

## III. OTRAS DISPOSICIONES

### MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**4357** *Resolución de 19 de febrero de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 11 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su órgano de gestión y la Orden de 10 de diciembre de 2009, por la que se modifica la anterior.*

El 20 de marzo de 2009 se publicó en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», la Orden de 11 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión.

Posteriormente, el 16 de diciembre de 2009 se publicó en dicho «Boletín Oficial», la Orden de 10 de diciembre de 2009, por la que se modifica la ya mencionada de 11 de marzo de 2009.

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 con indicación geográfica aprobada por las Comunidades Autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, certificación de las Órdenes de 11 de marzo y de 10 de diciembre de 2009, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerda:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las Órdenes de 11 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión, y de la Orden de 10 de diciembre de 2009, por la que se modifica la anterior, que figuran como anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 19 de febrero de 2010.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

#### ANEXO

Orden de 11 de marzo de 2009 por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión.

#### Preámbulo

El Reglamento (CE) núm. 479/2008, del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) núm. 1493/1999 (CE), núm. 1782/2003 (CE), núm. 1290/2005 y (CE) núm. 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) núm. 2392/86 y (CE) núm. 1493/1999, dicta en los

capítulos III y IV de su título III las normas relativas a las Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas y términos tradicionales.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en su capítulo II del título II, establece el procedimiento para reconocer un determinado nivel de protección de los vinos, quedando desarrollado en el capítulo VI del título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. Este procedimiento exige un reconocimiento de la mención y una autorización del órgano de gestión previo a la aprobación de su Reglamento. Mediante esta disposición y por economía procesal se acometen ambas resoluciones de manera simultánea.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, las cuales son ejercidas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto 10/2008, de 19 de abril, de las Vicepresidencias y sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 120/2008, de 29 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, y el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de los Viticultores y Elaboradores de Vinos del área geográfica de Lebrija y El Cuervo para la utilización de la mención Vino de Calidad de «Lebrija» en los vinos de calidad producidos en regiones determinadas originarios de dicha zona, y el Reglamento elaborado por dichos viticultores y elaboradores de vinos, a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas, dispongo:

#### Artículo 1. *Mención «Vino de Calidad de Lebrija».*

Los vinos originarios de la zona geográfica de Lebrija y El Cuervo de la provincia de Sevilla, que se ajusten y cumplan con los requisitos definidos en el Reglamento que se acompaña como Anexo a la presente Orden, podrán utilizar la mención «Vino de Calidad de Lebrija». Mediante la presente norma se reconoce la mención del «Vino de Calidad de Lebrija» y se aprueba su Reglamento.

#### Artículo 2. *Órgano de Gestión.*

Autorizar a la «Asociación del Vino de Calidad de Lebrija», como órgano de gestión del vino de calidad de Lebrija, según lo establecido en el artículo 22 de la ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

#### Artículo 3. *Certificación.*

Para poder utilizar la mención «Vino de Calidad de Lebrija» los vinos deberán estar certificados por un Organismo de Certificación debidamente autorizado e inscrito en el registro de Entidades de Inspección y Certificación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, según el artículo 29 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

#### Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Sevilla, 11 de marzo de 2009.—El Consejero de Agricultura y Pesca, Martín Soler Márquez.

## ANEXO

### Reglamento Vino de Calidad de «Lebrija» y de su Órgano de Gestión

#### CAPÍTULO I

#### Ámbito de protección y su defensa

##### Artículo 1. *Protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 479/2008, del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común de mercado vitivinícola, así como en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, quedan protegidos con la mención «Vino de Calidad de Lebrija» los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración, envejecimiento, embotellado y etiquetado todos los requisitos exigidos en el mismo y en la demás legislación vigente.

##### Artículo 2. *Extensión de la protección.*

1. La protección otorgada se extiende desde la producción a todas las fases de comercialización, incluyendo presentación, etiquetado, publicidad y documentación comercial e implica la prohibición de utilizar cualquier indicación falsa o engañosa en lo que concierne a la procedencia, origen, naturaleza o características esenciales de los vinos en el etiquetado, envase o embalaje, en la publicidad y en los documentos que tengan relación con los mismos.

2. Queda prohibido en la designación, presentación o publicidad de los vinos que no cumplan los requisitos del «Vino de Calidad de Lebrija», expresiones como «tipo», «estilo», «imitación» u otros similares, a pesar de que indiquen el verdadero origen del vino. Tampoco podrán emplearse expresiones del tipo «embotellado en...», «con bodega en...» u otras análogas, que puedan inducir a error a los consumidores.

##### Artículo 3. *Órganos competentes.*

1. La defensa tanto de la mención «Vino de Calidad de Lebrija» como de la aplicación de su Reglamento quedan encomendadas a las siguientes entidades u organismos:

a) A la «Asociación del Vino de Calidad de Lebrija» como órgano de gestión, en los términos establecidos en el capítulo IX del presente Reglamento.

b) A un Organismo independiente de control como órgano de control, en los términos establecidos en el artículo 27, apartado 1.º, letra c), de la Ley 24/2003, así como en el artículo 29.1 de la Ley 10/2007.

c) A la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El órgano de gestión elevará a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía los acuerdos que, no siéndole atribuidos en el presente Reglamento, afecten a los derechos y deberes de los inscritos para su aprobación, así como aquellas otras propuestas de acuerdo para cuya adopción no sea competente.

## CAPÍTULO II

## De la producción de uva

Artículo 4. *Zona de producción.*

1. La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Lebrija» estará constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales que se citan en el apartado 2 de este artículo y que el órgano de gestión, con base en criterios exclusivamente técnicos, considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo siguiente, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la mención.

2. Los términos municipales que constituyen la zona de producción del «Vino de Calidad de Lebrija» son Lebrija y El Cuervo de la provincia de Sevilla.

3. Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción no llevará aparejada la baja en el registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos a la entrada en vigor del presente Reglamento.

Artículo 5. *Variedades de uva.*

La elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Lebrija» se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

a) Variedades de uva blanca: Moscatel de Alejandría, Palomino, Palomino Fino, Sauvignon Blanc y el tradicionalmente conocido como Vidueño (Montuo de Pilas, Mollar Cano, Moscatel Morisco, Perruno).

b) Variedades de uva tinta: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot y Tintilla de Rota.

Artículo 6. *Prácticas de cultivo.*

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

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

3. Los sistemas de poda serán los siguientes:

3.1 El tradicional sistema en vaso y sus variantes, con una carga máxima de 12 yemas por cepa sobre un máximo de seis pulgares.

3.2 Se podrá efectuar la poda en espaldera o conducida que, en todo caso, se ajustará a las siguientes prescripciones:

a) En el sistema de doble cordón, la carga máxima será de 12 yemas distribuidas en un máximo de seis pulgares.

b) En el sistema de vara y pulgar, la carga se distribuirá en una vara y uno o dos pulgares de dos yemas, con un máximo de 8 yemas por cepa.

4. Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones. El órgano de gestión permitirá el uso del riego para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, en las modalidades de riego por goteo, de manera que se garantice un aporte hídrico entre los 500 a 700 litros por año como máximo, del que al menos un cincuenta por ciento se suministrará entre la brotación y el envero, siempre que establezca una fecha límite para la realización de esta

práctica, al menos con una antelación de treinta días al inicio de la vendimia y, salvo circunstancias excepcionales, del 15 de agosto de cada año. Todo aquello con el fin de contribuir a la obtención de productos de calidad y señalando las condiciones prácticas en las que el mismo pueda efectuarse y época de realización.

5. No obstante lo anterior, el órgano de gestión podrá proponer, la autorización por parte del órgano competente, de la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

#### Artículo 7. *Vendimia.*

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura y desechando toda aquella que no esté en perfectas condiciones. La realización del «soleo» y el «enyesado» se efectuará de acuerdo con las prácticas tradicionales. El «enyesado» se efectuará únicamente en los vinos generosos y generosos de licor y en las condiciones de excepcionalidad que se contemplan en el artículo 25 del Reglamento (CE) núm. 423/2008, de la Comisión, de 8 de mayo de 2008, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo, y se introduce un código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos.

2. El órgano de gestión determinará cada año la fecha de inicio de la vendimia.

#### Artículo 8. *Límites de producción.*

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 30.000 kg para las uvas blancas y 15.000 kg para las tintas, en la zona de producción.

2. Estos límites podrán ser aumentados o disminuidos en determinadas campañas por el órgano de gestión, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previo informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos y autorización del órgano competente. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25 por 100 de los límites fijados.

3. El mosto producido, cuando exceda de los límites antes señalados o de la modificación autorizada en su caso, no podrá ser utilizado en la elaboración de vinos protegidos por esta indicación geográfica.

#### Artículo 9. *Nuevas plantaciones.*

1. Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones en terrenos o viñedos autorizados en la zona de producción, que habrán de realizarse con las variedades autorizadas en el artículo 5, será preceptivo el informe del órgano de gestión, que determinará la posibilidad de inscripción en el Registro correspondiente, previa autorización de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

2. Los operadores que deseen acogerse al amparo de este v.c.p.r.d., deberán inscribir sus viñedos, bodegas y demás instalaciones en el correspondiente Registro del órgano de gestión.

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

4. El órgano de gestión, cuando las circunstancias lo aconsejen, fomentará las plantaciones de nuevos viñedos en la zona de producción procurando aportar la ayuda técnica y económica que pueda conseguirse, previa autorización de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

## CAPÍTULO III

**De la elaboración del vino**Artículo 10. *Elaboración del vino.*

1. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la mención «Vino de Calidad de Lebrija» se realizará, con uvas que cumplan lo dispuesto en el capítulo II del presente Reglamento, en las bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el artículo 4 del presente Reglamento, y que estén inscritas en los Registros de Bodegas definidos en el artículo 18 del presente Reglamento.

2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, en el control de la fermentación y en el proceso de conservación y envejecimiento, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Lebrija».

Artículo 11. *Rendimiento del cultivo.*

1. En la extracción de los mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no supere los 72,5 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de mosto obtenidos por presiones superiores en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

2. El órgano de gestión excepcionalmente, en determinadas campañas, previo informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos, podrá modificar los rendimientos de extracción previa autorización del órgano competente. En ningún caso el rendimiento podrá exceder de 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

## CAPÍTULO IV

**Características de los vinos**Artículo 12. *Tipos de vinos.*

En la elaboración de los diferentes tipos de vino protegidos deberán emplearse las variedades tintas y blancas autorizadas en las siguientes proporciones:

Vinos blancos: Elaborados a partir de las variedades blancas citadas en el artículo 5, con un mínimo del 60% de las variedades blancas clasificadas como principales. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento.

Vinos tintos: Elaborados a partir de las variedades tintas citadas en el artículo 5. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento.

Vinos generosos y vinos generoso de licor: En los vinos generosos y generosos de licor se emplea, como mínimo, un 85 por ciento de uva de la variedad palomino fino, estando compuesto el tanto por ciento restante, exclusivamente, por uvas de las restantes variedades blancas propuestas para la zona.

Vinos dulces naturales: En los vinos dulces naturales se emplea, como mínimo, un 85 por cien de uva de la variedad Moscatel, estando compuesto el tanto por ciento restante, exclusivamente, por uvas de las variedades blancas propuestas para la zona. Para su elaboración se utilizarán uvas sobre maduras con una graduación mínima de 15% en volumen, para lo cual se podrá solear las uvas, o hacer una vendimia tardía. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento.

Mistelas: Se podrán emplear cualquiera de las variedades de uvas admitidas en la denominación, tanto blancas, como tintas. Para su preparación se utilizará el mosto de uva previamente filtrado, cuyo grado volumétrico natural debe de ser como mínimo del 11% del volumen, al cual se le añadirá alcohol vínico, para parar parcial o totalmente la fermentación, y obtener un grado de alcohol entre los 15% y 18% en volumen. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento.

Artículo 13. *Características de los vinos.*

1. Según las características de la uva, de los mostos y del proceso de elaboración y envejecimiento a que son sometidos los vinos amparados por el «Vino de Calidad de Lebrija» se distinguen blancos, tintos, vino generoso y vino generoso de licor, así como vino dulce natural y mistela:

a) Blanco: Vino joven, muy pálido, de aroma afrutado con una graduación volumétrica natural mínima de 10°, y el grado alcohólico por destilación por cien en volumen será de 10,5° mínimo y 12,5° máximo. El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos con un nivel de azúcar residual inferior a 5 gramos/litro, será de 200 miligramos/litro. Si tuvieran más de 5 gramos de azúcares residuales por litro, el límite será de 250 miligramos/litro. La acidez volátil expresada en ácido acético será inferior a 18 meq.

b) Tinto: Con una graduación volumétrica natural mínima de 11°. El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos con un nivel de azúcar residual inferior a 5 gramos/litro, será de 150 miligramos/litro. Si tuvieran más de 5 gramos de azúcares residuales por litro, el límite será de 200 miligramos/litro. La acidez volátil expresada en ácido acético será inferior a 18 meq. El grado alcohólico por destilación por cien en volumen será de 11,5° mínimo y 15,0° máximo.

Tintos jóvenes: Son de intenso aroma afrutado. De color muy vivo e intenso, equilibrados y frescos en boca.

Tinto joven roble: En roble 3-5 meses de color rubí brillante con ribetes oscuros y violáceos de aroma intenso y complejo a fruta madura con recuerdos a vainilla y café, además de un toque floral.

Tintos con envejecimiento: Crianza, reserva y gran reserva: De color rojo cereza intensos y carnosos. Aromas de frutos maduros. En boca muy persistentes, con gran cuerpo y vigor. Con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso.

c) Vino generoso es el vino de licor de calidad producido en región determinada (VLCPRD) elaborado bajo velo de flor, proceso biológico que, realizándose durante el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino, tras la fermentación alcohólica total del mosto, cuyo grado volumétrico natural no debe de ser inferior a 10,5%, confiere al producto determinadas características analíticas y organolépticas específicas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 15% en volumen ni superior a 22% en volumen, y un contenido en materias reductoras inferior a 5 g/l. Los tipos de vino generoso del «Vino de Calidad de Lebrija» son los siguientes:

Flor de Lebrija. Vino de color amarillo pajizo pálido, con reflejos verdosos en ocasiones, de aroma almendrado característico, punzante y delicado, ligero al paladar, seco y cuyas especiales características son resultado de su proceso particular de crianza exclusivamente bajo velo de flor, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15% y 18% en volumen. La acidez volátil expresada en ácido acético será inferior a 18 meq.

Lebrija old vino seco, de color ámbar a caoba, de aroma muy acusado, que recuerda a la nuez, de mucho cuerpo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 17% y 22% en volumen. Su crianza comprende una fase inicial bajo velo de flor, continuada de una crianza oxidativa. La acidez volátil expresada en ácido acético será inferior a 20 meq.

d) Vino generoso de licor es el vino obtenido a partir de «vino generoso», o de vino bajo velo apto a dar un tal «vino generoso», que haya sido objeto de una adición bien de mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, bien de mosto de uva concentrado, con un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol., un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22% vol. y un contenido en materias reductoras no inferior a 5 g/l.

Lebrija old dulce: Vino de cuerpo, de color ámbar a caoba oscuro, de aroma punzante y atenuado con un grado alcohólico adquirido no inferior a 15,5% vol. y un contenido en materias reductoras entre 115 g/l y 140 g/l. La acidez volátil expresada en ácido acético será inferior a 18 meq.

e) Vino dulce natural obtenido de mostos con una riqueza inicial en azúcar de 212 g/l como mínimo, y procedente de uva muy madura o soleada, que se somete a fermentación alcohólica parcial o total. Son vinos de mucho cuerpo y textura aterciopelada; de color caoba más o menos oscuro e intensos aromas de pasificación. Cuando la variedad de la uva empleada es Moscatel, el vino resultante se denomina Moscatel. Con un grado alcohólico por destilación por cien en volumen de 14,5 mínimo y 15,50 máximo. La acidez volátil aparente en ácido acético será inferior a 18 meq.

f) Mistelas, se podrán emplear cualquiera de la variedades admitidas en al denominación, tanto blancas, como tintas. Para su preparación se utilizara el mosto de uva previamente filtrado, cuyo grado volumétrico natural debe de ser como mínimo del 11% del volumen, al cual se le añadirá alcohol vinico, para parar parcial o totalmente la fermentación, y obtener un grado de alcohol entre los 15% y 18% del volumen. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento. La acidez volátil aparente en ácido acético será inferior a 18 meq.

2. En la elaboración de los vinos que así lo exijan también pueden adicionarse vino dulce natural, alcohol vinico y concentrado de mosto.

3. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del órgano de gestión no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por el «Vino de Calidad de Lebrija».

## CAPÍTULO V

### Del envejecimiento de los vinos

#### Artículo 14. *Indicaciones sobre envejecimiento.*

1. Los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Lebrija», deberán envejecer necesariamente en bodegas enclavadas en la zona de producción detallada en el artículo 4 de este Reglamento.

2. El sistema de envejecimiento especial, necesario para obtener los vinos generosos, generosos de licor y dulces naturales de Lebrija, será el clásico de criaderas y soleras o bien el de añadas, al que se someterán durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades enológicas de sus respectivos tipos o variedades.

3. Todos los vinos generosos y generosos de licor deberán tener una edad promedio mínima de tres años para poder ser destinados al consumo.

4. El envejecimiento de los vinos tintos amparados por la mención «Vino de Calidad de Lebrija» se efectuará en las bodegas inscritas en el registro de bodegas de envejecimiento durante, al menos, dos años naturales a contar desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate.

5. Los vinos se someterán al sistema tradicional mixto de envejecimiento en bodega de roble americano o francés de hasta 330 litros de capacidad para los tintos y de hasta 600 litros para los generosos y generosos de licor.

6. No obstante lo dispuesto en el apartado 4 de este artículo, el inicio de cómputo del periodo de envejecimiento de los vinos en barrica no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.

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

a) Para la indicación «Reserva». Envejecimiento en barrica de roble y botella durante un periodo total de treinta y seis meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento de roble de doce meses.

b) Para la indicación «Gran Reserva». Envejecimiento en barrica de roble y botella durante un periodo total de sesenta meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento de roble de veinticuatro meses.

## CAPÍTULO VI

### Control y certificación

#### Artículo 15. *Autocontrol.*

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

#### Artículo 16. *Controles del sistema.*

1. El órgano de control vigilará, para cada campaña, las cantidades que de cada tipo de vino amparado por el «Vino de Calidad de Lebrija» podrá ser expedido por cada firma inscrita en los Registros de Bodegas, de acuerdo con las cantidades de uva elaborada, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos de otras firmas inscritas.

2. El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Lebrija» garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento y conllevará, al menos, los siguientes controles:

a) Controles en viñedo. Se realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, rendimiento, riego y tratamientos realizados en las parcelas vitícolas, así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda suponer la omisión de una infracción de las contempladas en el presente Reglamento.

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

c) Controles de producto. Se verificará que todas las partidas de vino elaboradas por las Bodegas inscritas hayan sido analizadas físico-química y organolépticamente.

#### Artículo 17. *Control y certificación.*

1. La certificación será llevada a cabo por un órgano de control que cumple con lo establecido en el artículo 27, apartado 1, letra c), «Control y Certificación» de la Ley 24/2003, y artículo 29, apartado 1, de la Ley 10/2007.

2. El órgano de control, conforme a su procedimiento de certificación para los Vinos de calidad con Indicación Geográfica, auditará periódicamente las actividades de autocontrol de los operadores, y realizará los controles complementarios necesarios para garantizar que se cumplen los requisitos de certificación establecidos en el presente Reglamento.

3. Si en las auditorías de seguimiento se detecta la no conformidad del producto, o el incumplimiento de alguno de los preceptos de éste Reglamento, el órgano de control aplicará lo establecido al efecto en su procedimiento de certificación para los Vinos de calidad con Indicación Geográfica, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo XI de este Reglamento.

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

## CAPÍTULO VII

### De los registros

#### Artículo 18. *Registros.*

1. Por el órgano de gestión se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- d) Registro de Bodegas de Envejecimiento.
- e) Registro de Bodegas Embotelladoras.

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

3. El órgano de gestión denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos, y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias y en el de Envasadores de vino, en su caso, lo que habrá de acreditarse, previamente, a la inscripción en los Registros del órgano de gestión.

#### Artículo 19. *Registro de viñas.*

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

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

3. A la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el órgano de gestión, de las parcelas objeto de la misma, y la autorización de plantación expedida por la Administración competente.

4. La inscripción en el Registro de Viñas es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo.

Artículo 20. *Registro de bodegas de elaboración.*

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en que se vinifique uva o mosto procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar al «Vino de Calidad de Lebrija» y que cumplan todos los requisitos establecidos normativamente.

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

Artículo 21. *Registro de bodegas de almacenamiento.*

1. En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la indicación geográfica.

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

Artículo 22. *Registro de bodegas de envejecimiento.*

1. En el Registro de Bodegas de Envejecimiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al envejecimiento de vinos con derecho a ser «Vino de Calidad de Lebrija».

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

En la inscripción figurarán, además todos los datos específicos de este tipo de bodegas, como superficie de calados y número de barricas, entre otros.

3. Los locales o bodegas destinados al envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con estado higrométrico y ventilación adecuados.

Artículo 23. *Registro de bodegas embotelladoras.*

En el Registro de Bodegas Embotelladoras se inscribirán todas aquellas que se dediquen al embotellado de vinos amparados por el «Vino de Calidad de Lebrija». En la inscripción figurarán, además, de los datos a que se hace referencia en el artículo 20, los datos específicos de este tipo de bodegas, como instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado, así como superficie y capacidad de las mismas.

Artículo 24. *Vigencia 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. En el caso de incumplimiento constituye infracción establecida en el artículo 44.2.b) de la Ley 10/2007.

2. El órgano de control efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el presente Capítulo y, si procede, en los acuerdos que dentro de sus competencias dicte el Organismo competente de la Administración a iniciativa propia o a propuesta del órgano de gestión.

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

## CAPÍTULO VIII

### Derechos y obligaciones de los inscritos en los diferentes Registros

#### Artículo 25. *Derechos.*

1. Todas las personas físicas o jurídicas cuyos viñedos y/o instalaciones estén inscritos en los Registros indicados en el artículo 18 podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Lebrija», o elaborar, almacenar, envejecer, embotellar o etiquetar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la mención «Vino de Calidad de Lebrija» a los vinos procedentes de bodegas inscritas en el Registro correspondiente que hayan sido elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la mención «Vino de Calidad de Lebrija» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas será exclusivo de las firmas inscritas en el Registro correspondiente y para los vinos amparados por la misma.

#### Artículo 26. *Obligaciones.*

1. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de las normas que, dentro de su competencia, dicte el organismo competente de la Administración a iniciativa propia o a propuesta del órgano de gestión, así como a satisfacer las exacciones que les corresponda.

2. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas a no entorpecer las labores de certificación realizadas por el órgano de control.

3. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento para beneficiarse de los servicios que preste el órgano de gestión, las personas físicas o jurídicas titulares de viñedos o bodegas inscritas deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones económicas con la «Asociación del Vino de Calidad de Lebrija».

#### Artículo 27. *Respecto al almacenamiento y elaboración.*

Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o bodegas, podrán tener almacenadas sus uvas, y elaborar los mostos o vinos acogidos a la mención «Vino de Calidad de Lebrija» en los terrenos o locales declarados en los Registros, perdiendo en caso contrario el derecho al uso de dicha mención.

#### Artículo 28. *Respecto al etiquetado y envasado.*

1. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser verificadas por el órgano de gestión a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Todo ello sin perjuicio de las competencias que correspondan al organismo competente de la Administración en materia de supervisión del cumplimiento de la Ley 24/2003, y de las normas generales de etiquetado.

2. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de «Vino de Calidad de Lebrija» y el tipo de vino de que se trate, así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el órgano de gestión o bien, en su caso, de etiquetas o contra etiquetas numeradas, que deberán ser colocadas en la propia bodega y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

4. El órgano de gestión adoptará y registrará uno o varios emblemas como símbolo del «Vino de Calidad de Lebrija». Asimismo el órgano de gestión podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición.

#### Artículo 29. *Respecto a la expedición de los productos.*

1. Toda expedición o recepción de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que circule dentro de la zona de producción, procedente de una bodega inscrita, deberá ir acompañada del correspondiente documento administrativo de acompañamiento, remitiéndose copia del mismo a la Asociación.

2. Toda expedición de vino amparado por «Vino de Calidad de Lebrija» con destino a países terceros, deberá ir acompañada, además de los correspondientes certificados de análisis físico-químicos y organolépticos y de certificación de «Vino de Calidad de Lebrija» correspondiente, sin poder despacharse esta expedición en ausencia de dichos certificados.

3. Los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Lebrija» únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.

#### Artículo 30. *Respecto al embotellado.*

El embotellado de productos amparados por «Vino de Calidad de Lebrija» deberá ser realizado exclusivamente en las Bodegas Embotelladoras, perdiendo en otro caso el derecho al uso de la mención «Vino de Calidad de Lebrija».

#### Artículo 31. *De la comercialización a granel.*

1. La comercialización a granel de vinos amparados por «Vino de Calidad de Lebrija» deberá llevar los sellos o precintas de garantía.

2. Si fuese necesario realizar el trasvase del vino en el trayecto de bodegas de origen a destino, el órgano de gestión levantará el acta correspondiente o diligencia en el certificado de origen que acompaña a la mercancía.

#### Artículo 32. *Respecto a las existencias.*

1. De las existencias de vinos generosos y vinos generosos de licor con envejecimiento sólo se podrán expedir por cada bodega y en cada campaña como máximo el 50 por 100 de las existencias al comienzo de la misma, que se fija al 1 de septiembre de cada año, más los vinos envejecidos adquiridos durante la campaña a bodegas inscritas en el Registro de Envejecimiento o Almacenamiento. En todo caso, el volumen total de las expediciones de las bodegas de envejecimiento no podrá exceder del 60% de sus existencias al comienzo de la campaña.

2. Cuando las existencias de vinos generosos y generosos de licor se aumenten en el curso de la campaña en más del 10 por 100 de la cantidad declarada al comienzo de la misma por la adquisición de mostos o vinos del año precedentes de la zona de producción, el proporcional aumento del límite del volumen de salidas no tendrá efectos para las bodegas de envejecimiento hasta los tres años de su entrada en la bodega.

Artículo 33. *Cartilla de viticultor.*

1. El órgano de gestión facilitará en cada campaña a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñedos, previamente a la vendimia, una relación actualizada de sus viñedos inscritos autorizados para entregar uvas protegidas. En dicha relación se expresarán, por cada parcela inscrita: término municipal, número de polígono y parcela, superficie de viñedo, desglose de variedades, edad de plantación, sistema de producción y kilos autorizados.

2. Con base en los datos actualizados del Registro de Viñedos, el órgano de gestión entregará a cada viticultor un documento que se denominará «Cartilla de Viticultor». Con dicho documento se justificará por los viticultores durante la vendimia la entrega en las bodegas de cada partida de uva por parcela, acreditando su procedencia, variedad, kilogramos entregados en cada bodega y, por la suma total de entregas, los kilogramos totales recolectados.

3. La presentación de la «Cartilla de Viticultor» en toda entrega de uva durante la vendimia será indispensable para que, cumpliendo los demás requisitos establecidos en este Reglamento, la uva pueda destinarse a la elaboración de vino amparado por la mención «Vino de Calidad de Lebrija».

4. La «Cartilla de Viticultor» podrá ser sustituida, con carácter general, por cualquier otro documento o medio técnico de control que permita acreditar el origen, cantidad y destino de la uva producida por cada viticultor.

Artículo 34. *De las declaraciones.*

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

a) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección, la cartilla del viticultor actualizada.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar dentro de las fechas establecidas por el órgano de gestión, la cantidad de mosto obtenido, debiendo consignar el origen de la uva y el destino del mosto, ya sea para venta, indicando comprador y cantidad, ya para crianza en bodegas propias. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente los movimientos efectuados.

c) Las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y en el Registro de Bodegas de Envejecimiento, presentarán dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En el caso de las Bodegas de Envejecimiento, deberán además presentar declaración de movimientos de entradas y salidas y existencias resultantes de precintas de garantías de origen.

d) Las firmas inscritas en todos los registros de bodegas deberán presentar al 31 de agosto las altas y bajas habidas en el año en los depósitos.

2. El incumplimiento de las prescripciones de este artículo llevará aparejada la imposibilidad de obtener certificaciones de origen, precintas, sellado de facturas, pases de bodega a bodega y cuanta documentación se expida por el órgano de gestión. Estas imposibilidades a que se alude quedarán automáticamente sin efecto una vez presentadas estas declaraciones, con independencia de las acciones a que hubiera lugar.

## CAPÍTULO IX

**Del órgano de gestión**Artículo 35. *Composición.*

1. El órgano de gestión del «Vino de Calidad de Lebrija» será la «Asociación del Vino de Calidad de Lebrija». Los órganos de representación, gobierno y administración de dicha Asociación son los siguientes:

- a) Asamblea General.
- b) Junta Directiva.
- c) Presidente.
- d) Vicepresidente.

2. La elección de la Junta Directiva, del Presidente y del Vicepresidente se llevará a cabo conforme a las normas establecidas en los Estatutos de la Asociación.

Artículo 36. *Naturaleza jurídica.*

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

2. La Junta Directiva de la «Asociación del Vino de Calidad de Lebrija» constituida de acuerdo con sus Estatutos, cumpliendo lo dispuesto en el artículo 25, punto 7, de la Ley 24/2003, y el artículo 20, punto 1, de la Ley 10/2007.

Artículo 37. *Funciones.*

Con objeto de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el órgano de gestión asume las funciones establecidas para los órganos de gestión en el artículo 26 de la Ley 24/2003, y en el artículo 21 de la Ley 10/2007.

Artículo 38. *Representante de la Administración.*

A las sesiones del órgano de gestión asistirá, con voz pero sin voto, un representante del organismo competente en materia de agricultura de la Administración designado por la misma.

## CAPÍTULO X

**Financiación del órgano de gestión**Artículo 39. *Financiación del órgano de gestión.*

1. El fondo social será fluctuante y estará constituido por los ingresos derivados del abono de la cuota anual sobre las plantaciones inscritas en el Registro, de la cuota sobre los productos presentados a calificación, de la entrega de contraetiquetas y precintas, de las rentas y productos de su patrimonio y de todas aquellas subvenciones, donaciones, legados, ayudas y cualesquiera otros recursos que pudieran corresponderle, minorado en los gastos de cada ejercicio.

2. Las cantidades que pudieran percibirse de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al órgano o a los intereses que representa.

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

4. Las aportaciones se realizarán en moneda nacional.

5. Los presupuestos serán elaborados de acuerdo a las directrices establecidas por el propio órgano de gestión.

Artículo 40. *Cuota sobre plantaciones inscritas.*

La cuota sobre plantaciones será el valor resultante de multiplicar el número de hectáreas de viñedo inscritas a nombre de cada asociado por el valor medio de la producción de una hectárea en la zona y campaña precedente. Este valor será determinado anualmente por el órgano de gestión. El tipo máximo aplicable será del 1%. El sujeto pasivo de esta cuota será el correspondiente titular de la plantación inscrita.

Artículo 41. *Cuota sobre productos.*

La cuota sobre productos será el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto en el año anterior por el volumen presentado a calificar. Este precio medio será fijado anualmente por el órgano de gestión. El tipo máximo será del 1,5%. El sujeto pasivo de esta cuota será el correspondiente titular de la bodega inscrita. La expedición de certificados de origen y visados de facturas la cuota será de 1,5 euros.

Artículo 42. *Entrega de contraetiquetas y precintas.*

En la expedición de precintas de garantía la cuota será el doble de coste de las mismas.

Artículo 43. *Otras cuotas.*

La Asociación podrá fijar cuotas de inscripción u otro tipo de ingresos previa aprobación del organismo competente en materia de agricultura de la Administración.

## CAPÍTULO XI

### Régimen sancionador

Artículo 44. *Regla general.*

Cuando el Órgano de Gestión tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable incluida la propia del v.c.p.r.d., aquél deberá denunciarlo al órgano competente de la Administración.

Con carácter general, el régimen sancionador del presente Reglamento será el establecido en el título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

Orden de 10 de diciembre de 2009, por la que se modifica la de 11 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión.

## PREÁMBULO

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 11 de marzo de 2009 se aprobó el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión.

Tras dicha aprobación, y previamente a su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», según establece el artículo 32 de la Ley 24/2003, de la Viña y el Vino, el cual, según la disposición final segunda de dicha Ley, constituye legislación básica dictada al amparo del artículo 149.1.13.<sup>a</sup> de la Constitución, han sido detectados ciertos aspectos que deben ser modificados con objeto de adaptarlos a la normativa vitivinícola vigente, en particular al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), en el cual fue incorporado totalmente el sector vitivinícola mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, de Consejo, de 25 de mayo, que introdujo en él las decisiones normativas adoptadas en el Reglamento (CE) núm. 479/2008, del Consejo, de 29 de abril, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos

(CE) núm. 1493/1999 (CE) núm. 1782/2003 (CE) núm. 1290/2005 y (CE) núm. 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) núm. 2392/86 y (CE) núm. 1493/1999.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de Reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, las cuales son ejercitadas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto del Presidente 3/2009, de 23 de abril, sobre reestructuración de Consejerías, y el Decreto 172/2009, de 19 de mayo, por el que se establece la Estructura Orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En su virtud, a instancia del sector viticultor y elaborador de vinos del área geográfica de Lebrija y El Cuervo, y a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y en uso de las facultades que tengo conferidas por el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, dispongo:

**Artículo único.** *Modificación de la Orden de 11 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión.*

La Orden de 11 de marzo de 2009, de la Consejería de Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión, queda modificada en su anexo «Reglamento Vino de Calidad de Lebrija y de su Órgano de Gestión», en los siguientes términos:

Uno. Se modifica la letra a) del artículo 5.1, que queda redactado como sigue:

«a) Variedades de uva blanca: Moscatel de Alejandría, Palomino, Palomino Fino y Sauvignon Blanc.»

Dos. En el artículo 12 se modifica el tercer guión, que queda como sigue:

«Vinos generosos y vinos generosos de licor: En los vinos generosos y vinos generosos de licor se emplea exclusivamente uva de la variedad Palomino Fino.»

Tres. Se modifica la letra e) del artículo 13.1, que queda redactado como sigue:

«e) Vino dulce natural: Es el vino de licor obtenido de mostos con una riqueza inicial natural en azúcar de 212 g/l como mínimo, y procedente de uva muy madura o soleada, que se somete a fermentación alcohólica parcial o total. Son vinos de mucho cuerpo y textura aterciopelada; de color caoba más o menos oscuro e intensos aromas de pasificación. Cuando la variedad de uva empleada es Moscatel, el vino resultante se denomina Moscatel. Con un grado alcohólico adquirido mínimo de 15% vol. La acidez volátil aparente en ácido acético será inferior a 18 meq.»

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 10 de diciembre de 2009.—La Consejera de Agricultura y Pesca, Clara Eugenia Aguilera García.