

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

18384 *ORDEN APA/3465/2004, de 20 de octubre, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada «Rioja» y de su Consejo Regulador.*

La Orden de 3 de abril de 1991 por la que se otorga el carácter de calificada a la Denominación de Origen «Rioja» y se aprueba el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador, ha sido anulada por la Sentencia del Tribunal Supremo de 10 de junio de 2004 que ha señalado un defecto formal en la tramitación de la citada Orden, al no haber sido dictaminada por el Consejo de Estado.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, ha regulado esta materia y ha derogado la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. La Ley vigente, en su disposición adicional novena, consolida el carácter de calificada de la Denominación de Origen Rioja y, por su parte, el Real Decreto 1651/2004, de 8 de julio, por el que se establecen normas de desarrollo para la adaptación de los Reglamentos y órganos de gestión de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, ha establecido los criterios para llevar a cabo la necesaria adaptación de los órganos de gestión pluri autonómicos y ha fijado un plazo de seis meses para que los Consejos Reguladores presenten las propuestas de modificación de sus respectivos Reglamentos.

No obstante, sin perjuicio de la propuesta completa a efectuar en el plazo de seis meses para la adaptación a lo establecido en la Ley 24/2003, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja ha remitido una propuesta urgente para, de modo inmediato, recuperar la normativa contenida en la Orden de 3 de abril de 1991, así como el contenido de la también anulada Resolución de 7 de enero de 1992, de la Dirección General de Política Alimentaria, por la que se aprueban las normas relativas al proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja, dados los perjuicios e inseguridad jurídica que pudieran derivarse para el sector.

En su fase de elaboración, la presente Orden ha sido sometida a consulta de las Comunidades autónomas territorialmente afectadas y de las entidades representativas del sector.

En su virtud, de acuerdo con el Consejo de Estado, dispongo:

Artículo único. *Aprobación de las normas reguladoras de la Denominación de Origen Calificada Rioja.*

Se aprueban el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada «Rioja» y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura como Anexo I, así como las normas para la calificación de los vinos con derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja que figuran como Anexo 2 de la presente Orden.

Disposición transitoria primera. *Situaciones históricas de determinadas plantaciones y variedades.*

La uva procedente de plantaciones de viñedo efectuadas con anterioridad al 1 de enero de 1956 y con variedades de viníferas distintas de las que figuran en el artículo 5 del Reglamento de la Denominación de Origen Calificada «Rioja», pueden ser empleadas en la elaboración de vinos protegidos, en tanto subsistan dichas plantaciones.

En el caso de la variedad de vinífera Calagraño, las plantaciones han de ser anteriores a 27 de octubre de 1970.

Disposición transitoria segunda. *Viñedos de Lodosa inscritos en el Registro.*

Los viñedos del municipio de Lodosa, situados en la margen derecha del Ebro, que a fecha 29 de abril de 1991 se hallasen inscritos en el Registro de Viñedos del Consejo, mantendrán su inscripción en cuanto subsistan.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 20 de octubre de 2004.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO I

Reglamento de la Denominación de Origen calificada «Rioja» y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y su defensa

Artículo 1. *Nivel de protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino, de 10 de julio, y el Reglamento (CE) N.º 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, quedan protegidos con la denominación de origen calificada «Rioja» los vinos de calidad tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración, crianza y envejecimiento todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente que les sea aplicable.

Artículo 2. *Ámbito de protección.*

1. La protección otorgada por la Denominación de Origen Calificada es la contemplada en el artículo 18 de la ley 24/2003, y en el resto de normativa aplicable.

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

Artículo 3. *Funciones del Consejo Regulador.*

Corresponden al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada, de conformidad con lo establecido en la Ley 24/2003 y sin perjuicio de las competencias propias de las Administraciones Públicas: La defensa de la Denominación de Origen Calificada, la aplicación de su Reglamento, velar por el cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 4. *Zona de producción.*

1. La zona de producción de la denominación de origen calificada «Rioja» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales que se citan en el apartado 2 de este artículo, que constituyen las subzonas denominadas Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa, y que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5 con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la denominación.

2. Los términos municipales que constituyen las tres subzonas indicadas en el apartado anterior son:

Rioja Alta: Álbalos, Alesanco, Alesón, Anguciana, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Azofra, Badarán, Bañares, Baños de Río Tobía, Baños de Rioja, Berceo, Bezares, Bobadilla, Briñas, Briones, Camprovín, Canillas, Cañas, Cárdenas, Casalarreina, Castañares de Rioja, Cellórigo, Cenicero, Cidamón, Cihuri, Cirueña, Cordovín, Cuzcurrita de Río Tirón, Daroca de Rioja, Entrena, Estollo, Foncea, Fonzaleche, Fuenmayor, Galbárruli, Gimileo, Haro, Hervías, Herrramélluri, Hormilla, Hormilleja, Hornos de Moncalvillo, Huércanos, Lardero, Leiva, Logroño, Manjarrés, Matute, Medrano, Nájera, Navarrete, Ochánduri, Ollauri, Rodezno, Sajazarra, San Asensio,

San Millán de Yécora, San torcuato, San Vicente de la Sonsierra, Santa Coloma, Sojuela, Sorzano, Sotés, Tirgo, Tormantos, Torrecilla sobre Alesanco, Torremontalbo, Treviana, Tricio, Uruñuela, Ventosa, Villalba de Rioja, Villar de Torre, Villarejo y Zarratón, de la provincia de La Rioja, y el enclave del término municipal de Miranda de Ebro (Burgos), denominado «El Ternero».

Rioja Baja: Agoncillo, Aguilar del Río Alhama, Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedillo, Arnedo, Arrúbal, Ausejo, Autol, Bergasa, Bergasilla, Calahorra, Cervera del Río Alhama, Clavijo, Corera, Cornago, El Redal, El Villar de Arnedo, Galilea, Grávalos, Herce, Igea, Lagunilla de Jubera, Leza del Río Leza, Molinos de Ocón, Murillo de Río Leza, Muro de Aguas, Nalda, Ocón (La Villa), Pradejón, Préjano, Quel, Ribafrecha, Rincón de Soto, Santa Engracia de Jubera (zona Norte), Santa Eulalia Bajera, Tudelilla, Villamediana de Iregua y Villarroya, de la provincia de La Rioja, y los de Andosilla, Aras, Azagra, Bargota, Mendavia, San Adrián, Sartaguda y Viana, de la provincia de Navarra.

Rioja Alavesa: Baños de Ebro, Barriobusto, Cripán, Elciego, Elvillar de Álava, Labastida, Labraza, Laguardia, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Leza, Moreda de Álava, Navaridas, Oyón, Salinillas de Buradón, Samaniego, Villabuena de Álava y Yécora, de la provincia de Álava.

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.

4. La calificación de los terrenos a la que se refiere el artículo 23.1.e) de la Ley 24/2003, será realizada por el Consejo Regulador.

Artículo 5. *Varietades de vid autorizadas.*

1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes: Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuela, entre las tintas, y Malvasía de Rioja, Garnacha Blanca y Viura, entre las blancas.

2. De estas variedades se consideran como preferentes las siguientes: Tempranillo, entre las tintas, y Viura, entre las blancas.

Artículo 6. *Prácticas culturales.*

1. La densidad de plantación será obligatoriamente de 2.850 cepas por hectárea, como mínimo y de 4.000 cepas por hectárea, como máximo.

2. Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones. En cumplimiento de lo señalado en los artículos 9 y 26.2.d) de la Ley 24/2003, el riego será regulado anualmente por el Consejo Regulador, pudiendo autorizarlo para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, en las modalidades de riego por goteo, aspersión o a manta, de manera que se garantice un mínimo de aporte hídrico no inferior a 600 litros por año, 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 ello 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.

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 10 yemas por cepa.

3.3 En todo caso, para la variedad Garnacha, la carga máxima será de 14 yemas por cepa.

4. En atención a la densidad del viñedo, en ningún caso de los anteriores sistemas de poda podrá superarse el límite máximo de 36.000 yemas por hectárea, salvo la excepción establecida para la variedad Garnacha, que será de 42.000 yemas por hectárea, como densidad máxima.

5. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá autorizar, a propuesta del Consejo Regulador, la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance de la técnica

vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

6. Las prácticas culturales y actuaciones precedentes se ajustarán a los límites de producción máximos establecidos en el artículo 8 de este Reglamento.

Artículo 7. *Regulación de vendimia. Normas de campaña.*

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con un grado alcohólico volumétrico (% vol) natural mínimo de 10,5 % vol para las uvas tintas y de 10 % vol para las uvas blancas, separando las uvas tintas de las blancas en cada entrega parcial o pesada en báscula, con la única excepción de la contemplada en el artículo 11, en lo relativo a la elaboración de vinos tintos.

Para cada campaña, el Consejo Regulador adoptará los acuerdos necesarios tendentes a conseguir la optimización de la calidad.

2. En campañas excepcionales, el Consejo Regulador podrá proponer la modificación de las graduaciones mínimas fijadas en el apartado anterior, bien para el conjunto de la zona de producción o para determinados municipios, respetando lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia, pero, en tal caso, no podrá aplicarse el apartado 2 del artículo 8 de este Reglamento a los titulares de viñedos inscritos afectados.

3. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y adoptar acuerdos en cada campaña sobre el transporte de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

Artículo 8. *Rendimientos máximos de producción.*

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 65 quintales métricos de uva para las variedades tintas, y de 90 quintales métricos para las variedades blancas.

2. Este límite podrá ser modificado anualmente por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios, de conformidad con lo previsto en la letra d) del apartado 2 del artículo 26 de la Ley 24/2003, sin que pueda superar, al alza, el 125 por cien de los valores indicados en el anterior apartado.

3. En función de las circunstancias de la campaña el Consejo Regulador podrá reducir la producción máxima admitida por hectárea establecida en el apartado 1 de este artículo requiriéndose para ello un acuerdo adoptado por una mayoría cualificada de dos tercios de los miembros del Pleno.

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

Artículo 9. *Plantaciones.*

Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones en terrenos o viñedos situados en la zona de producción, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, a efectos de su inscripción en el Registro correspondiente.

1. 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.

CAPÍTULO III

De la elaboración

Artículo 10. *Prácticas de elaboración. Rendimiento de transformación.*

1. Las técnicas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos con la adecuada calidad y tipicidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por la denominación.

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

decuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. El límite de litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia podrá ser modificado, excepcionalmente, por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, hasta un máximo de 72 litros por cada 100 kilogramos.

3. En función de las circunstancias de la denominación, en determinadas campañas, el Consejo Regulador podrá reducir el rendimiento máximo de transformación de uva a vino, requiriéndose para ello un acuerdo adoptado por una mayoría cualificada de los dos tercios de los miembros del Pleno.

4. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. En particular, queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación la utilización de prensas conocidas como «continuas», en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

5. Queda igualmente prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga, de eje vertical.

6. En la elaboración de vinos protegidos no podrán utilizarse prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

Artículo 11. *Proporción de variedades por tipos de vino.*

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

Vinos tintos: En los vinos tintos elaborados con uva desgranada, deberá emplearse, como mínimo, un 95 por cien de uva de las variedades Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano y Mazuela. En los vinos tintos elaborados con uva entera, este porcentaje será, como mínimo, del 85 por cien.

Vinos blancos: En la elaboración de vinos blancos se emplearán exclusivamente uvas de las variedades Viura, Garnacha Blanca y Malvasía.

Vinos rosados: Se empleará un mínimo del 25 por cien de uvas de variedades Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano.

2. Dada la obligatoria separación en vendimia entre las uvas tintas y las blancas de acuerdo con el artículo 7, la mezcla opcional para el supuesto de los vinos rosados deberá realizarse con posterioridad a la entrega o pesada en báscula.

CAPÍTULO IV

Del envejecimiento de los vinos

Artículo 12. *Zona de envejecimiento.*

La zona de envejecimiento de los vinos con denominación de origen calificada «Rioja» está integrada por los municipios señalados en el artículo 4.2 del presente Reglamento.

Artículo 13. *Requisitos para el uso de las menciones «crianza», «reserva» y «gran reserva» y de la indicación de subzona.*

1. La crianza de los vinos amparados por la denominación de origen calificada «Rioja» se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza durante, al menos, dos años naturales a contar desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate. Los vinos se someterán al sistema tradicional mixto de envejecimiento en bodega de 225 litros de capacidad aproximadamente, de forma continuada y sin interrupción durante un año, como mínimo, para los vinos tintos y durante seis meses, como mínimo, para los vinos blancos y rosados, seguido y complementado con envejecimiento en botella.

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

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

3.1. Para la indicación «Reserva».

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

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

3.2. Para la indicación «Gran Reserva».

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

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

4. Únicamente puede aplicarse a un vino el nombre de una subzona cuando el vino proceda exclusivamente de uva de tal subzona de producción y su elaboración, crianza y embotellado se realice en la misma.

Artículo 14. *Indicación de la cosecha.*

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

CAPÍTULO V

Calificación y características de los vinos

Artículo 15. *Proceso de calificación.*

1. Todos los vinos obtenidos en la zona de producción en bodegas inscritas, para poder hacer uso de la denominación calificada «Rioja», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en el Título VI del Reglamento (CE) 1493/1999.

2. El proceso de calificación se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá ser realizado por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas que se indican en el Anexo 2 de la Orden por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada «Rioja» y de su Consejo Regulador.

Artículo 16. *Características analíticas de los vinos.*

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada «Rioja» son: Tintos, rosados y blancos, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 11,5 % vol para los tintos y de 10,5 % vol para los blancos y rosados.

Queda expresamente prohibida la mezcla de cualquiera de estos tipos de vino para la obtención de un tipo resultante diferente a alguno de los mezclados.

2. La acidez volátil de los vinos de la campaña, expresada en ácido acético, no podrá superar 0,05 gramos/litro (0,833 miliequivalentes por litro), por cada grado de alcohol adquirido. Los vinos de edad superior a un año, no podrán superar 1 gramo por litro hasta 10% vol y 0,06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% vol.

3. El contenido en anhídrido sulfuroso total deberá ajustarse a lo señalado en el artículo 20.5 del Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

4. Los vinos protegidos por la denominación de origen calificada, para poder llevar el nombre de las subzonas «Rioja Alta», «Rioja Baja» y «Rioja Alavesa», o el de una entidad geográfica menor incluida en una de estas subzonas, además de haber sido obtenido totalmente a partir de uva recolectada en el ámbito territorial de la correspondiente subzona o entidad geográfica menor, deben reunir las siguientes condiciones en cuanto a características analíticas:

Subzonas y tipos de vinos	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)
Rioja Alta y Rioja Alavesa:	
Tintos	11,5
Blancos	11,0
Rosados	10,5
Rioja Baja:	
Tintos	12,0
Blancos	11,5
Rosados	11,0

5. Los vinos con derecho a las indicaciones «Reserva» y «Gran Reserva» deberán alcanzar una graduación adquirida mínima de 12% vol, en el caso de los tintos, o de 11% vol, en el caso de los blancos y rosados.

Artículo 17. *Descalificación.*

1. Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. En el caso de que se constate alguna alteración en estas características, en detrimento de la calidad, o que en su elaboración o crianza se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los señalados en la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida del derecho al uso de la denominación en la partida afectada.

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

2. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración o crianza, en el interior de la zona de producción, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer en envases, identificados y debidamente rotulados, bajo el control de dicho Organismo.

En ningún caso, dicho producto podrá ser transferido a otra bodega inscrita.

CAPÍTULO VI

Registros

Artículo 18. *Tipos de registros.*

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

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

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

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos 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 Consejo Regulador.

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 propietario y, en su caso, el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de dominio útil; el nombre de la viña, pago y término municipal en que

esté situada, superficie de producción, variedad o variedades de viñedo y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. A la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma, y la autorización de plantación expedida por 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 exclusivamente uva o mosto procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la denominación de origen calificada 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.*

En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen exclusivamente al almacenamiento de vinos amparados por la denominación de origen calificada. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 20.

Artículo 22. *Registro de Bodegas de Crianza.*

1. En el Registro de Bodegas de Crianza se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de crianza que se dediquen al envejecimiento de vinos con derecho a la denominación de origen calificada «Rioja». En la inscripción figurarán, además de los datos a que se hace referencia en el artículo 20, todos aquellos específicos de este tipo de bodegas, como superficie de calados y número de barricas, entre otros.

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

3. Las bodegas deberán tener unas existencias mínimas de 225 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, de los que la mitad, al menos, deberán estar contenidos en un mínimo de 50 barricas de roble de 225 litros de capacidad aproximada.

Artículo 23. *Registro de Bodegas Embotelladoras.*

En el Registro de Bodegas Embotelladoras se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al embotellado de vinos amparados por la denominación de origen calificada «Rioja». 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. *Separación de bodegas.*

Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente o para conservar su vigencia que el local, las instalaciones y conducciones de líquidos y gases sean independientes, y con separación entre sus edificios, por medio de la vía pública de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen vinos sin derecho a la denominación de origen calificada «Rioja», salvo productos embotellados y etiquetados en situación de tránsito de almacén, de conformidad con lo establecido en el artículo 23.1.d) de la Ley 24/2003.

Artículo 25. *Vigencia de inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador

cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca.

2. Cualquier modificación o ampliación que se produzca en las bodegas que a la entrada en vigor del presente Reglamento se hallaren inscritas en cualquiera de los Registros deberán someterse a los requisitos que para nueva inscripción se establecen en este capítulo.

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VII

Derechos y obligaciones

Artículo 26. *Derechos y obligaciones para el uso de la denominación de origen calificada Rioja.*

1. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados en el artículo 18 sus viñedos o instalaciones podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la denominación de origen calificada «Rioja» o elaborar o criar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la denominación de origen calificada «Rioja» a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. Para poder utilizar el nombre de la denominación de origen calificada «Rioja» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado será requisito indispensable la inscripción de la firma en el Registro correspondiente. En el etiquetado deberá figurar obligatoriamente el nombre o razón social. También podrá utilizarse un nombre comercial en la forma prevista en el artículo 29.7 de la firma inscrita titular de este derecho.

4. Dada la voluntariedad de la inscripción en los Registros correspondientes, por el mero hecho de la misma, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, sin perjuicio de lo que dispongan las normas legales vigentes, así como a satisfacer las cuotas que les correspondan.

Artículo 27. *Exclusividad de producción, elaboración y almacenamiento.*

1. En las bodegas inscritas en los Registros que figuran en el artículo 18 no podrá introducirse más que uva procedente de viñas inscritas y mosto o vino procedente de otras bodegas inscritas.

2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o bodegas sólo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos en los terrenos o locales declarados en la inscripción perdiendo en caso contrario el derecho a la denominación.

3. Se faculta al Consejo Regulador para autorizar, siempre que ello no cause perjuicio a la denominación, la elaboración de mostos, sangrías, vinos espumosos y vermuts, entre otros, a las bodegas inscritas en los Registros de la denominación de origen calificada «Rioja», siempre que dicha elaboración represente una actividad secundaria y conforme con su Reglamentación correspondiente, y que los mostos o vinos empleados hayan sido elaborados con uvas procedentes de viñedos inscritos pero no se hayan presentado a calificación o no la hayan superado o hayan sido descalificados por cualquier causa, sin derecho, por tanto, al empleo de la denominación.

Artículo 28. *Condiciones de designación de los vinos protegidos.*

Las marcas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos protegidos por la denominación que regula este Reglamento no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos o bebidas derivadas de vino, salvo cuando el Consejo Regulador, a petición del interesado, entienda que la aplicación de estos nombres no puede causar perjuicio a los vinos amparados, en cuyo caso elevará la propuesta a la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación.

Artículo 29. *Requisitos de etiquetado.*

1. En las etiquetas de vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación y el logotipo del Consejo

Regulador, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias a las que se aluda en la etiqueta, de la persona física o jurídica propietaria de la misma.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, y siempre en forma que no permita una segunda utilización. Deberá existir correspondencia entre las contraetiquetas, etiquetas y elementos de control del Consejo Regulador.

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

5. En el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figurará una placa identificadora de esta condición.

6. En el etiquetado de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Calificada Rioja será obligatoria la indicación de la correspondiente marca comercial, en las condiciones previstas en la letra F del anexo VII del R (CE) N.º 1493/1999.

7. Las firmas inscritas en los Registros de Bodegas a que se refiere el artículo 18 de este Reglamento podrán utilizar en las partidas de vinos que expidan, además del nombre o razón social, o en su sustitución, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad, siempre que se cumpla el requisito de haberlos comunicado al Consejo Regulador junto con los documentos que acrediten dicho registro de los correspondientes nombres comerciales y la manifestación expresa de que se responsabilizan de cuanto concierna al uso de dichos nombres en vinos amparados por la Denominación.

8. Para los vinos protegidos por la Denominación de Origen Calificada Rioja, no será de aplicación lo previsto en el artículo 4.1 del Reglamento (CE) N.º 753/2002 de 29 de abril, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo para la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, en relación con la letra E del Anexo VII de esta última norma, en lo referente a la sustitución del nombre o la razón social, o en su caso del nombre comercial, por un código, en las condiciones que en él se establecen.

Asimismo, y de conformidad con lo previsto en el artículo 15 del Reglamento (CE) N.º 753/2002, en los embotellados por encargo no podrá sustituirse por un código la indicación del nombre o razón social de quien hubiere realizado el embotellado por encargo, excepto en los casos de prestación del servicio de embotellado a bodegas inscritas carentes de la maquinaria adecuada.

Artículo 30. *Documento de contraetiquetado.*

Todas las personas inscritas en los Registros de Bodegas Embotelladoras están obligadas a extender un documento de contraetiquetado o precintado por las partidas precintadas o contraetiquetas cada día.

Artículo 31. *Circulación de productos.*

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

2. La expedición de los productos referidos en el párrafo anterior deberá ser autorizada por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución. Si la expedición la efectúa una bodega inscrita con destino a bodega no inscrita, aquélla deberá asimismo solicitar dicha autorización del Consejo Regulador.

Artículo 32. *Requisitos de embotellado.*

1. El embotellado de vinos amparados por la denominación de origen calificada Rioja deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la denominación.

2. Los vinos amparados por la denominación de origen calificada «Rioja» únicamente pueden circular y ser expedidos en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Consejo

Regulador. Con carácter general los envases deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea a excepción de la gama de un litro. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar para usos especiales otros tipos de envase, que entienda no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos.

Con independencia de lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 28 del presente Reglamento, el Consejo Regulador podrá establecer fórmulas particulares para cumplir las exigencias de garantía y de control que deben satisfacer los vinos protegidos por la denominación de origen calificada «Rioja» cuando se trate de modalidades especiales de comercialización.

Artículo 33. *Correspondencia entre entradas y salidas.*

1. El vino expedido por cada bodega inscrita deberá estar de acuerdo en todo caso con las cantidades de uva adquirida, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otras firmas inscritas.

2. De las existencias de vino en crianza o envejecimiento en cada bodega sólo podrán expedirse aquellos vinos que hayan cumplido los requisitos que se establecen en el artículo 13.

Artículo 34. *Declaraciones.*

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

a) Todos los inscritos en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección, y en todo caso antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha de uva obtenida y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uva, deberán declarar la cantidad obtenida de cada uno de ellos.

b) Todos los inscritos en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 30 de noviembre la cantidad de mosto y vino obtenidos diferenciado en los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia de la uva y, en caso de ventas durante la campaña de vendimia, el destino de los productos, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las salidas habidas.

c) Los inscritos en los Registros de Bodegas de Almacenamiento, Crianza y Embotellado presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas, salidas y movimientos internos entre los distintos tipos de envase habidos durante el mes anterior. Esta declaración consistirá en la presentación de fotocopias firmadas por persona autorizada por la firma o razón social de las fichas de control de existencias y movimientos de vinos, que deberán cumplimentarse por cada tipo y añada de vino existente en bodega según los modelos e instrucciones que establezca el Consejo Regulador. Asimismo, presentarán, junto con la declaración anterior, la relación de certificados de origen utilizados en el mes anterior en el modelo establecido por el Consejo Regulador.

d) Los inscritos en los diferentes Registros de Bodegas deberán presentar, dentro de los diez primeros días de los meses de enero, abril, julio y octubre, las existencias de contraetiquetas y precintas sin utilizar existentes en bodega a fechas de 31 de diciembre, 31 de marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente. En la declaración correspondiente a las existencias de fin de año, y a efectos de control de etiquetados en el año anterior, se deberá indicar la serie y numeración de las contraetiquetas y precintas existentes.

2. El Consejo Regulador, en función de la marcha de la campaña, podrá modificar la fecha de presentación de las declaraciones a que se refieren los apartados a) y b) del número anterior.

3. El Consejo Regulador establecerá los medios de control adecuados para garantizar la exclusiva entrada, en bodegas inscritas, de producción proveniente de los viñedos inscritos.

CAPÍTULO VIII

Del Consejo Regulador

Artículo 35. *Naturaleza jurídica.*

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja es un órgano desconcentrado del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento.

Artículo 36. *Ámbito de competencia.*

El ámbito de competencia del Consejo Regulador estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de producción y crianza.
- En razón de los productos, por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, crianza y comercialización.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 37. *Funciones.*

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

2. Asimismo, y desde su vertiente socio-económica de defensa de los intereses del sector, el Consejo Regulador favorecerá las iniciativas para el establecimiento de acuerdos colectivos interprofesionales entre viticultores y titulares de bodegas inscritas en los Registros.

Artículo 38. *Pleno del Consejo Regulador.*

1. El Consejo Regulador, previo nombramiento por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación estará constituido por los miembros de la junta directiva de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja.

2. Los miembros del Consejo Regulador dispondrán de la misma representatividad y del mismo número de votos que los que tengan en la junta directiva de la organización interprofesional.

3. El régimen de suplencias y sustituciones es el establecido para los miembros de la junta directiva de la organización interprofesional en sus estatutos.

4. El presidente del Consejo Regulador será el presidente de la junta directiva de la organización interprofesional que, conforme a sus estatutos, podrá ser miembro de la junta o una persona externa a ella.

5. La renovación de los miembros del Consejo Regulador, la acreditación de la representatividad y de los votos en el Consejo Regulador se producirán automáticamente, conforme se efectúen las de la junta directiva de la Organización Interprofesional.

6. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y cada una de las Administraciones de La Rioja, País Vasco y Foral de Navarra, podrán designar un representante, que asistirá y participará en las reuniones del Pleno con voz pero sin voto.

Artículo 39. *Funciones del Pleno y de la Comisión Permanente.*

1. Al Consejo Regulador le corresponden, además de las funciones establecidas en las disposiciones de carácter general que le sean de aplicación y las atribuidas en este Reglamento, las siguientes:

- Cumplir y hacer cumplir el Reglamento, proponiendo al efecto las disposiciones internas que sean necesarias y mandando ejecutar los acuerdos que adopte.
- Regir y gestionar la actividad del Consejo Regulador.
- Organizar el régimen interior del Consejo Regulador.
- Organizar y dirigir los servicios.
- Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.
- Contratar, suspender o renovar a su personal.
- Informar a la Administración pública de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.
- Remitir a los Organismos interesados los acuerdos que para el cumplimiento general acuerde el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime que deben ser conocidos por los mismos.

2. Las funciones de los apartados b) a h) inclusive del número anterior, podrán ser delegadas en la Comisión Permanente prevista en el punto siguiente o en la persona o cargo que se determine por el Pleno.

3. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el Presidente y el número de miembros titulares que acuerde el Pleno del Consejo Regulador, designados por el mismo, y que representen paritariamente a cada sector.

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

Todas las resoluciones que adopte la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo que las ratificará, si procede, en la primera reunión que celebre.

La ejecución de los acuerdos podrá ser encomendada a las personas o cargos que se determine por el Pleno.

4. El Pleno del Consejo Regulador podrá establecer las Comisiones de trabajo que estime pertinentes, para tratar asuntos concretos de su especialidad.

Artículo 40. *Funciones del Presidente.*

Al Presidente del Consejo Regulador le corresponden las siguientes funciones:

a) La representación legal del Consejo Regulador ante cualquier entidad pública o privada, Administraciones, Organismos, instancias judiciales y de mediación. Esta representación podrá delegarla de manera expresa, previo acuerdo del Pleno.

b) Presidir las sesiones y moderar el desarrollo de los debates, ordenando las deliberaciones y votaciones.

c) Asegurar el cumplimiento de las leyes.

d) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del organismo.

e) Ejercer cualquier función que las Leyes, el Reglamento o el Pleno le atribuyan específicamente.

Artículo 41. *Funcionamiento del Consejo Regulador. Adopción de acuerdos.*

1. El Consejo Regulador se reunirá como mínimo una vez cada dos meses, y siempre que lo considere necesario el Presidente o lo solicite un número de miembros titulares al menos del 15 por cien de los votos.

2. Las sesiones del Consejo Regulador serán convocadas por el Presidente, mediante escrito que contendrá el orden del día de la reunión, con una antelación de quince días naturales a su celebración, salvo casos de urgencia, en los que este período quedará reducido a cuarenta y ocho horas.

3. Cuando la iniciativa de la convocatoria proceda de los titulares de al menos el 15 por cien de los votos, se incluirán en el orden del día los asuntos consignados en la solicitud junto con los propuestos por la Presidencia, y la reunión se celebrará dentro de los diez días naturales siguientes a la recepción de la solicitud por la Presidencia.

4. En las reuniones no podrán debatirse ni adoptarse acuerdos que no figuren en el orden del día, a menos que estén presentes todos los miembros del Pleno y se declare la urgencia del asunto a tratar por la totalidad de los miembros que lo componen.

5. En caso de ausencia justificada de los miembros titulares del Pleno, excepto la del Presidente, la Asociación a la que pertenezca comunicará al Consejo Regulador el nombre de su sustituto, con una antelación mínima de 24 horas a la fecha de su celebración.

6. Para la válida constitución del Pleno del Consejo Regulador se requiere la presencia del Presidente y del Secretario, pudiendo ser sustituidos, respectivamente, por el cargo o persona adscrita al Consejo Regulador que se determine previamente. Así mismo en primera convocatoria, deberán concurrir a la reunión presentes o representados, los titulares del 90 por cien de los votos de cada uno de los dos sectores; y en segunda convocatoria, los titulares del 50 por cien de los votos de cada sector.

Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por un mínimo de 75 por cien de los votos presentes o representados y, al menos, el 50 por cien de los votos de cada sector profesional. El Presidente carece de voto de calidad.

Artículo 42. *Personal del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por el Pleno, que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

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

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

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

c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo tanto de personal como administrativos, ejerciendo la jefatura inmediata sobre el personal.

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

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los Servicios Técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnico competente designado por el Consejo a propuesta del Presidente.

4. El Consejo Regulador contará con un Letrado, que se encargará de la Asesoría Jurídica del Organismo y de cuantas otras funciones se le encomienden.

5. El Consejo Regulador podrá contratar para efectuar trabajos especiales o determinados al personal necesario, con carácter eventual, siempre que para ese concepto se habilite la dotación presupuestaria.

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

Artículo 43. *Financiación.*

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

1.º Con el producto de las cuotas obligatorias a las que se refiere la letra h) del apartado 2 del artículo 26 de la Ley 24/2003 a las que se aplicarán los porcentajes e importes siguientes:

a) El 1 por cien del producto del valor de la producción amparada a nombre de cada interesado, en función del precio que se estime para la zona en la campaña precedente.

b) El 1,5 por cien del valor resultante de multiplicar el precio medio ponderado de la unidad del producto amparado, en función de su categoría: sin crianza, crianza, reserva y gran reserva, estimado a partir de las declaraciones periódicas de las expediciones al mercado exterior, por el volumen contraetiquetado o precintado por cada bodega en la campaña precedente.

c) Por expedición de certificados: el precio de 1 euro, revisable anualmente según el índice de precios al consumo.

d) Por la expedición de precintas o contraetiquetas: el doble de su precio de coste.

Los tipos anteriores podrán variarse, a propuesta del Consejo Regulador, por la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, dentro de los límites máximos fijados en este reglamento, cuando las circunstancias presupuestarias así lo aconsejen.

Los obligados al pago de cada una de las cuotas son: de la letra a), los titulares de las plantaciones inscritas; de la b), los titulares de las bodegas inscritas que expidan vino al mercado, y c) y d), los titulares de las bodegas inscritas solicitantes de certificados o adquirentes de precintas o contraetiquetas.

2.º Las subvenciones, legados y donativos que reciba.

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

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

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

Artículo 44. *Acuerdos del Consejo Regulador.*

1. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante circulares que se expondrán en las oficinas del Consejo y se remitirán a las Cámaras Agrarias, a los Ayuntamientos de los municipios incluidos dentro de la zona de producción y a las organizaciones legalmente constituidas del sector. La exposición de dichas circulares o el anuncio de las mismas se publicará en el «Boletín Oficial del Territorio Histórico de Álava», de la «Comunidad Foral de Navarra» y de la «Comunidad Autónoma de La Rioja».

2. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles en alzada ante la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

CAPÍTULO IX

Del Control y de la Vigilancia de la Denominación

Artículo 45. *Control y Vigilancia.*

El Control y Vigilancia de la Denominación de Origen Calificada Rioja será realizada por Veedores. Estos Veedores estarán habilitados, a iniciativa del Consejo Regulador por el M.A.P.A, con cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 27.1.b) de la Ley 24/2003. El control y la vigilancia se realizarán sobre los siguientes ámbitos:

- a) Sobre los viñedos ubicados en la zona de producción.
- b) Sobre las bodegas y plantas embotelladoras en la zona de producción y crianza.
- c) Sobre la uva y vinos en la zona de producción.
- d) Sobre los vinos protegidos en territorio nacional en colaboración con las autoridades pertinentes, dando cuenta de sus actuaciones.

ANEXO 2

Normas para la calificación de los vinos con derecho a la Denominación de Origen calificada «Rioja»

I. *Generalidades*

1. Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.) «Rioja», que figura como anexo 1 de la Orden, para tener derecho al empleo de la misma deberán ser sometidos y superar un proceso de calificación, de acuerdo con lo dispuesto en las normas que se señalan a continuación.

2. El procedimiento de calificación será aplicado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. «Rioja».

II. *Calificación inicial*

II.1 Toma de muestras.

Uno.—Los vinos producidos en la D.O.Ca. «Rioja», en una campaña determinada, deberán someterse a unos controles, analíticos y organolépticos, partida a partida, cuyo volumen no podrá exceder de 1.000 hectolitros.

Dos.—La toma de muestras se efectuará después de la fermentación y en el lugar de la misma.

Tres.—Se revisarán las partidas de vino en la bodega elaboradora, tomándose una muestra de seis botellas de forma reglamentaria por cada partida o lote homogéneo. Dos de las botellas quedarán en la bodega de origen y las restantes se destinarán a análisis, cata y testigos de referencia. El elaborador deberá contar con los medios necesarios para la correcta toma de muestras.

Cuatro.—La toma de muestras se realizará durante los noventa días posteriores al 30 de noviembre del año de la cosecha. Podrá adelantarse la toma de muestras para aquellos elaboradores que lo soliciten, con el exclusivo fin de una rápida comercialización de vinos jóvenes de esa cosecha. A este fin, los Servicios Técnicos del Consejo Regulador confeccionarán un calendario de visitas a las distintas localidades comprendidas en el ámbito de la denominación de origen, de forma que se efectúe la recogida de muestras de forma ordenada.

Cinco.—Las muestras se tomarán depósito a depósito o bien por lotes de varios, siempre -en este último caso- que contengan partidas homogéneas.

II.2 Control analítico.

Uno.—El control analítico de las partidas será realizado por la unidad técnica correspondiente, ubicada en los laboratorios oficiales afectados por la D.O.Ca. «Rioja». Se determinarán, como mínimo, los siguientes componentes: Grado alcohólico, Acidez volátil, Acidez total, Sulfuroso total, Sulfuroso libre, Azúcares reductores, Densidad, Extracto seco, pH y Ácido málico.

Dos.—El Consejo Regulador, por decisión propia o a solicitud de los elaboradores interesados, podrá realizar cuantas otras pruebas analíticas estime necesarias o convenientes para la identificación de la partida como «Vino con derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja»».

Tres.—De todas las determinaciones analíticas se extenderá el correspondiente boletín de análisis para su incorporación a los respectivos expedientes de calificación.

II.3 Control sensorial.

Uno.—Las muestras de las partidas serán calificadas sensorialmente por el Comité de Calificación del Consejo Regulador, formado por expertos

procedentes de los sectores viticultor-elaborador, bodeguero y técnico-enólogo. Este Comité deberá actuar en comisión de tres miembros, constituido por un catador, representante de cada uno de los grupos señalados.

Dos.—Los catadores de cada sector serán designados por el Consejo Regulador de entre los propuestos por asociaciones y sindicatos agrarios, firmas comerciales, bodegas cooperativas, centros oficiales y asociaciones profesionales de técnicos enólogos, siempre que, a juicio del Consejo Regulador, reúnan los requisitos de probada experiencia. A las propuestas, se acompañará currículum profesional del candidato. Un catador no podrá ostentar representación en más de un sector.

Tres.—Los catadores cesarán en sus funciones cuando falten a tres convocatorias seguidas, o cinco alternas, sin justificar, o cuando dejen de estar vinculados al sector que pertenezcan o representen.

Cuatro.—Las sesiones de cata serán coordinadas por personal de Consejo Regulador, cuyo cometido será organizar la degustación, vigilar el estricto anonimato de la misma y dar fe de los resultados y del acta levantada y firmada por los catadores.

Cinco.—El Comité de Calificación realizará la cata de las muestras e informará si el vino es apto o no para ser reconocido como vino con derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja», en cuanto a sus características organolépticas, expresando el motivo, en caso de informe desfavorable.

Seis.—La calificación organoléptica se referirá, principalmente, a la tipicidad, color, limpidez, olor, sabor y calidad del vino, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentra la muestra.

Siete.—El Consejo Regulador nombrará un Comité de Apelación para los casos que se considere necesario. Dicho Comité estará formado por Técnicos de reconocido prestigio, que actuarán en sesiones de cinco catadores.

II.4 Valoración de los vinos.

Uno.—A la vista del informe de los Servicios Técnicos del Consejo en relación al cumplimiento de la normativa y de los resultados del control analítico y sensorial de las muestras, el Consejo procederá a la calificación, no calificación o emplazamiento de la partida.

Como norma general, la decisión al respecto se tomará en el plazo límite de treinta días, a partir de la toma de muestras.

II.5 Situación de no calificación.

Uno.—Los vinos podrán ser no calificados por el informe de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, relativo al incumplimiento de la legislación vigente, por no alcanzar los niveles analíticos exigidos o por presentar defectos sensoriales que no puedan ser subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados.

Dos.—Como consecuencia de las determinaciones analíticas no podrán ser calificadas como D.O.Ca. «Rioja» las partidas que no cumplan los baremos analíticos contemplados en el siguiente punto de este anexo, o que del resto de datos analíticos a que se refiere el punto 2 permita deducir un desequilibrio analítico descalificante que deberá ser puesto de manifiesto por el responsable del centro que examinó la muestra.

Tres.—Baremos analíticos de control de calidad (calificación inicial). Graduación alcohólica adquirida mínima: 11,5% vol para los vinos tintos y 10,5% vol, para los rosados y blancos.

Acidez volátil máxima: la acidez volátil de los vinos de campaña, expresada en ácido acético no podrán superar los 0,05 gr/l (0,833 miliequivalente por litro), por cada grado de alcohol adquirido y, en cualquier caso, no podrá exceder de 0,8 g/l.

Azúcares residuales: Los azúcares reductores residuales no deberán superar los 5 g/l.

Se exceptúan los vinos blancos y rosados semidulces, siempre que este tipo de elaboración se comunique al Consejo Regulador con carácter previo a la fermentación.

La obtención de estos vinos podrá efectuarse bien mediante la paralización de la fermentación, antes de su conclusión o bien partiendo de vinos secos mediante su edulcoración en las condiciones previstas en el punto 2 de la letra G del anexo VI del Reglamento CE 1493/1999.

Anhídrido sulfuroso total: en fase de calificación, la cantidad máxima admitida será de:

Vinos tintos secos: 100 mg/l.

Vinos rosados secos: 150 mg/l.

Vinos blancos secos: 150 mg/l.

Vinos rosados semidulces: 240 mg/l.

Vinos blancos semidulces: 240 mg/l.

Cuatro.—Para que una partida resulte no calificada por motivos organolépticos será necesario que así lo informen la mayoría de los catadores.

Cinco.—Emplazamiento:

A) El emplazamiento de una partida se referirá a los casos en que la muestra no reúna las condiciones idóneas para ser catalogada como vino con derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja», por tener defectos que puedan ser subsanados por prácticas y tratamientos autorizados por la legislación vigente.

B) Para que una partida sea emplazada por motivos organolépticos, será necesario que así lo informen la mayoría de los catadores.

C) La decisión motivada del Consejo Regulador será comunicada al interesado, quien dispondrá de un plazo máximo de un mes para subsanar los defectos detectados, y dos meses cuando el emplazamiento sea por exceso de azúcares reductores.

D) El interesado comunicará al Consejo Regulador la fecha dentro de los plazos señalados, a partir de la cual se podrán tomar nuevas muestras.

Las nuevas muestras tomadas, podrán ser sometidas a análisis contradictorios con la muestra testigo tomada por el Consejo Regulador en su día y a un nuevo control organoléptico que deberá determinar su calificación o descalificación. Será motivo de descalificación la no coincidencia de los vinos en el análisis contradictorio.

Seis.—Transcurridos los plazos máximos señalados sin que el interesado solicite al Consejo Regulador la toma de nuevas muestras, la partida quedará descalificada.

II.6 Comunicación del Consejo Regulador, Recursos.

Uno.—El Consejo Regulador notificará a los interesados el resultado del proceso de calificación de las partidas por ellos presentadas.

Dos.—En caso de no calificación, la notificación deberá ser motivada.

Tres.—El interesado dispondrá de un plazo de diez días para recurrir ante el Pleno del Consejo Regulador, pudiendo solicitar un nuevo examen analítico y organoléptico, en este último caso, ante el Comité de Apelación; dicho examen se efectuará sobre las botellas testigo del solicitante o del Consejo Regulador, pudiéndose realizar, por parte de este Organismo, el análisis contradictorio de las muestras del solicitante y de las que obran en poder del Consejo Regulador, siendo motivo de descalificación la no coincidencia de las mismas.

Cuatro.—Cuando la partida emplazada o descalificada, o en su primera toma de muestras, sea representativa de varios envases, se podrá solicitar la toma de muestras de cada uno, para determinar cuál de ellos es la causa del problema. Si se optara por continuar tomando la muestra de forma conjunta, ya no se podría recurrir posteriormente a la separación por depósitos.

Cinco.—La decisión del Consejo Regulador de no calificación de la partida en virtud de decisión del Comité de Apelación, tomada por mayoría de sus miembros, pondrá fin a la actuación al respecto del Consejo Regulador.

II.7 Tratamiento de los vinos emplazados.

Uno.—No se autorizará ninguna práctica o tratamiento enológico que no esté autorizado por el Reglamento CE 1493/1999.

Dos.—Las mezclas de vinos de una partida emplazada con otra partida para corregir el defecto que, inicialmente, la emplazaba, no serán autorizadas, y acarrearán la descalificación de ambas.

III. No presentación a la calificación

Uno.—Transcurrido el plazo a que se refiere el punto II.1.Cuatro de esta Resolución, sin que el elaborador someta sus vinos al proceso de calificación, se entenderá que renuncia al mismo. Los vinos que no hayan sido sometidos a calificación o que no la hayan obtenido, deberán ser retirados de bodega antes del 31 de mayo del año siguiente al de su elaboración.

Dos.—Quienes se encuentren incurso en la actuación a que se refiere el párrafo anterior deberán efectuar una declaración ante el Consejo Regulador a lo largo de la primera quincena del mes de marzo siguiente al de la cosecha.

IV. Seguimiento de los vinos calificados

Uno.—El Consejo Regulador muestreará los traslados de vinos calificados entre bodegas inscritas, a los efectos de asegurar el cumplimiento de las condiciones analíticas y organolépticas de los vinos trasladados. Dicho muestreo afectará, al menos, el 5 por 100 del número total de traslados efectuados por campaña vitivinícola.

Dos.—Los vinos que hayan superado la fase de calificación, y por lo tanto, tengan el derecho al empleo de la D.O.Ca. «Rioja», deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, teniendo en cuenta las derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

El Consejo Regulador seguirá realizando los controles pertinentes y, en el caso de constatar alguna alteración en esas características en detrimento de la calidad, o que en su elaboración o crianza se incumplan los preceptos señalados en la legislación vigente, iniciará actuaciones para que dichos vinos sean descalificados.

Tres.—Asimismo, se descalificará cualquier vino obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

Cuatro.—La descalificación de los vinos podrá ser realizada, por el Consejo Regulador, en cualquier fase de su elaboración o crianza, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer en envases identificados y debidamente rotulados, bajo el control de dicho organismo, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado.

Cinco.—Al menos una vez al año se tomarán muestras en cada una de las bodegas inscritas embotelladoras, de los productos terminados pertenecientes a las cosechas y tipos de vinos que estén en curso de comercialización, siendo sometidos a control analítico y organoléptico.

El Consejo Regulador podrá establecer controles complementarios para las bodegas que superen un determinado baremo de comercialización.

Seis.—El procedimiento operativo, para ese supuesto, así como para el resto de contemplados en el presente capítulo, será semejante al establecido en el capítulo «Calificación inicial» de estas normas, pudiendo resultar la descalificación de los vinos implicados.

18385 *RESOLUCIÓN de 18 de octubre de 2004, de la Dirección General de Agricultura, por la que se establece la lista de sustancias activas de productos fitosanitarios autorizadas para su empleo en la producción integrada de productos hortícolas.*

De acuerdo con lo dispuesto en el anexo I, sección IV.8, obligatorias, letra e) de la Orden APA/370/2004, de 13 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cultivos hortícolas, las sustancias activas seleccionadas para la lucha contra las plagas en la producción integrada de determinados productos hortícolas, de entre las actualmente autorizadas en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios, son las especificadas en el anexo de la presente resolución.

Los productos fitosanitarios que se incluyen en dicho anexo se entienden autorizados en la producción integrada condicionados a su situación legal como consecuencia de la aplicación del programa de revisión comunitaria de sustancias activas planteado siguiendo los requisitos establecidos por la Directiva 91/414/CE del Consejo, de 15 de julio, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios.

La publicación en Boletín Oficial del Estado de la presente resolución obedece a la necesidad de dar la oportuna publicidad, que permita a los operadores, comprometidos en este tipo de producción de calidad, conocer los productos que pueden ser empleados sin perjuicio de los condicionantes de uso vigentes y proporcione un referente legal en el desarrollo de sus funciones a las entidades de certificación implicadas.

Madrid, 18 de octubre de 2004.—El Director General, Ángel Luis Álvarez Fernández.