo a la misma razón social, deberá acompañarse del documento de acompañamiento a que refiere el artículo 19 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León aprobado por el Decreto 51/2006.

2. La expedición de los productos a que se refiere el apartado anterior, tanto si va dirigida a una bodega inscrita como a una bodega no inscrita, deberá ser comunicada previamente al Órgano de Control con antelación mínima de cuarenta y ocho horas.

3. Cualquier envase en que se expidan vinos amparados para el consumo irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas, expedidas previamente por el Órgano de Control, que deberán ser colocadas en la propia bodega de forma visible que no permita una segunda utilización.

4. El Órgano de Control expedirá contraetiquetas específicas para cada tipo de vino y mención.

Artículo 41. *Declaraciones para el control.*

1. Con objeto de controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y todo aquello que sea necesario para acreditar el origen, trazabilidad y calidad de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Arlanza», las personas físicas o jurídicas titulares de las inscripciones de parcelas vitícolas y bodegas estarán obligadas a presentar al Órgano de Control, las siguientes declaraciones:

a) Los titulares de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas presentarán al Órgano de Control, en el plazo de un mes desde la finalización de la vendimia, una declaración de la producción obtenida en cada parcela vitícola inscrita; indicando variedades y destinos de las uvas y, en el caso de venta, el nombre del comprador. Las cooperativas de viticultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones.

b) Los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas presentarán al Órgano de Control, antes del 15 de diciembre del año de la cosecha, una declaración de la uva procesada, consignando sus variedades y procedencias, así como de los mostos y vinos obtenidos, su localización y especificando los diversos tipos que elaboren. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración de existencias y su localización, entradas y salidas de bodega, trasiegos de partidas, entradas y salidas a barricas, declaraciones de embotellado, de partidas calificadas.

c) Cualesquiera otras declaraciones complementarias que solicite el Órgano de Control en orden a establecer un más estricto seguimiento de la producción y elaboración de los productos sometidos a su control.

2. Las declaraciones que se efectúen en relación con lo señalado en el apartado anterior serán archivadas por los servicios técnicos del Órgano de Control para la verificación del cumplimiento de los requisitos de certificación por parte de los titulares de inscripciones en los Registros. Esta documentación se archivará por un período mínimo de seis años desde la calificación de la partida y deberá ser tratada únicamente para uso interno del Órgano de Control.

3. Asimismo serán obligatorias cuantas declaraciones y otros documentos sean requeridos por el Órgano de Control o por el Consejo Regulador en cumplimiento de este Reglamento y, si procede, en las disposiciones y actos que dentro de sus competencias dicte el Organismo competente de la Administración.

4. Todas las declaraciones previstas en este artículo son independientes de las declaraciones obligatorias que, con carácter general, establece, para el sector vitivinícola, la legislación vigente.

CAPÍTULO X

Recursos económicos del Consejo Regulador

Artículo 42. *Recursos económicos del Consejo Regulador.*

1. El Consejo Regulador contará con los siguientes recursos:

- Las cuotas sobre inscripción previa, inscripción, mantenimiento, producciones y modificaciones de inscripción.
- Los ingresos que obtenga por la prestación de servicios.
- Las subvenciones que puedan concederle las Administraciones Públicas.
- Las rentas y productos de su patrimonio.
- Las donaciones, legados, ayudas y cualesquiera otros recursos que puedan corresponderle.

2. El Consejo Regulador garantizará, en todo caso, al Órgano de Control de naturaleza pública adscrito al mismo, los recursos económicos necesarios para el desempeño de sus funciones de certificación. Para ello el Consejo Regulador asumirá en su presupuesto los gastos del Órgano de Control propuestos por éste.

Artículo 43. *Cuotas sobre inscripción previa, inscripción, producciones, mantenimiento y modificaciones de inscripción.*

1. Inscripción previa: A las bodegas que soliciten la inscripción en el Registro de bodegas se les aplicará, en el momento de la presentación de la solicitud, una cuota de 1 euro/hl de capacidad instalada.

2. Cuotas de inscripción:

- De parcelas vitícolas: 10 euros/Ha.
- De bodegas de elaboración, crianza y embotellado: En función de su capacidad instalada, para el cálculo del importe total de la cuota se aplicarán sucesivamente los siguientes tramos:

Hasta 1.000 hl., 0,5 euros/hl.
De 1.000 a 5.000 hl., 0,3 euros/hl.
De 5.000 a 15.000 hl., 0,2 euros/hl.
De 15.000 a 30.000 hl., 0,1 euro/hl.
Mas de 30.000 hl., 0,05 euros/hl.

c) De bodegas de almacenamiento exclusivamente: En función de su capacidad instalada, para el cálculo del importe total de la cuota se aplicarán sucesivamente los siguientes tramos:

Hasta 5.000 hl., 0,8 euros/hl.
De 5.000 a 15.000 hl., 0,4 euros/hl.
Más de 15.000 hl., 0,3 euros/hl.

3. Las cuotas anuales sobre producción serán:

- Viticultores: El 1 por 100 del valor de las uvas obtenidas en las parcelas inscritas. La base de cálculo será el resultado de multiplicar el número de hectáreas de viñedo inscritas por el valor medio de la producción por hectárea. Este valor medio será determinado anualmente por el Consejo Regulador. Los sujetos pasivos serán los correspondientes productores titulares de las parcelas inscritas.
- Bodegas:

1. El 2 por 100 del valor del vino contraetiquetado. La base de cálculo será el precio medio, en el año anterior, de la unidad de vino embotellado y contraetiquetado por el volumen contraetiquetado. El precio medio mencionado de la unidad de vino será fijado anualmente por el Consejo Regulador. Los sujetos pasivos serán los correspondientes elaboradores titulares de bodegas inscritas que hayan embotellado y contraetiquetado.

2. El 1 por 100 del valor del vino elaborado en la bodega y no contraetiquetado. La base de cálculo será el precio medio de la unidad de vino a

granel en el año anterior por el volumen obtenido y no contraetiquetado. El precio medio de la unidad será el fijado anualmente por el Consejo Regulador. Los sujetos pasivos serán los correes pondientes elaboradores titulares de bodegas inscritas.

4. Las cuotas anuales sobre mantenimiento de las inscripciones serán:

- a) De parcelas vitícolas: 5 euros/ha, a descontar de la cuota de producción de uva.
- b) De bodegas: 50 por 100 de la cuota de inscripción, a descontar de la cuota de producción de vino.

5. Las cuotas sobre modificaciones de inscripción se cobrarán:

- a) Cuando se modifique la superficie de viñedo de una parcela inscrita que implique visita al campo, por un importe de 5 euros/ha de la parcela sobre la superficie modificada.
- b) Cuando se incremente la capacidad instalada de las bodegas, de conformidad con las cuotas de inscripción establecidas en el punto 2, sobre el incremento de la capacidad instalada.

6. El Consejo Regulador fijará al inicio de cada ejercicio los precios medios tanto del valor de la uva como del vino.

Artículo 44. *Ingresos por prestación de servicios.*

1. La emisión de certificados de origen se cobrará por un importe del 0,1 por 100 del valor de la mercancía a que refiere.
2. El resto de servicios prestados a solicitud del operador inscrito, incluida la primera toma de muestras y el proceso de calificación correspondiente, o motivadas por incumplimientos del Reglamento, se cobrará por su coste real. El Consejo Regulador establecerá anualmente en forma de tarifas el coste de sus servicios.

CAPÍTULO XI

Del Sistema de Control

Artículo 45. *El Órgano de Control.*

1. El sistema de control y certificación del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza» será efectuado por un Órgano de Control de naturaleza pública, adscrito al Órgano de Gestión, tal y como se configura en el artículo 37.1.a) de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León.

2. El Órgano de Control estará constituido por:

- Comité de Certificación.
- Director Técnico.
- Veedores y personal técnico.

3. Las funciones de vigilar y controlar que la producción, el origen, la elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado, etiquetado, contraetiquetado y calidad de los vinos protegidos sea conforme con lo establecido en este Reglamento, las ejercerá el Órgano de Control. En concreto le corresponden las siguientes funciones:

- a) Proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería para su aprobación el Manual de Calidad y sus modificaciones previo conocimiento del Órgano de Gestión.
- b) Efectuar las inspecciones y los informes previos a la inscripción, o a su mantenimiento, de los operadores en los correspondientes Registros del Órgano de Gestión.
- c) Controlar la producción, la procedencia, la elaboración y el producto terminado para su certificación.
- d) Controlar el uso debido de las etiquetas y contraetiquetas de acuerdo con lo establecido por el Órgano de Gestión.
- e) Levantar las actas de inspección, elaborar los informes, así como incoar y tramitar los expedientes sancionadores dentro de las competencias que le correspondan.

4. El Órgano de Control, en el ejercicio de sus actividades, deberá cumplir las siguientes obligaciones:

- a) Comunicar a ITACyL, al menos dos veces por campaña, el listado de aquellos productores a los que controlen, el volumen del vino controlado, certificado y las incidencias producidas.
- b) Contar con un programa anual de previsión de controles habituales y periódicos, en el que se definirán el carácter y la frecuencia de dichos controles, que deberán desarrollarse de forma regular durante un período determinado, sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad.

c) Remitir a ITACyL, con periodicidad semestral, un informe con los resultados de los programas de control realizados durante el período anterior, con indicación de los criterios que se han tenido en cuenta para la elaboración de dichos programas, el número y carácter de los controles realizados y el número y carácter de las irregularidades detectadas, sin perjuicio de la iniciación de expedientes sancionadores, si procede.

d) Facilitar a la Consejería de Agricultura y Ganadería y al ITACyL el acceso a sus despachos e instalaciones y a cuanta información y ayuda estimen necesaria para verificar el cumplimiento de sus obligaciones en virtud de la normativa autonómica, nacional y comunitaria.

e) Comunicar al ITACyL la denegación o suspensión temporal de la utilización del nombre geográfico protegido impuesta a un operador inscrito en sus Registros, así como las medidas adoptadas.

5. Como representante del Órgano de Control actuará el Presidente del Comité de Certificación o el vocal o técnico en quien éste delegue.

6. Corresponde al ITACyL el control, vigilancia e inspección del Órgano de Control.

Artículo 46. *Comité de Certificación. Composición y funcionamiento.*

1. El Comité de Certificación es el máximo responsable del control y la certificación de los productos amparados por la Denominación de Origen.

2. Los miembros del Comité de Certificación serán:

Un experto en viticultura que actuará en representación de los viticultores, designado por éstos.

Un experto en enología que actuará en representación de las bodegas, designado por éstas.

Un representante de los consumidores.

Un experto en evaluación de la Conformidad.

3. En la composición del Comité de certificación no deberá existir predominio de interés de ningún sector, entendiéndose por tales a viticultores, bodegas y consumidores. Un representante no podrá simultáneamente ser miembro del Consejo Regulador y del Comité de Certificación.

4. Los miembros del Comité de Certificación se renovarán cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

5. La propuesta de los miembros del primer Comité de Certificación se realizará por el Consejo Regulador durante los tres meses siguientes a su constitución. Las posteriores propuestas de renovación se realizarán dentro de los tres meses siguientes a la finalización del plazo de cuatro años recogido en el epígrafe 4 de este artículo. Para cada representante se designará un titular y su suplente.

6. En la primera reunión se elegirá al Presidente entre los miembros del Comité y se designará al secretario, que actuará con voz pero sin voto y que podrá ser el director técnico u otro empleado del Órgano de Control.

7. Los representantes perderán su condición de miembros del Comité de Certificación:

Por inasistencia, sin causa justificada a tres reuniones consecutivas a las que fue convocado.

En el caso de que ellos o la entidad a la que pertenezcan hubieran sido sancionados por resolución firme en materia de vitivinicultura.

En cualquiera de los casos anteriores se procederá a la sustitución por sus respectivos suplentes.

8. El Comité de Certificación se reunirá, al menos, una vez cada tres meses, a iniciativa de su Presidente, a petición de, al menos, el 30 por 100 de los vocales o por una solicitud motivada del Director Técnico.

9. Los acuerdos se adoptarán con el voto favorable de la mayoría de los asistentes. Para la validez de sus actos deberán estar presentes la mayoría de sus miembros.

10. Cuando el Presidente sea el experto en evaluación de conformidad tendrá voto de calidad.

11. Los asuntos tratados en el Comité de Certificación serán secretos y sus miembros firmarán un compromiso de confidencialidad sobre los asuntos conocidos en el mismo.

12. El Comité de Certificación podrá delegar en el Director Técnico la emisión de los informes de certificación correspondientes a las altas y al mantenimiento en los Registros y las resoluciones de calificación de vinos. La delegación de estas competencias deberá adoptarse por mayoría absoluta.

Artículo 47. *Funciones del Comité de Certificación.*

El Comité de Certificación desarrollará las siguientes funciones:

- a) Elaborar y proponer al ITACyL para su aprobación, inicialmente en el plazo máximo de seis meses desde la constitución del Comité de Certificación, el Manual de Calidad con sus procedimientos e instrucciones técnicas a las que ha de ajustarse en sus actuaciones, incluyendo los

mínimos de control establecidos por el Consejo Regulador, así como sus posibles modificaciones o actualizaciones. El Manual de Calidad se comunicará previamente al Consejo Regulador para su conocimiento e informe si se estima conveniente.

b) Elaborar el Plan Anual de Control, teniendo en cuenta los controles mínimos, y las posibles medidas coyunturales, propuestos por el Consejo Regulador. Este Plan Anual se comunicará previamente al Consejo Regulador para su conocimiento e informe si estima conveniente.

c) Proponer al Consejo Regulador:

Las altas, bajas y modificaciones en los Registros.

El presupuesto anual de gastos del Órgano de Control.

La plantilla necesaria para realizar las labores de control.

El nombramiento y cese del personal de control, incluido el del Director Técnico.

d) Resolver las reclamaciones interpuestas frente a las resoluciones que dicte en el ejercicio de sus competencias y las del Director Técnico, en su caso.

e) En los casos en que el presunto infractor esté inscrito en los Registros contemplados en el artículo 31 del presente Reglamento, incoar y tramitar los expedientes sancionadores en las materias a que refiere este Reglamento así como nombrar al instructor y secretario responsable de los mismos, en su caso.

f) Comunicar al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León el nombramiento y cese de los integrantes del Comité de Cata.

Artículo 48. *Director Técnico y veedores.*

1. Para el desarrollo de las funciones inspectoras el Órgano de Control contará entre su personal con veedores, que actuarán coordinados y bajo la tutela de un Director Técnico responsable del control. Tanto los veedores como el Director Técnico deberán ser habilitados por la Dirección General de Industrialización y Modernización Agraria.

2. En el ejercicio de sus funciones de inspección y control en materia de vitivinicultura, los veedores tendrán la consideración de agentes de la autoridad, pudiendo solicitar el apoyo necesario de cualquier otra autoridad, así como de las fuerzas y cuerpos de seguridad en los términos previstos por la normativa del Estado.

Artículo 49. *Controles.*

Los controles sobre parcelas vitícolas y bodegas inscritas, que se determinarán en el Manual de Calidad del Órgano de Control, se realizarán conforme a lo establecido en el Reglamento de la Ley de la Viña y el Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, con sujeción a las siguientes actuaciones mínimas que podrán complementarse con aquellas otras que el Órgano de Control considere necesarias para el adecuado control de lo dispuesto en este Reglamento:

1. En parcelas vitícolas:

a) Para las inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas realizará una auditoría documental relativa a la identificación de las mismas, la verificación de su inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León, los planos, las variedades, los marcos de plantación y los contratos de arrendamiento o cualquier otro derecho real de uso, si procediera. Posteriormente, a través de una auditoría de campo, se comprobará la veracidad de los datos suministrados.

b) Las auditorías para el mantenimiento de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas se realizarán anualmente, como mínimo en un número de parcelas igual a la raíz cuadrada del total de parcelas inscritas. En el campo se comprobará el cumplimiento de las prácticas de cultivo definidas en el capítulo II del presente Reglamento, el autocontrol llevado por su titular y su concordancia con las declaraciones a que refiere el artículo 41 anterior, el control del riego y otras prácticas reguladas en este Reglamento.

c) Anualmente se realizarán además, previo al comienzo previsto de la vendimia, aforos de cosecha sobre al menos la raíz cuadrada de las parcelas de viñedo inscritas para comprobar si se ajustan a las producciones máximas admitidas. A instancia del Consejo Regulador, en función del riesgo de exceso de producción por hectárea, se podrá efectuar un mayor número de aforos.

2. En bodegas:

a) Para las inscripciones en el Registro de Bodegas se realizará una auditoría documental relativa a verificar la inscripción de la bodega como tal en el Registro de Industrias Agrarias integrado en el Registro Industrial Único de Castilla y León, la documentación referida a planos y descripción de las instalaciones, homologación de maquinaria y cuantos comprobantes sean precisos para su catalogación. Posteriormente, en auditoría «in situ», se comprobará la veracidad de los datos suministrados, la identificación de depósitos, el cumplimiento de las normas de higiene, las

condiciones de la maquinaria y las instalaciones, se verificará la identificación de las barricas y de la línea embotelladora si procediera, y se determinará la capacidad de producción.

b) Las auditorías para el mantenimiento de inscripciones en el Registro de Bodegas se realizarán anualmente a todas las bodegas inscritas. A estos efectos, se comprobarán los libros registro de entradas y salidas, las existencias, el autocontrol llevado por su titular, la llevanza de la contabilidad vitivinícola establecida por la Consejería de Agricultura y Ganadería según lo dispuesto en el Reglamento CE número 884/2001 de la Comisión, de 24 de abril, la concordancia con las declaraciones a que refiere el artículo 41 del presente Reglamento, se realizarán aforos de vino, se comprobará el rendimiento de extracción, la trazabilidad, los aditivos o materiales que se utilicen, la edad y características de las barricas, si procediera, el cumplimiento de los requisitos de etiquetado, el control de contraetiquetas, la calificación de vinos y, en general el cumplimiento de las condiciones de elaboración, características de los vinos y del envejecimiento descritos en los capítulos III, IV y V de este Reglamento.

Artículo 50. *Calificación de vinos.*

1. Todas las partidas de vino, para ser amparadas bajo la protección de la Denominación de Origen «Arlanza», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con el artículo 8 del Reglamento CE número 1607/2000 de la Comisión, de 24 de julio, y con las Normas de Calificación incluidas en el Manual de Calidad del Órgano de Control.

2. El elaborador inscrito que tenga partidas de vinos que cumplan las exigencias reglamentarias y las condiciones para ser comercializados, presentará una solicitud al Órgano de Control en la que figurarán los datos identificativos de la partida o partidas cuya calificación solicita, con sus correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, así como una declaración de que la partida presenta características uniformes y está perfectamente identificada.

3. El Órgano de Control, una vez recibida la solicitud y comprobado que la partida o partidas cumplen las condiciones de producción establecidas en este Reglamento lo reflejará en un informe, tomará las oportunas muestras y efectuará un análisis físico-químico y un examen organoléptico mediante cata. Estos exámenes deberán realizarse exhaustivamente, partida a partida y de conformidad con lo indicado en el título VI del Reglamento (CE) 1493/99 y disposiciones de desarrollo.

4. Se considerará partida de vino, cuando éste se encuentre a granel, el vino de características uniformes y trazabilidad comprobada cuyo volumen no supere los 1.000 hectolitros, salvo que el vino estuviese contenido en un único depósito y este fuera de capacidad superior, en que la partida podrá alcanzar el volumen equivalente a la capacidad del mismo.

5. Se considerará partida de vino embotellado, el lote formado por botellas cuyo volumen conjunto no supere los 1.000 hectolitros, que contenga vino de características uniformes y trazabilidad comprobada.

6. En el caso de vinos sometidos a envejecimiento en barrica, la partida la constituyen el conjunto de botellas, barricas o depósitos de características uniformes y trazabilidad comprobada. En estos vinos la toma de muestras para calificación de vinos envejecidos se realizará en la fase final del proceso de envejecimiento reglamentario, en botellas, barricas u otros contenedores de envejecimiento.

7. El Órgano de Control contará, para el examen organoléptico de los vinos, con un Comité de Cata establecido de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, y en el presente Reglamento. Estará formado por, al menos, cinco catadores bajo la supervisión de un responsable del panel debidamente cualificado y con experiencia en análisis sensorial de vinos.

8. La puntuación mínima exigible para la calificación organoléptica de vinos amparados, de conformidad con el Anexo II del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, será de 72 puntos.

9. La calificación solicitada se concederá cuando se reúnan las siguientes condiciones:

Que el informe del personal técnico del Órgano de Control relativo al cumplimiento de las condiciones de producción sea favorable.

Que los resultados de los análisis demuestren que los productos cumplen con la normativa general y se encuentran dentro de los valores establecidos en este Reglamento.

Que el Comité de Cata dictamine que el vino reúne todas las características organolépticas exigidas mediante la obtención de la puntuación organoléptica mínima indicada en el punto anterior.

10. Cuando no se cumpla alguna de las condiciones anteriores, el vino no podrá emplear el nombre de la Denominación de Origen «Arlanza» y se denegará su calificación.

11. El Órgano de Control vigilará las cantidades de cada tipo de vino amparado que podrá expedir cada bodega inscrita, de acuerdo con las

cantidades de uva elaborada, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos procedentes de otras bodegas inscritas.

12. Serán descalificados aquellos vinos cuya producción, elaboración, crianza o características no sean conformes con los preceptos de este Reglamento o de la legislación vigente.

13. Los vinos descalificados podrán ser amparados por cualquier otro nivel de protección inferior establecidos en el capítulo II del título II de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, siempre que cumplan los requisitos establecidos para dicho nivel.

14. La calificación obtenida por un vino podrá ser recurrida ante el Comité de Certificación únicamente cuando el elaborador pueda aportar información complementaria que justifique su toma en consideración. Los acuerdos adoptados pondrán fin a la vía administrativa.

15. Las calificaciones tendrán una vigencia de seis meses para los vinos calificados que permanezcan en depósito y de doce meses para los vinos embotellados. Caducada la vigencia, si la partida no ha sido contraetiquetada para su salida al mercado al amparo de la Denominación de Origen «Arlanza», se deberá solicitar nueva calificación.

16. Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas características, teniendo en cuenta las modificaciones derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

17. Un vino calificado perderá la calificación si se mezcla con otro no calificado, descalificado o en proceso de calificación.

18. El Órgano de Control podrá descalificar un vino previamente calificado en caso de constatarse una modificación, en detrimento de su calidad, de la composición o las características organolépticas, o cuando en su transporte, almacenamiento o procesos eventuales de envejecimiento se hubieran incumplido los preceptos señalados en este Reglamento o en las demás normas que resulten de aplicación.

19. El elaborador podrá renunciar a la calificación obtenida para la totalidad o para una parte de la partida, debiendo anotar en sus registros que se trata de un vino que ha perdido la condición de vino amparado y comunicar la nueva situación al Órgano de Control.

CAPÍTULO XII

Régimen sancionador

Artículo 51. *Regla 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; en el título VI de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino en Castilla y León, y en el título VII del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006.

Artículo 52. *Infracciones del Consejo Regulador.*

Tiene la consideración de infracción muy grave, la intromisión del Consejo Regulador en la actividad de su Órgano de Control de naturaleza pública o la perturbación de la independencia o inamovilidad de los controladores.

Artículo 53. *Infracciones de los operadores inscritos.*

De conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente, las infracciones cometidas por operadores inscritos en relación con actuaciones contempladas en la norma voluntaria a que refiere este Reglamento, y sin perjuicio de las demás infracciones establecidas en la legislación básica de la Viña y del Vino, podrán ser leves, graves y muy graves, según se indica en el artículo siguiente.

Artículo 54. *Tipificación de las infracciones cometidas por los operadores inscritos.*

1. Serán infracciones leves las siguientes:

a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los Registros de la Denominación de Origen, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real no supere un cinco por ciento de esta última.

b) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros, cuando no haya transcurrido más de un mes desde que haya acabado el plazo fijado en este Reglamento.

c) Cualquier otra infracción de este Reglamento o de los acuerdos del Consejo Regulador que establezcan obligaciones adicionales a las generales de cualquier vitivinicultor en materia de declaraciones, contabilidad vitivinícola específica, documentos de acompañamiento y otros documentos de control.

2. Serán infracciones graves las siguientes:

a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los Registros de la Denominación de Origen, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta supere al cinco por ciento de dicha diferencia.

b) El incumplimiento de las normas específicas establecidas en este Reglamento, sobre prácticas de producción, elaboración, transformación, conservación, transporte, acondicionamiento, etiquetado, envasado y presentación.

c) La expedición, comercialización o circulación de vinos amparados sin estar provistos de las contraetiquetas, precintas numeradas o cualquier otro medio de control establecido por este Reglamento.

d) Efectuar operaciones de elaboración, envasado o etiquetado de vinos amparados en instalaciones no inscritas en la Denominación de Origen, ni autorizadas.

e) El impago de las cuotas obligatorias establecidas para la financiación del Consejo Regulador.

f) Cualquier otra infracción a lo dispuesto en este Reglamento, o de los acuerdos del Consejo Regulador en materia de producción, elaboración o características de los vinos amparados.

g) La elaboración y comercialización de vino amparado por esta Denominación a partir de uvas, mostos o vinos procedentes de viñedos no inscritos en la Denominación de Origen.

h) Utilizar en la elaboración de vinos amparados, uvas procedentes de parcelas en las que los rendimientos hayan sido superiores a los autorizados.

i) La existencia de uva, mostos o vinos en bodegas inscritas sin la preceptiva documentación que ampare su origen como producto de la Denominación, o la existencia en bodega de documentación que acredite unas existencias de uva, mostos o vinos protegidos sin la contrapartida de estos productos. Las existencias de vino en bodega deben coincidir con las existencias declaradas documentalmente, admitiéndose una tolerancia del 2 por 100 en más o en menos.

3. Serán infracciones muy graves las siguientes:

a) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de indicaciones, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a los nombres amparados por la Denominación de Origen, o que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o con los signos o emblemas que le sean característicos, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza, calidad u origen de los productos, aunque vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «género», «imitación», «sucedáneo» u otros análogos.

b) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de las menciones reservadas a los v.c.p.r.d. reguladas en el párrafo b) del artículo 3 de la Ley 24/2003.

c) El uso de los nombres protegidos en productos a los que expresamente se les haya negado, así como las infracciones de los artículos 18.2 y 18.3 de la Ley 24/2003.

d) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas y otros elementos de identificación propios de la Denominación de Origen, así como la falsificación de los mismos, siempre que esto no sea constitutivo de delito o falta.

Artículo 55. *Sanciones.*

1. Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 2.000 euros, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el valor de las mercancías, productos o superficies objeto de la infracción. En materia específica de viticultura, el cálculo del valor de los productos se realizará en la forma prevista en el apartado 2.

2. Las infracciones graves serán sancionadas con multa comprendida entre 2.001 y 30.000 euros, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el cinco por ciento del volumen de ventas del producto objeto de infracción correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de iniciación del procedimiento sancionador.

En el caso de infracciones graves en materia específica de viticultura, el importe de la sanción será del tanto al quíntuplo del valor de la producción afectada. Ésta se calculará multiplicando la producción anual media por hectárea en el quinquenio precedente en la zona donde esté enclavada la superficie afectada por el precio medio ponderado en el mismo período y en la misma zona y provincia.

3. Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa comprendida entre 30.001 y 300.000 euros, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el diez por ciento del volumen de ventas del producto objeto de infracción correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de la iniciación del procedimiento sancionador.

4. Cuando las infracciones graves sean cometidas por operadores inscritos en la Denominación de Origen y afecten a ésta, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal del uso del nombre prote-

gido por un plazo máximo de tres años. Si se tratase de infracciones muy graves, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal por un plazo máximo de cinco años o la pérdida definitiva de tal uso.

5. En el supuesto de la comisión de infracción grave o muy grave, el órgano competente para resolver podrá imponer como sanción accesoria alguna de las siguientes:

Medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad de la producción del daño.

Decomiso de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción, cuando se trate de productos no identificados.

Clausura temporal, parcial o total, de la empresa sancionada, por un período máximo de cinco años.

Suspensión del Órgano de Control, de forma definitiva o por un período máximo de diez años.

6. Las sanciones previstas en este Reglamento serán compatibles con la pérdida o retirada de derechos económicos previstos en la normativa comunitaria.

Artículo 56. *Graduación de las sanciones.*

1. Para la determinación concreta de la sanción a imponer se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

a) La existencia de intencionalidad o de simple negligencia. Se considera un indicio de la existencia de intencionalidad o de simple negligencia el incumplimiento de los requerimientos que desde la Consejería de Agricultura y Ganadería o el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León hayan realizado al infractor.

b) La existencia de reiteración. Se entiende por tal la concurrencia de más de una irregularidad o infracción que se sancione en el mismo procedimiento.

c) La naturaleza de los perjuicios causados, especialmente el efecto perjudicial que la infracción haya podido producir sobre la salud o los intereses económicos de los consumidores, los precios, el consumo y el prestigio de los productos.

d) La existencia de reincidencia. Se entiende por tal la comisión en el término de tres años de más de una infracción de la misma naturaleza, cuando así haya sido declarado por resolución firme.

e) La extensión de la superficie de cultivo o el volumen de productos afectados por la infracción.

f) El volumen de producción o de ventas y la posición del infractor en el sector vitivinícola.

g) El reconocimiento y la subsanación por el sujeto responsable de los defectos detectados en la infracción antes de la resolución del procedimiento sancionador.

2. Estos criterios no podrán ser tenidos en cuenta cuando estén contenidos en la conducta infractora o formen parte del propio ilícito administrativo.

3. La cuantía de la sanción podrá minorarse cuando los hechos constitutivos de la infracción sancionada ocasionen, al mismo tiempo, la pérdida o retirada de ayudas o subvenciones, en proporción a la efectiva pérdida o retirada de éstas.

4. Asimismo podrá minorarse motivadamente la sanción en atención a circunstancias específicas del caso cuando ésta resulte excesivamente onerosa.

5. La resolución administrativa que recaiga en el procedimiento sancionador deberá explicitar los criterios que hayan tenidos en cuenta para la graduación de la sanción.

6. En todo caso, en la graduación de la sanción que recaiga deberá asegurarse que la comisión de la infracción no resulte más beneficiosa para el infractor que el cumplimiento de la norma infringida.

Artículo 57. *Procedimiento.*

1. 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, y en el Reglamento Regulator del Procedimiento Sancionador de la Administración de las Comunidades de Castilla y León, aprobado por Decreto 189/1994, de 25 de agosto.

2. En cuanto a las medidas cautelares que puedan adoptarse antes o durante la tramitación del procedimiento sancionador, se estará a lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Artículo 58. *Incoación e instrucción.*

1. Cuando el presunto infractor sea un operador inscrito en alguno de los registros de la Denominación de Origen «Arlanza», la competencia para incoar e instruir los procedimientos sancionadores corresponderá a su Órgano de Control.

2. Asimismo, cuando llegue a conocimiento del Consejo Regulator o del Órgano de Control cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola de una persona física o jurídica no inscrita en sus Registros, incluido el incumplimiento de la normativa propia de la Denominación de Origen, deberá ponerlo inmediatamente en conocimiento de la Consejería de Agricultura y Ganadería.

Artículo 59. *Resolución.*

La resolución de los expedientes sancionadores corresponderá:

a) Al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia en que se hubiera cometido la infracción, si ésta fuera leve.

b) Al Director General de Industrialización y Modernización Agraria en materia de viticultura, al Director General de Política Agraria Comunitaria en materia de regulación del mercado vitivinícola y al Director General de Producción Agropecuaria en materia de viticultura, si la sanción se impone por la comisión de una falta grave.

Asimismo corresponde al Director General de Industrialización y Modernización Agraria la resolución de los expedientes sancionadores en las materias cuya inspección corresponde al ITACyL según establece el artículo 60 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, cuando la sanción se impone por la comisión de una falta grave.

c) Al Consejero de Agricultura y Ganadería, si la sanción se impone por la comisión de una falta muy grave y su cuantía no excede de 300.000 euros.

d) A la Junta de Castilla y León, si la sanción a imponer excede de 300.000 euros.

Artículo 60. *Prescripción de infracciones y sanciones.*

1. Las infracciones leves prescribirán al año, las graves a los dos años y las muy graves a los tres años.

2. Las sanciones impuestas por infracciones leves prescribirán al año, las impuestas por infracciones graves a los dos años y las impuestas por infracciones muy graves a los tres años.

Orden AYG/1687/2007, de 5 de octubre, por la que se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza», aprobado por la Orden AYG/781/2007, de 24 de abril.

Mediante la Orden AYG/781/2007, de 24 de abril («B.O.C. y L.» número 81, de 27 de abril), se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza» y se aprueba su Reglamento.

Según el artículo 26.2.a) de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, corresponde al órgano de gestión de los v.c.p.r.d. proponer el Reglamento del v.c.p.r.d. y sus posibles modificaciones.

El Pleno del Consejo Regulator de la Denominación de Origen «Arlanza», en su reunión de 13 de agosto de 2007, adoptó el acuerdo de proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería la modificación del artículo 39 del Reglamento regulator de este v.c.p.r.d., con el fin de incorporar una nueva regulación sobre la utilización de marcas y nombres comerciales que aporte una mayor claridad expositiva a la materia regulada sobre el texto precedente.

Asimismo, el Pleno del Consejo Regulator de la Denominación de Origen «Arlanza», en su reunión de 17 de septiembre de 2007, adoptó el acuerdo de proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería la modificación del artículo 15, apartado 1, del citado Reglamento, en lo relativo al parámetro de la acidez total mínima de todos los vinos, debiendo ajustarse al que aporta la uva de la zona, coincidente con el que se justificó en su momento para el reconocimiento del v.c.p.r.d. «Vino de Calidad del Arlanza».

En virtud de lo anterior, y en el ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y en el artículo 21.2 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, dispongo:

Artículo único.

Se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arlanza», aprobado por la Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, en los siguientes términos:

1. El artículo 15, apartado 1, pasa a tener la siguiente redacción:

«1. Las características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen serán las siguientes:

a) Vinos blancos:

Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol.: 10,5.

Acidez total mínima en gr./l. de Ácido Tartárico: 4,0.

Acidez volátil máxima en gr./l. de Ácido Acético: 0,8.

Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 150.
Azúcares reductores máximos expresado en gr./l.: 9,0.

b) Vinos rosados:

Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en %
Vol.: 11,0.

Acidez total mínima en gr./l. de Ácido Tartárico: 4,0.

Acidez volátil máxima en gr./l. de Ácido Acético: 0,8 para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección. Los vinos con edad superior a un año no podrán superar 1 gr./litro hasta 10 por 100 Vol. y 0,06 gr./l. por cada grado que exceda de 10 por 100.

Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 150.
Azúcares reductores máximos expresado en gr./l.: 9,0.

c) Vinos tintos jóvenes:

Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en %
Vol.: 11,5.

Acidez total mínima en gr./l. de Ácido Tartárico: 4,0.

Acidez volátil máxima en gr./l. de Ácido Acético: 0,8 para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección. Los vinos con edad superior a un año no podrán superar 1 gr./litro hasta 10 por 100 Vol. y 0,06 gr./l. por cada grado que exceda de 10 por 100.

Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 150.
Azúcares reductores máximos expresado en gr./l.: 4,0.

d) Vinos tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva:

Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en %
Vol.: 12,0.

Acidez total mínima en gr./l. de Ácido Tartárico: 4,0.

Acidez volátil máxima en gr./l. de Ácido Acético: 1 gr./litro hasta 10 por 100 Vol. y 0,06 gr./l. por cada grado que exceda de 10 por 100.

Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 150.
Azúcares reductores máximos expresado en gr./l.: 4,0.»

2. El artículo 39 tendrá la siguiente redacción:

«Artículo 39. *De la utilización de marcas y nombres comerciales.*

1. La utilización de las marcas y nombres comerciales incluidos en las etiquetas inscritas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Arlanza» se ajustará a lo establecido en la legislación vigente sobre propiedad industrial y sobre materia vitivinícola.

2. En el caso de que una marca o nombre comercial empleado para la designación de un vino amparado por la Denominación de Origen «Arlanza» vaya a utilizarse en la comercialización de vinos no amparados por la misma, se deberá comunicar tal circunstancia al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Arlanza» previamente a su utilización.

3. En el caso de que una marca o nombre comercial se venga utilizando o se haya utilizado en la comercialización de vinos no amparados por la Denominación de Origen «Arlanza» y pretenda emplearse para la designación de vinos amparados por la misma, se deberá comunicar adecuadamente tal circunstancia en la solicitud de inscripción de la etiqueta.»

Disposición final. *Entrada en vigor.*

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

Valladolid, 5 de octubre de 2007.—La Consejera de Agricultura y Ganadería, Silvia Clemente Muncio.

1324

ORDEN APA/4100/2007, de 21 de diciembre, por la que se publica la Orden AYG/782/2007, de 24 de abril, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se reconoce el vino de calidad producido en región determinada Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» y se aprueba su Reglamento, y de la Orden AYG/1688/2007, de 5 de octubre, por la que se modifica la anterior.

El 27 de abril de 2007 se publicó en el Boletín Oficial de Castilla y León la Orden AYG/782/2007, de 24 de abril, 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. Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» y se aprueba su Reglamento.

El 29 de octubre de 2007 se ha publicado en el Boletín Oficial de Castilla y León la Orden AYG/1688/2007, de 5 de octubre, por la que se modifica el citado Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora».

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, han sido remitidas al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las certificaciones de las mencionadas Ordenes AYG/782/2007, de 24 de abril, y AYG AYG/1688/2007, de 5 de octubre, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden AYG/782/2007, de 24 de abril, 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. Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» y se aprueba su Reglamento, así como de la Orden que la modifica, AYG/1688/2007, de 5 de octubre, que figuran como anexo a la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 21 de diciembre de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden AYG/782/ 2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», y se aprueba su Reglamento

Por Orden de 13 de septiembre de 2000 («BOC y L» n.º 188, de 27 de septiembre), de la Consejería de Agricultura y Ganadería, se 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 «Tierra del Vino de Zamora».

Mediante Orden AYG/1941/2004, de 22 de diciembre («BOC y L» número 250, de 29 de diciembre), se reconoció el v.c.p.r.d. «Vino de Calidad de Tierra del Vino de Zamora» y se aprobó su Reglamento.

El Reglamento (CEE) n.º 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, regula en su título VI y en su anexo VI los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.).

Por su parte, la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino («BOE» de 11 de julio) regula, entre otros aspectos, los niveles diferenciados del origen y la calidad de los vinos, y en su artículo 22, a los vinos con denominación de origen.

La Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León («BOC y L» n.º 116, de 16 de junio), establece en el capítulo III del título II el procedimiento para reconocer y extinguir un nivel de protección, y el Decreto 51/2006, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de la viña y del Vino de Castilla y León («BOC y L» n.º 141, de 21 de julio), desarrolla en su artículo 31 el procedimiento para el reconocimiento del nivel de protección de Denominación de Origen.

Asimismo, la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, establece en su disposición transitoria segunda que «Las asociaciones con derecho a la utilización de la categoría vinos de calidad con indicación geográfica, Valles de Benavente, Tierra del Vino de Zamora, Arlanza, Tierra de León y Arribes, tendrán garantizado el acceso al nivel de protección Vino con Denominación de Origen una vez transcurridos cinco años desde que se les reconoció el derecho a la utilización de la mención Vinos de la Tierra. En todo caso, deberán acreditar, a la fecha de presentación de la solicitud, el cumplimiento de los restantes requisitos exigidos por la presente Ley».

La Asociación «Vino de Calidad de Tierra del Vino de Zamora» presentó solicitud para el reconocimiento del nivel de protección Vino con Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», adjuntando la siguiente documentación: el certificado del acuerdo adoptado en la Asamblea General de dicha Asociación celebrada el 10 de agosto de 2006 para solicitar el cambio de nivel de protección, el estudio justificativo que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos para este nuevo nivel de protección, el proyecto de Reglamento de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», propuesto por la Asociación «Vino de Calidad de Tierra del Vino de Zamora», la propuesta de nombramiento del Consejo Regulador provisional de acuerdo con lo establecido en el proyecto de Reglamento y el Sistema de Control y propuesta de composición y funcionamiento del Órgano de Control.