



cigales

Reglamento de
La denominación de origen CIGALES
y de su Consejo Regulador

cigales
d.o.

ÍNDICE

Prólogo	7
Reglamento de la Denominación de Origen Cigales y su Consejo Regulador	9
Capítulo I. Ámbito de protección y su defensa.	11
Capítulo II. De la producción de uva.	13
Capítulo III. De la elaboración del vino.	17
Capítulo IV. Tipos de vinos, características y envasado.	18
Capítulo V. Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos.	22
Capítulo VI. Organización general y supervisión de la Denominación de Origen.	24
Capítulo VII. Del Consejo Regulador.	25
Capítulo VIII. Recursos económicos del Consejo Regulador.	30
Capítulo IX. De los registros.	33
Capítulo X. De los derechos y obligaciones.	36
Capítulo XI. Del Sistema de Control.	40
Capítulo XII. Régimen sancionador.	46
Normativa	53

PRÓLOGO

El Reglamento de la Denominación de Origen Cigales y de su Consejo Regulador aprobado por la orden AYG//1197/2011, de 22 de septiembre representa la filosofía legal de nuestro territorio (zona de producción) y de los productos amparados.

Este reglamento se orientó siguiendo el objetivo que siempre ha tenido esta Denominación de Origen: la protección de la calidad, su origen y una garantía de fiabilidad para el consumidor.

Conscientes de los avances informáticos, este Consejo Regulador considera que la impresión de este documento será de gran utilidad para productores, elaboradores, medios de comunicación, profesionales del sector y consumidores interesados.

Con fecha 1 de enero de 2015 se edita este Reglamento.

Pascual Herrera García
Presidente del CRDO Cigales

Reglamento de

La denominación de origen

«CIGALES» y de su Consejo Regulador



// CAPÍTULO I

Ámbito de protección y su defensa

Artículo 1. Protección.

1.– De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León y artículo 118 quaterdecies del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo de 22 de octubre, y con sujeción a lo establecido en el Decreto 51/2006 de 20 de julio por el que se aprueba el Reglamento de la Viña y el Vino de Castilla y León, quedan amparados o protegidos bajo el nivel de protección de la Denominación de Origen «Cigales», los vinos que cumplan, además de lo exigido en la legislación vigente, todos los requisitos establecidos en este reglamento.

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

Artículo 2. Extensión de la protección.

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

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

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

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

Artículo 3. Órganos Competentes.

1.– La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación y la vigilancia del cumplimiento del Reglamento, así como el fomento de la calidad de los vinos amparados quedan encomendadas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Cigales», al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en adelante denominado abreviadamente el Instituto, a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y a la Unión Europea, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias.

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

Artículo 4. Logotipo.

1.– El Consejo Regulador tendrá registrado un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen «Cigales».

2.– Se autoriza el uso del nombre de la Denominación de Origen «Cigales» al Consejo Regulador a efectos del registro del citado logotipo en el Registro de Marcas así como en aquellos otros registros que resulte necesario a los efectos de protección del mismo.

/// CAPÍTULO II

De la producción de uva

Artículo 5. Zona de producción.

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

Provincia de Valladolid: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado «El Berrocal», enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho pago pertenece al término municipal de Valladolid.

Provincia de Palencia: Dueñas.

2.– El Consejo Regulador podrá excluir para la plantación de viñedos, aquellos terrenos que por sus características no reúnan las adecuadas condiciones agronómicas, climáticas y edáficas para ser dedicados a la producción de uva acogida a la Denominación de Origen Cigales.

3.– La delimitación geográfica de la zona de producción no será modificada como consecuencia de anexiones u otras variaciones en la delimitación territorial de los términos municipales acogidos a la Denominación de Origen «Cigales».

Artículo 6. Variedades de uva.

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

a) Variedades de uva blanca.

Variedades principales: Verdejo.

Variedades autorizadas: Albillo Mayor, Viura, y Sauvignon Blanc.

b) Variedades de uva tinta.

Variedades principales: Tinto del País, Garnacha Tinta y Garnacha Gris

Variedades autorizadas: Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.

2.– A partir de la entrada en vigor de este Reglamento no se autorizarán en el Registro de Viñas nuevas inscripciones correspondientes a la variedad «Viura». Las plantaciones existentes se respetarán hasta que finalice el ciclo vital de las cepas.

Artículo 7. Densidades de plantación.

Para todas las variedades viníferas la densidad mínima de plantación será de 1.200 cepas por hectárea cuando la formación sea en vaso, y de 2.200 cepas por hectárea cuando la formación sea en espaldera, excepto en las transformaciones de vaso a espaldera que conservarán su densidad original.

Artículo 8. Rendimientos máximos admitidos.

1.– Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tal a los de más de 3 años, serán las siguientes:

Variedades blancas: 9.000 Kg./Ha.

Variedades tintas: 7.000 Kg./Ha.

2.– En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

Año 1.º: 0% del máximo autorizado (año de plantación).

Año 2.º: 0% del máximo autorizado.

Año 3.º: 50% del máximo autorizado.

Año 4.º: 75% del máximo autorizado.

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

3.– El Consejo Regulador podrá, en los términos previstos en el artículo 14 del Reglamento de la Ley de la viña y del vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, modificar los rendimientos máximos admitidos en función de las condiciones climáticas de cada campaña. Asimismo, podrá diferenciarse entre parcelas de secano y parcelas con autorización de riego.

4.– El control de los rendimientos máximos de uva por hectárea admitidos se realizará por parcela vitícola. A los efectos de este Reglamento, se entenderá por parcela vitícola la superficie de viñedo con características agronómicas homogéneas en cuanto a edad de plantación, variedad, marco de plantación y sistema de conducción, perteneciente a un solo viticultor inscrito y cuyo recinto puede corresponderse con:

- Una parcela catastral: Cuando el viñedo coincide con la parcela catastral en cuanto a superficie y perímetro.
- Varias parcelas catastrales: Cuando el viñedo se localiza sobre más de una parcela catastral, de forma que no puede realizarse un control independiente en cada una de ellas. En estos casos se definirá la parcela vitícola con la siglas PV

y en el Registro de Parcelas Vitícolas se deberán indicar las parcelas catastrales y/o subparcelas que la forman.

- Parte de una parcela Catastral: Cuando en una parcela catastral existan varias subparcelas diferenciadas, en cuyo caso en el Registro de Parcelas Vitícolas deberán figurar como subparcelas de la parcela catastral y la parcela vitícola se corresponderá con la subparcela.

5.– El Órgano de Control descalificará, para una campaña determinada, la producción de aquellas parcelas vitícolas en las que el resultado del aforo de producción realizado según el procedimiento establecido en el Manual de Calidad, dé como resultado, rendimientos esperados superiores a los rendimientos máximos admitidos por hectárea establecidos en el presente artículo.

6.– Cuando la vendimia se realice mecánicamente, a la producción obtenida le será aplicado un incremento de producción del 4% frente a la vendimia manual.

7.– Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos máximos por hectárea superen los límites admitidos precitados, no podrán destinarse a la elaboración de vino protegido por la Denominación de Origen «Cigales».

Artículo 9. Prácticas de cultivo.

1.– La formación de la cepa y su conducción se efectuarán teniendo en cuenta los rendimientos máximos admitidos en el artículo anterior y considerando:

a) La tradicional en vaso.

b) En espaldera, o formas apoyadas, que podrá realizarse de la siguiente forma:

En el sistema de doble cordón y sencillo.

En el sistema de vara y pulgar.

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

Artículo 10. Riego del Viñedo.

1.– Se permite el riego de viñedo en las plantaciones que no estén en producción desde su implantación en cualquier época del año.

2.– Se permite el riego de viñedo, excepto en los veinte días anteriores a la recolección de las uvas, debiendo tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y en el artículo 12 del Reglamento de esta Ley, aprobado por Decreto 51/2006, de 20 de julio.

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

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

Artículo 11. Vendimia.

1.– La vendimia se realizará con partidas de uva sana. La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 10,5.º Beaumé para las variedades tintas y 10.º Beaumé para las variedades blancas.

2.– En el marco de lo establecido por este Reglamento y como desarrollo al mismo, el Consejo Regulador establecerá, para cada campaña, unas Instrucciones de vendimia.

3.– El transporte de uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que afecten lo menos posible a la calidad de las mismas y estarán definidas en las instrucciones de vendimia.

4.– Para campañas específicas, el Consejo Regulador podrá aprobar la reducción de la graduación alcohólica de la uva definida en el apartado 1 de este artículo hasta 0,5 grados, previo estudio justificativo de la calidad de la uva. En ningún caso se permitirá que en una misma campaña se incrementen los rendimientos por hectárea y se reduzca el grado alcohólico probable.

Artículo 12. Otros usos de la uva.

1.– El viticultor que lo desee podrá, para una campaña determinada, no someter a calificación la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en la Denominación de Origen poniéndolo en conocimiento del Consejo Regulador con anterioridad a la fecha que anualmente éste determine. Así mismo, deberá comunicarle si dicha producción será destinada a otro nivel de protección, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 8/2005, o a otros usos.

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

3.– Los viticultores que tengan parcelas descalificadas, sean éstas a petición propia o por decisión del Órgano de Control, deberán comunicar a éste la fecha de vendimia de las misma siguiendo el procedimiento aprobado por dicho Órgano de Control.

4.– La uva no calificada, procedente de parcelas descalificadas, será elaborada de forma independiente del resto, debiendo permanecer el vino elaborado perfectamente diferenciado e identificado hasta su venta.

/// CAPÍTULO III

De la elaboración del vino

Artículo 13. Elaboración del vino.

1.– La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con Denominación de Origen «Cigales» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el artículo 5 del presente Reglamento, cuyas instalaciones estén inscritas en el Registro de Bodegas al que alude el artículo 36 del presente Reglamento.

2.– En las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas del Consejo Regulador no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción, salvo autorización expresa del Consejo Regulador, cumpliendo con el artículo 25 del Reglamento aprobado por el Decreto 51/2006.

3.– La recepción, elaboración, almacenamiento y envejecimiento, en las bodegas inscritas, de uvas, mostos o vinos no amparados por la Denominación de Origen «Cigales» se hará de forma separada de la destinada a vinos amparables por la misma, debiendo permanecer perfectamente diferenciados e identificados hasta su venta, garantizándose la separación e independencia de los vinos.

4.– Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo.

5.– En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. En función de las características de cada campaña, el Consejo Regulador podrá disminuir el límite del rendimiento. Las fracciones de mosto o vinos obtenidas por presiones en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

6.– La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares y se encontrarán en perfecto estado de mantenimiento.

/// CAPÍTULO IV

Tipos de vinos, características y envasado

Artículo 14. Tipos de Vinos.

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

- a) «Blanco», elaborado a partir de las variedades blancas principales y autorizadas, con un mínimo del 50% de la variedad blanca principal.
- b) «Rosado», elaborado a partir de las variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo del 50% de las variedades principales.
- c) «Tinto», elaborado a partir de las variedades tintas principales y autorizadas, con un mínimo del 50% de las variedades principales.
- d) «Espumoso». Vino espumoso obtenido según el método tradicional. Elaborado a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, Brut o Brut Nature del 50% de las variedades principales. El período de crianza en botella incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses.
- e) «Vino blanco, rosado y tinto dulce». Elaborado a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, conservando parte de los azúcares naturales de la uva, de manera que su contenido final de estos azúcares no sea inferior a 45 gramos g/l. El porcentaje de variedades principales deberá ser como mínimo del 50%.

Artículo 15. Características de los vinos.

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

a) Vinos Blancos:

- Graduación alcohólica volumétrica total y adquirida mínima en % Vol.: 11º
- Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 5
- Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 150
- Azúcares reductores máximos expresado en g/l: 5

b) Vinos Rosados:

- Graduación alcohólica volumétrica total y adquirida mínima en % Vol.: 11°
- Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 4,5
- Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 150
- Azúcares reductores máximos expresado en g/l: 4

c) Vinos Tintos:

- Graduación alcohólica volumétrica total y adquirida mínima en % Vol.: 12°
- Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 4,5
- Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,6-1 en función del grado de crianza.
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 140
- Azúcares reductores máximos expresado en g/l: 4

d) Vino Espumosos:

- Graduación alcohólica volumétrica total y adquirida mínima en % Vol.: 9°
- Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 5
- Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 160
- Azúcares reductores máximos expresado en g/l: según la legislación vigente en función del tipo de espumoso.
- Sobrepresión de anhídrido carbónico: mínimo de 4 atmósferas.

e) Vinos blancos, rosados y tintos dulces:

- Graduación alcohólica volumétrica total y adquirida mínima en % Vol.: superior al 11°
- Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 5
- Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 200
- Azúcares reductores expresado en g/l: entre 45 y 90.

2.– Las características organolépticas de los vinos amparados por la denominación de origen serán las siguientes:

a) Vinos blancos:

En fase visual presentarán un amarillo limpio y brillante.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas frescas o maduras, y especiados.

En boca presentarán sensaciones frescas, ácidas y ligeras.

La sensación retronasal será frutal y floral.

b) Vinos rosados:

En fase visual presentarán un color fresa-guinda, limpio y brillante.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas de fruta fresca y madura y florales.

En boca presentarán un cuerpo estructurado y redondo, frutal de fruta madura de zarza.

La sensación retronasal será frutal y larga.

c) Vinos tintos jóvenes:

En fase visual presentarán un color guinda-picota.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales maduros y fruta del bosque.

En boca presentarán un cuerpo medio, sabroso y aromático.

La sensación retronasal será frutal, igual que en nariz.

d) Vinos tintos de crianza:

En fase visual presentarán un tono guinda y rojo rubí, limpio y brillante.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas especiados con recuerdos de fruta.

En boca presentarán un cuerpo redondo, con taninos dulces.

La sensación retronasal será intensa, recordando aromas especiados.

e) Vinos tintos reserva:

En fase visual presentarán un rojo rubí limpio y brillante.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas especiados y balsámicos.

En boca presentarán taninos adecuados, suaves y redondos.

La sensación retronasal será de aromas que recuerden los percibidos en nariz.

f) Vinos tintos gran reserva:

En fase visual presentarán tonos rojos bermellón y limpios.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas complejos, especiados y balsámicos.

En boca se presentarán complejos con taninos finos que dan cuerpo.

La sensación retronasal será de aromas especiados y largos.

g) Espumoso (Blanco/Rosado):

En fase visual amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa-fresa, en el caso de ser elaborados con variedades blancas y tintas.

En fase olfativa será limpio y afrutado.

En boca, final frutal y amplio de sabores.

h) Vinos blancos, rosados y tintos dulces:

Vinos que recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos en los apartados anteriores del presente artículo, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al azúcar residual que contienen.

Artículo 16. Envasado, embotellado y etiquetado.

1.– Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Cigales», únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio, y hayan sido previamente aprobados por el Consejo Regulador.

2.– El embotellado y etiquetado de vinos amparados por la Denominación de Origen «Cigales» deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas embotelladoras inscritas en el Registro de Bodegas y dentro de la zona de producción a que refiere el artículo 36 del presente Reglamento.

3.– Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca.

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

/// CAPÍTULO V

Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos

Artículo 17. Indicaciones sobre envejecimiento y sus métodos.

1.– El envejecimiento de los vinos se realizará en las bodegas inscritas en el Registro descrito en el artículo 36 del presente Reglamento, en barricas de madera de roble con capacidad máxima de 330 litros y en un estado adecuado de conservación que permita mantener la calidad exigida.

2.– En los vinos tintos amparados por la Denominación de Origen se podrá hacer uso de la mención «CRIANZA», cuando se hayan envejecido por un período mínimo de 24 meses, de los cuales al menos 6 meses habrán permanecido en barricas.

3.– En los vinos tintos amparados por la Denominación de Origen se podrá hacer uso de la mención «RESERVA», cuando se hayan envejecido por un período mínimo de 36 meses, de los cuales al menos 12 meses habrán permanecido en barricas y en botella el resto de dicho período.

4.– En los vinos tintos amparados por la Denominación de Origen se podrá hacer uso de la mención «GRAN RESERVA», únicamente cuando se hayan envejecido por un período mínimo de 60 meses, de los cuales al menos 24 meses habrán permanecido en barricas y en botella el resto de dicho período.

5.– Los vinos espumosos y los dulces solamente podrán utilizar las menciones previstas para ellos en la legislación vigente.

Artículo 18. Otras indicaciones.

1.– Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, en el etiquetado de todos los vinos protegidos aunque no hayan sido sometidos a crianza, a excepción de los vinos espumosos y los vinos dulces.

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

3.– El etiquetado podrá hacer mención al nombre de la variedad de uva principal si el vino procede en al menos un 85% de mostos obtenidos de dicha variedad.

/// CAPÍTULO VI

Organización general y supervisión de la Denominación de Origen

Artículo 19. Órganos.

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

2.– Tanto el Consejo Regulador como el Órgano de Control funcionarán sin dependencia jerárquica ni administrativa entre ambos.

Artículo 20. Ámbito de competencias.

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

- a) En lo territorial: Por la zona de producción definida en el artículo 5 anterior.
- b) En cuanto a los productos: Por las uvas, mostos y vinos protegidos por la Denominación de Origen «Cigales».
- c) En cuanto a las personas: Por las titulares de inscripciones en los registros a que refiere el artículo 34 del presente Reglamento.

/// CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 21. Naturaleza jurídica y funcionamiento.

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

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

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

4.– El Consejo Regulador, aprobará su Procedimiento de Actuación, en el que reflejará su sistema de calidad y funcionamiento, especificando las actuaciones para llevar a cabo las funciones establecidas en el artículo 26.2 de este Reglamento.

Artículo 22. Composición y atribuciones.

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

- Pleno.
- Presidente.
- Vicepresidente.

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

Artículo 23. El Pleno.

1.– El Pleno estará constituido por:

- Seis vocales en representación de los viticultores, elegidos por y entre los titulares de parcelas inscritas en el Registro de Parcelas Vítícolas.

- Seis vocales en representación de los vinicultores, elegidos por y entre los titulares de bodegas inscritas en el Registro de Bodegas.

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

3.– A las reuniones del pleno del Consejo Regulador, asistirá con voz pero sin voto, el secretario del Consejo Regulador.

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

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

2.– Por cada uno de los vocales se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular. El vocal suplente sustituirá al titular cuando éste pierda su condición de vocal por concurrir alguna de las circunstancias previstas en el apartado 6 del presente artículo o porque presente su dimisión del cargo para el cual fue elegido.

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

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

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

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

- Al dejar de pertenecer a la entidad por la que fue elegido aunque siguieran vinculados al sector.
- Cuando cause baja en el registro la entidad por la que el vocal fue elegido.
- Cuando durante el mandato incurran en uno de los supuestos de representación doble.
- Cuando ellos o la entidad a la que representan hubieran sido sancionados por resolución firme.

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

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

Artículo 25. Presidente y Vicepresidente.

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

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

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

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

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

Artículo 26. Fines y funciones.

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

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

a) Proponer el Reglamento de la Denominación de Origen y sus posibles modificaciones.

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

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

d) Establecer, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por este Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, la forma, condiciones y control del riego, y cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, detallados en el artículo 37.2 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006 de 20 de julio.

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

- f) Llevar los registros definidos en el Reglamento de la Denominación de Origen.
- g) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- h) Gestionar los recursos económicos establecidos para su financiación.
- i) Aprobar los presupuestos de ingresos y gastos.
- j) Proponer, en el ámbito de sus competencias, los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados, y los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- k) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura y en particular en el mantenimiento del Registro Vitícola de Castilla y León así como con los órganos encargados del control.
- l) Cualquiera otra que pueda desarrollar para el mejor logro de sus fines, de acuerdo con la normativa vigente.

3.– Los acuerdos del Órgano de Gestión que afecten al Órgano de Control deberán ser comunicados a éste para su conocimiento y ejecución.

Artículo 27. Secretario.

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

- a) Preparar los trabajos del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones del Consejo Regulador, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del mismo.
- c) La gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.
- d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador.
- e) Tramitar las comunicaciones, notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos dirigidos al Consejo Regulador.
- f) Expedir certificaciones de los acuerdos aprobados.
- g) Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario del Consejo Regulador.
- h) Ejercer de interlocutor con el Órgano de Control si así lo determina el Consejo Regulador.
- i) Redactar la memoria anual y el plan de actividades.

Artículo 28. Adopción de acuerdos.

1.– Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de dos tercios del total de los miembros con derecho a voto cuando vengán referidos a propuestas de Reglamento de la Denominación de Origen, o sus modificaciones,

la elaboración de los presupuestos de ingresos y gastos, así como a la ubicación de la sede del Consejo Regulador.

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

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

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

Artículo 29. Comisiones.

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

2.– Para resolver determinadas cuestiones o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos vocales, uno del sector viticultor y otro del sector vinicultor, designados por el Pleno del Consejo Regulador. El Pleno acordará las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá. Las actuaciones de la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 30. Personal.

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

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

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

/// CAPÍTULO VIII

Recursos económicos del Consejo Regulador

Artículo 31. Recursos económicos del Consejo Regulador.

1.– El Consejo Regulador contará con los siguientes recursos económicos:

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

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

Artículo 32. Cuotas sobre inscripción, producciones, mantenimiento y modificaciones de inscripción.

1.– Cuotas de inscripción.

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

Hasta 100.000 l. 0,5 €/hl.

Entre 100.001 y 500.000 l. 0,3 €/hl.

Entre 500.001 y 1.500.000 l. 0,2 €/hl.

Entre 1.500.001 y 3.000.000 l. 0,1 €/hl.

Más de 3.000.000 l. 0,05 €/hl.

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

Hasta 500.000 l. 0,8 €/hl.

Entre 500.001 y 1.500.000 l. 0,4 €/hl.

Más de 1.500.001 l. 0,3 €/hl.

2.– Las cuotas anuales sobre producción serán:

a) Cuotas correspondientes a los viticultores o cuota de uva: el 1% del valor de la producción de uva obtenida en sus parcelas inscritas. La base de cálculo será el resultado de multiplicar la producción entregada de cada variedad de uva por el precio de referencia que anualmente establecerá el Consejo Regulador para cada una de las variedades de uva. Estas cuotas serán abonadas por los correspondientes viticultores inscritos en el Registro de Parcelas Vitícolas si bien la gestión del cobro de esta cuota podrá efectuarse a través de las bodegas elaboradoras donde hayan entregado su producción.

b) Cuotas correspondientes a las Bodegas:

1.– Cuota de Elaboración (Bodegas de elaboración): el 1% del valor del vino elaborado calculado sobre la declaración de cosecha de la bodega en base a la producción por variedades de uva elaboradas en cada bodega. La base de cálculo será el resultado de multiplicar el volumen de vino elaborado de cada variedad de uva por un precio de referencia que anualmente establecerá el Consejo Regulador. Estas cuotas serán abonadas por los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas, como bodegas elaboradoras.

2.– Cuota de Contraetiquetado (Bodegas de embotellado): El 1% del valor del vino contraetiquetado mensualmente por cada bodega como vino amparado por la Denominación de Origen «Cigales». La base de cálculo será el resultado de multiplicar el volumen de vino embotellado de cada tipo de vino por un precio de referencia que anualmente establecerá el Consejo Regulador. Estas cuotas serán abonadas por los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas, como bodegas embotelladoras.

3.– Las cuotas anuales sobre mantenimiento de las inscripciones serán:

a) De Parcelas Vitícolas: 5 euros/ha, a descontar de la cuota de producción de uva.

b) De bodegas: 50% de la cuota de inscripción, a descontar de la cuota de producción de vino.

4.– Las cuotas sobre modificaciones de inscripción se cobrarán:

a) Cuando se modifique la superficie de viñedo de una parcela inscrita que implique visita al campo, por un importe de 5 euros/Ha. de la parcela.

b) Cuando se incremente la capacidad instalada de las bodegas, de conformidad con las cuotas de inscripción establecidas en el presente artículo, sobre el incremento de la capacidad instalada.

5.– Dentro de los límites establecidos en el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León aprobado por el Decreto 51/2006 o futuras modificaciones, el Consejo Regulador podrá modificar estas cuotas en determinadas campañas.

Artículo 33. Ingresos por prestación de servicios.

1.– La emisión de certificados de origen se cobrará por un importe del 0,1% del valor de la mercancía a que refiere.

2.– Por la entrega de contraetiquetas se cobrará su valor de compra, impuestos incluidos, de cada tipo de contraetiquetas retiradas mensualmente, más un coste fijo de gestión que anualmente fijará el Consejo Regulador y en ningún caso sobrepasará la totalidad del coste del servicio prestado. Estas cuotas serán abonadas por los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas, como bodegas embotelladoras.

3.– Por el resto de servicios prestados a solicitud del operador inscrito, tales como tomas de muestras de partidas emplazadas, nueva calificación de una partida de vino, segundas analíticas de partidas de vino, cambios de variedad de parcelas inscritas, cambios en el sistema de conducción de viñedos inscritos u otros o motivadas por incumplimientos del Reglamento como controles de vendimia, verificación de desetiquetados de vinos embotellados u otros, se cobrará el importe derivado de los gastos necesarios para el control y en ningún caso sobrepasará la totalidad del coste del servicio prestado. Este importe se fijara anualmente en forma de tarifas por el Consejo Regulador.

/// CAPÍTULO IX

De los registros

Artículo 34. Registros.

1.– El Consejo Regulador llevará los siguientes Registros:

- a) Registro de Parcelas Vitícolas.
- b) Registro de Bodegas.
- c) Registro de Etiquetas.

2.– Los operadores que deseen acoger sus uvas o vinos al amparo de la Denominación de Origen «Cigales» deberán inscribir sus viñedos, bodegas y etiquetas en los registros del Consejo Regulador y someterse, en todo caso, al sistema de control establecido en el Manual de calidad del Órgano de Control.

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

4.– Las solicitudes de inscripción en los registros se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos dispuestos o establecidos por el mismo, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos.

5.– La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros registros que con carácter general estén establecidos.

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

7.– El Consejo Regulador denegará, de forma motivada y previo informe del Órgano de Control, las inscripciones de etiquetas que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a las normas de etiquetado elaboradas por el Consejo Regulador.

8.– A los efectos de este reglamento, se considerarán productores a los viticultores titulares de parcelas vitícolas inscritas y elaboradores a los titulares de inscripciones en el registro de bodegas.

Artículo 35. Registro de Parcelas Vitícolas.

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

2.– En la inscripción figurará:

- a) El nombre del titular con indicación de su condición de propietario y, en su caso, de aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de un derecho real de uso, debidamente acreditado en ambos casos.
- b) El término municipal, número de polígono y parcela en que esté situada.
- c) La superficie catastral y del Registro Vitícola de Castilla y León.
- d) Variedad, tipo de plantación, año de plantación, y cuantos otros datos requiera el Órgano de Gestión y sean necesarios para su clasificación y localización.

3.– A la solicitud de inscripción se acompañará certificado de inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León y croquis detallado cuando la superficie de Registro sea inferior a la superficie catastral, de las parcelas objeto de la misma.

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

Artículo 36. Registro de Bodegas.

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

2.– En la inscripción figurará:

- a) El nombre del titular de la bodega y razón social.
- b) Localidad y lugar de emplazamiento.
- c) Características, número y capacidad de los envases.
- d) Maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar, con su debida acreditación, esta circunstancia, así como la identidad del propietario. Asimismo, se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación.

3.– Además de lo establecido en los puntos anteriores:

a) Para la inscripción de Bodegas de Almacenamiento, se exigirá una capacidad mínima de almacenamiento de 20.000 litros cuando la bodega se inscriba únicamente en este Registro, debiendo reunir la edificación las debidas condiciones de aislamiento para el mantenimiento de vinos de calidad en las mismas.

b) En la inscripción de Bodegas de Envejecimiento deberán figurar, todos aquellos datos específicos de este tipo de bodegas como son el número, el tipo y la capacidad de las barricas de roble. Los locales destinados a la crianza y envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con un estado higrométrico y ventilación adecuados.

c) En la inscripción de Bodegas Embotelladoras figurarán los datos específicos de este tipo de bodegas, como instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado, así como superficie y capacidad de las mismas y deberán acompañar copia de la inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores.

4.– Cuando una bodega esté inscrita en el registro de bodegas de varias categorías del mismo (elaboración, almacenamiento, crianza o embotellado), deberá cumplir con lo establecido en este artículo para cada una de las categorías en que se inscriba.

Artículo 37. Registro de Etiquetas y utilización de marcas y nombres comerciales.

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

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

3.– El Consejo Regulador determinará, para el correcto etiquetado de sus productos, los requisitos que deben cumplir las etiquetas u otros elementos del etiquetado.

4.– El Consejo Regulador, en el ámbito de sus competencias denegará la inscripción de aquellas etiquetas cuyo contenido no se ajuste a los preceptos de este Reglamento y/o que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

Artículo 38. Actualización de las inscripciones.

1.– El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el presente capítulo.

2.– 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.

/// CAPÍTULO X

De los derechos y obligaciones

Artículo 39. Derechos.

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

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

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

Artículo 40. Obligaciones.

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

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

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

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

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

6.– El autocontrol de productores implicará la llevanza actualizada, para cada parcela inscrita, de al menos las siguientes anotaciones: número de yemas por hectárea, tratamientos fitosanitarios, indicando fecha y producto, los riegos y sus fechas, fechas de vendimia, y otras que establezca el Consejo Regulador y/o el Órgano de Control.

7.– El autocontrol de elaboradores implicará la llevanza actualizada, para cada bodega inscrita, de al menos las siguientes anotaciones por cada partida: entradas de uva por procedencia, variedades, fechas y graduación alcohólica volumétrica natural, destino previsto y ubicación en la bodega, fechas de entradas a depósitos y barricas, tiempos y condiciones de permanencia, prácticas y productos enológicos utilizados y dosis, análisis físico-químicos y sensoriales, fechas de embotellados, etiquetados y contraetiquetados, calificaciones obtenidas y numeración de las contraetiquetas asignadas y otras que establezca el Consejo Regulador y/o el Órgano de Control.

8.– El Órgano de Gestión podrá requerir cuanta información estime necesaria para la correcta llevanza y actualización de sus registros.

Artículo 41. De la producción y elaboración.

Los productores o elaboradores, titulares de inscripciones en los registros del Consejo Regulador para el vino protegido, sólo podrán realizar las prácticas de cultivo y de elaboración de vinos, en los viñedos, bodegas e instalaciones declaradas en los registros del Consejo Regulador. En caso contrario, los productos resultantes no adquirirán o, de tenerlo adquirido, perderán el derecho a la utilización de la mención Denominación de Origen «Cigales».

Artículo 42. Expedición y contraetiquetado de productos.

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

2.– La expedición de los productos a que se refiere el apartado anterior, tanto si va dirigida a una bodega inscrita como a una bodega no inscrita, deberá ser comunicada previamente al Órgano de Control con antelación mínima de 48 horas. Tras el traslado, y en el plazo de máximo de 48 horas, se remitirá copia al Órgano de Control del oportuno documento de acompañamiento realizado por la bodega, salvo decisión expresa del Órgano de Control que en determinadas circunstancias podrá establecer que el certificado de origen sea plasmado por el Órgano de Control en el documento de acompañamiento previo a realizarse el traslado.

3.– Cualquier envase en que se expidan vinos amparados para el consumo irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas, expedidas previamente por el

Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega de forma visible y que no permita una segunda utilización. En ningún caso dichas contraetiquetas pueden ser objeto de cesión entre las mismas, ni siquiera cuando correspondan a partidas de vino objeto de transacciones comerciales entre ellas.

4.– El Órgano de Control expedirá contraetiquetas específicas para cada tipo de vino y mención. Dichas contraetiquetas se utilizarán exclusivamente en partidas de vino previamente calificadas e identificadas, no pudiendo ser utilizadas en otras partidas de vino de la bodega.

Artículo 43. Declaraciones para el control.

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

a) Los titulares de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas presentarán al Órgano de Control, antes del 10 de diciembre de cada año, una declaración de la producción obtenida en cada parcela de viñedo inscrita, indicando variedades y destinos de las uvas y, en el caso de venta, el nombre del comprador. Las cooperativas de viticultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones. Así mismo, si el Órgano de Control así lo decide, esta declaración de cosecha podrá ser sustituida por una salida de datos del Sistema de Control de Vendimia ratificada por el viticultor o, en su caso, por la Cooperativa.

b) Los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas de elaboración presentarán al Órgano de Control, antes del 10 de diciembre de cada año la cantidad de vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

c) Los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas de Almacenamiento, envejecimiento y Embotellado 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, señalándose en todo caso, los diferentes tipos de vino. Las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Envejecimiento presentarán por separado la declaración correspondiente a estos vinos.

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

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

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

/// CAPÍTULO XI

Del Sistema de Control

Artículo 44. El Órgano de Control.

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

2.– El Órgano de Control estará constituido por:

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

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

a) Proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería para su aprobación, el Manual de Calidad y sus modificaciones previo conocimiento del Órgano de Gestión.

b) Efectuar las inspecciones y los informes previos a la inscripción, o a su mantenimiento, de los operadores en los correspondientes registros del Órgano de Gestión.

c) Controlar la producción, la procedencia, la elaboración y el producto terminado para su certificación.

d) Controlar el uso debido de las etiquetas y contraetiquetas de acuerdo con lo establecido por el Órgano de Gestión.

e) Levantar las actas de inspección, elaborar los informes, así como incoar y tramitar los expedientes sancionadores dentro de las competencias que le correspondan.

4.– Como interlocutores del Órgano de Control actuarán el Presidente del Comité de Certificación o el vocal o técnico en quien éste delegue.

Artículo 45. Comité de Certificación. Composición y funcionamiento.

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

2.– Los miembros del Comité de Certificación estará compuesto, como mínimo, por:

- Un experto en viticultura que actuará en representación de los viticultores, designado por sus representantes en el Consejo Regulador.
- Un experto en enología que actuará en representación de las bodegas, designado por sus representantes en el Consejo Regulador.
- Un representante de los consumidores designado por el Consejo Regulador a propuesta de organizaciones o asociaciones que representen a los consumidores o a la hostelería.
- Un experto en evaluación de la Conformidad, designado por el Consejo Regulador.

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

4.– La composición y el funcionamiento del Comité de Certificación serán autorizados por la Consejera de Agricultura y Ganadería, previa propuesta del Consejo Regulador, que designará un titular y un suplente para cada representante.

5.– Los miembros del Comité de Certificación se renovarán cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. La propuesta de renovación se remitirá al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en el mes anterior a la finalización del plazo de cuatro años, debiendo tener lugar dicha renovación en los tres meses siguientes al citado plazo.

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

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

- Por inasistencia, sin causa justificada a tres reuniones consecutivas a las que fue convocado.
- Cuando cause baja en el registro al que representa.
- Cuando ellos o la entidad a la que pertenecen hubieran sido sancionados por infracción grave o muy grave en materia de vitivinicultura por resolución firme.

8.– El Comité de Certificación se reunirá, al menos, una vez cada dos meses, a iniciativa de su presidente, a petición de al menos el 30% de los vocales o a solicitud motivada del Director Técnico.

9.– A las reuniones a las que no pueda asistir un representante titular se convocará a su suplente.

10.– Los acuerdos se adoptarán con el voto favorable de la mayoría de los asistentes. El Presidente tendrá voto de calidad para dirimir los empates si no representa a ningún sector de los enumerados en el apartado 3 del presente artículo. Para la validez de sus actos deberán estar presentes la mayoría de sus miembros.

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

12.– El Comité de Certificación podrá delegar en el Director Técnico la emisión de los informes de certificación correspondientes a las altas y al mantenimiento en los registros, las resoluciones de calificación de vinos, el intercambio de información y la coordinación con el Consejo Regulador. La delegación de estas competencias deberá adoptarse por mayoría absoluta.

Artículo 46. Funciones del Comité de Certificación.

El Comité de Certificación desarrollará las siguientes funciones:

a) Elaborar y proponer al Instituto para su aprobación, en el plazo máximo de seis meses desde la constitución del Comité de Certificación, si procede, el Manual de Calidad con sus procedimientos e instrucciones técnicas a las que ha de ajustarse en sus actuaciones, incluyendo los mínimos de control establecidos por el Consejo Regulador, así como sus posibles modificaciones o actualizaciones. El Manual de Calidad se comunicará previamente al Consejo Regulador para su conocimiento e informe.

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

c) Proponer al Consejo Regulador:

- Las altas, bajas y modificaciones en los registros.
- El presupuesto anual de gastos del Órgano de Control.
- La plantilla necesaria para realizar las labores de control.
- El nombramiento y cese del personal de control, incluido el del director técnico.

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

e) En los casos en que el presunto infractor esté inscrito en los registros contemplados en el artículo 34 del presente Reglamento, incoar y tramitar los expedientes sancionadores en las materias a que refiere este Reglamento, así como nombrar al instructor y secretario responsable de los mismos, en su caso.

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

Artículo 47. Director Técnico y veedores.

1.– Para el desarrollo de las funciones inspectoras el Órgano de Control contará entre su personal con veedores, que actuarán coordinados y bajo la tutela de un Director Técnico responsable del control. Tanto los veedores como el Director Técnico deberán ser habilitados por la Dirección General de Industrias Agrarias y Modernización de Explotaciones. Igualmente corresponderá a esta Dirección General la remoción del personal que realiza las funciones de control.

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

Artículo 48. Controles.

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

1.– En Parcelas Vitícolas:

a) Para las inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas, tras la revisión de la documentación presentada, se realizará una auditoría relativa a identificación de las mismas, verificación de su inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León, los planos, las variedades, los marcos de plantación y los contratos de arrendamiento, si procediera.

b) Las auditorías para el mantenimiento de inscripciones en el Registro Vitícola se realizarán anualmente en el número de parcelas que determine el Órgano de Control. En campo se comprobará el cumplimiento de las prácticas de cultivo definidas en el presente Reglamento así como los datos de inscripción del viñedo. En particular se controlará el cumplimiento de lo establecido en el artículo 10 del presente Reglamento con relación a las restricciones, condiciones y modalidades de riego.

c) Anualmente se realizarán además, previo al comienzo previsto de la vendimia, en el número de parcelas que determine el Órgano de Control, aforos de cosecha para comprobar si se ajustan a las producciones máximas admitidas. A instancia del Consejo Regulador, en función del riesgo de exceso de producción por hectárea, se podrá establecer una mayor realización de aforos que los inicialmente determinados por el Órgano de Control.

2.– En Bodegas:

a) Para las inscripciones en el Registro de Bodegas, tras la presentación del Proyecto de construcción de la bodega visado por el correspondiente Colegio Oficial, se reali-

zará una auditoría documental relativa a verificar la Autorización Sanitaria de Funcionamiento y la documentación referida a planos y descripción de las instalaciones.

b) Las auditorías de mantenimiento de inscripciones en el Registro de Bodegas se realizarán a todas las bodegas inscritas cumpliendo el programa de auditorías que establezca el Órgano de Control. En dichas auditorías se comprobará, al menos, el cumplimiento de lo establecido en el artículo 44 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006.

Artículo 49. Calificación de vinos.

1.– Todas las partidas de vinos, para ser amparadas bajo la protección de la Denominación de Origen «Cigales», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo establecido en el presente Reglamento y con el procedimiento de Calificación incluido en el Manual de Calidad del Órgano de Control.

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

3.– El Órgano de Control, una vez recibida la solicitud y comprobado que la partida o partidas cumplen las condiciones de producción establecidas en este Reglamento, tomará las oportunas muestras y efectuará un análisis físico-químico y un examen organoléptico mediante cata.

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

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

6.– La toma de muestras para calificación de vinos envejecidos se tomará una vez terminado el proceso de envejecimiento reglamentario, considerándose como partida el conjunto de botellas, barricas o depósito de características uniformes y trazabilidad comprobada.

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

8.– La puntuación mínima exigible para la calificación organoléptica de vinos amparados, de conformidad con el Anexo II del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino,

aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, será de 72 puntos. Para el cálculo de este valor se tendrá en cuenta la mediana del conjunto de las puntuaciones.

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

- Que el informe del personal técnico del Órgano de Control relativo al cumplimiento de las condiciones de producción sea favorable.
- Que los resultados de los análisis demuestren que los productos cumplen con la normativa general y se encuentran dentro de los valores establecidos en este Reglamento.
- Que el Comité de Cata dictamine que el vino reúne todas las características organolépticas exigidas mediante la obtención de la puntuación organoléptica mínima indicada en el punto anterior.

10.– El Órgano de Control vigilará las cantidades de cada tipo de vino amparado que podrá expedir cada bodega inscrita, de acuerdo con las cantidades de uva elaborada, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos procedentes de otras bodegas inscritas.

11.– Los vinos no calificados podrán ser amparados por cualquier otro nivel de protección establecidos en el capítulo II del título II de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, siempre que cumplan los requisitos establecidos para dicho nivel.

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

13.– Las calificaciones tendrán una vigencia de 6 meses para los vinos calificados que permanezcan en depósito y de 12 meses para los vinos embotellados. Caducada la vigencia, para su salida al mercado al amparo de la Denominación de Origen «Cigales» se deberá solicitar nueva calificación.

14.– Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas características que motivaron su calificación.

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

16.– El Órgano de Control podrá descalificar un vino previamente calificado en caso de constatarse una modificación de la composición y parámetros físico-químicos o de las características organolépticas.

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

/// CAPÍTULO XII

Régimen sancionador

Artículo 50. Regla general.

El régimen sancionador del presente Reglamento será el establecido en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en el título VI de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y el Vino de Castilla y León, y en el título VII del Reglamento de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por Decreto 51/2006.

Artículo 51. Infracciones del Consejo Regulador.

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

Artículo 52. Infracciones cometidas por los operadores inscritos.

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

Artículo 53. Tipificación de las infracciones cometidas por los operadores inscritos.

1.– Serán infracciones leves las siguientes:

- a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los registros de la Denominación de Origen, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real no supere un cinco por ciento de esta última.
- b) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros, cuando no haya transcurrido más de un mes desde que haya acabado el plazo fijado en este Reglamento.
- c) Cualquier otra infracción de este Reglamento o de los acuerdos del Consejo Regulador que establezcan obligaciones adicionales a las generales de cualquier

vitivinicultor en materia de declaraciones, contabilidad vitivinícola específica, documentos de acompañamiento y otros documentos de control.

2.– Serán infracciones graves las siguientes:

- a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los registros de la Denominación de Origen, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta supere al cinco por ciento de dicha diferencia.
- b) El incumplimiento de las normas específicas establecidas en este Reglamento, sobre prácticas de producción, elaboración, transformación, conservación, transporte, acondicionamiento, etiquetado, envasado y presentación.
- c) La expedición, comercialización o circulación de vinos amparados sin estar provistos de las contraetiquetas, precintas numeradas o cualquier otro medio de control establecido por este Reglamento.
- d) Efectuar operaciones de elaboración, envasado o etiquetado de vinos amparados en instalaciones no inscritas en la Denominación de Origen, ni autorizadas.
- e) El impago de las cuotas obligatorias establecidas para la financiación del Consejo Regulador.
- f) Cualquier otra infracción a lo dispuesto en este Reglamento, o de los acuerdos del Consejo Regulador en materia de producción, elaboración o características de los vinos amparados.
- g) La elaboración y comercialización de vino amparado por esta Denominación mediante la utilización de vino base procedente de instalaciones no inscritas en la Denominación de Origen, así como el elaborado a partir de uvas, mostos o vino procedente de viñedos no inscritos en la Denominación de Origen.
- h) Utilizar en la elaboración de vinos amparados, uvas procedentes de parcelas en las que los rendimientos hayan sido superiores a los autorizados.
- i) La existencia de uva, mostos o vinos en bodegas inscritas sin la preceptiva documentación que ampare su origen como producto de la Denominación, o la existencia en bodega de documentación que acredite unas existencias de uva, mostos o vinos protegidos sin la contrapartida de estos productos. Las existencias de vino en bodega deben coincidir con las existencias declaradas documentalmente, admitiéndose una tolerancia del dos por ciento en más o en menos.

3.– Serán infracciones muy graves las siguientes:

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

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

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

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

Artículo 54. Sanciones.

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

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

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

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

4.– Cuando las infracciones graves sean cometidas por operadores inscritos en la Denominación de Origen y afecten a ésta, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal del uso del nombre protegido por un plazo máximo de tres años. Si se tratase de infracciones muy graves, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal por un plazo máximo de cinco años o la pérdida definitiva de tal uso.

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

- Medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad de la producción del daño.
- Decomiso de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción, cuando se trate de productos no identificados.
- Clausura temporal, parcial o total, de la empresa sancionada, por un período máximo de cinco años.

- Suspensión del Órgano de Control de forma definitiva o por un período máximo de 10 años.

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

Artículo 55. Graduación de las sanciones.

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

- La existencia de intencionalidad o de simple negligencia. Se considera un indicio de la existencia de intencionalidad o de simple negligencia el incumplimiento de los requerimientos que desde la Consejería de Agricultura y Ganadería o el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León se hayan realizado al infractor.
- La existencia de reiteración. Se entiende por tal la concurrencia de más de una irregularidad o infracción que se sancione en el mismo procedimiento.
- La naturaleza de los perjuicios causados, especialmente el efecto perjudicial que la infracción haya podido producir sobre la salud o los intereses económicos de los consumidores, los precios, el consumo o, en su caso, el prestigio de la Denominación de Origen «Cigales».
- La existencia de reincidencia. Se entiende por tal la comisión en el término de tres años de más de una infracción de la misma naturaleza, cuando así haya sido declarado por resolución firme.
- La extensión de la superficie de cultivo o el volumen de productos afectados por la infracción.
- El volumen de producción o de ventas y la posición del infractor en el sector vitivinícola.
- El reconocimiento y la subsanación por el sujeto responsable de los defectos detectados en la infracción antes de la resolución del procedimiento sancionador.

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

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

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

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

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

Artículo 56. Procedimiento.

1.– La potestad sancionadora se ejercerá conforme a los principios y procedimiento establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y el Reglamento Regulador del Procedimiento Sancionador de la Administración de las Comunidades de Castilla y León, aprobado por Decreto 189/1994, de 25 de agosto.

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

Artículo 57. Incoación e instrucción.

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

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

Artículo 58. Resolución.

La resolución de los expedientes sancionadores corresponderá:

- a) Al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia en que se hubiera cometido la infracción, si ésta fuera leve.
- b) Al Director General de Industrias Agrarias y Modernización de Explotaciones en materia de viticultura, al Director General de Política Agraria Comunitaria en materia de regulación del mercado vitivinícola y al Director General de Producción Agropecuaria en materia de viticultura, si la sanción se impone por la comisión de una falta grave. Asimismo, corresponde al Director General de Industrias Agrarias y Modernización de Explotaciones la resolución de los expedientes sancionadores en las materias cuya inspección corresponde al Instituto según establece el artículo 60 del Reglamento de la Ley de la Viña y el Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, cuando la sanción se impone por la comisión de una falta grave.
- c) Al Consejero de Agricultura y Ganadería, si la sanción se impone por la comisión de una falta muy grave y su cuantía no excede de 300.000 €.
- d) A la Junta de Castilla y León, si la sanción a imponer excede de 300.000 €.

Artículo 59. Prescripción de infracciones y sanciones.

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

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

Normativa

ORDEN AYG/1197/2011, de 22 de septiembre, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Cigales» y de su Consejo Regulador, publicada en el BOCYL el 29 de septiembre de 2011.

CORRECCIÓN de errores a la Orden AYG/1197/2011, de 22 de septiembre, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Cigales» y de su Consejo Regulador, publicado en el BOCYL el 22 de diciembre de 2011.

Advertidos errores en el texto de la Orden AYG/1197/2011, de 22 de septiembre, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Cigales» y de su Consejo Regulador, publicado en el «Boletín Oficial de Castilla y León» n.º 189, de 29 de septiembre de 2011, se procede a efectuar la oportuna rectificación.

Por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 9 de marzo de 1991 (B.O.E. núm. 6 de 12 de marzo de 1991), se reconoció la Denominación de Origen «Cigales» y se aprobó el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador, modificándose posteriormente por Orden AYG/192/2005, de 10 de febrero («B.O.C. y L.» n.º 35 de 21 de febrero).

El Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM). Este Reglamento ha sido modificado por el Reglamento (CE) n.º 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo, para incorporar la organización común del mercado vitivinícola a la OCM única, quedando derogado el Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo, de 29 de abril, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

La Sección I bis del capítulo I del título II, de la parte II del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, en vigor desde el 1 de agosto de 2009, regula los aspectos relacionados con las denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales en el sector vitivinícola.

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

La Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León («B.O.C. y L.» n.º 116, de 16 de junio) establece en el capítulo III del título II el procedimiento para reconocer y extinguir un nivel de protección y el Reglamento de esta Ley, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, («B.O.C.y L.» n.º 141, de 21 de julio), desarrolla en su artículo 32 el contenido mínimo de la norma específica reguladora de los vinos de calidad producidos en Castilla y León.

Tanto la Ley 24/2003, de 10 julio, de la Viña y del Vino, del Estado, como la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, establecen la obligatoriedad de adaptar los reglamentos de las denominaciones de origen y sus órganos de gestión a la regulación actualmente en vigor.

El Órgano de Gestión de la Denominación de Origen «Cigales», en el uso de las funciones encomendadas en la letra a) del apartado 2 del artículo 26 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, ha propuesto un nuevo reglamento de la Denominación de Origen «Cigales» y de su Consejo Regulador, a los efectos de adaptar éste al marco normativo actualmente en vigor.

Según el artículo 21.2 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, corresponde al titular de la Consejería de Agricultura y Ganadería la aprobación de los reglamentos de las denominaciones de origen y de los vinos de calidad con indicación geográfica.

La Comunidad de Castilla y León tiene competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras protecciones de calidad relativas a productos de Castilla y León y de organización de los Consejos Reguladores y entidades de naturaleza equivalente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 70.1.15.º de reforma del Estatuto de Autonomía, redactado por Ley Orgánica 14/2007, de 30 de noviembre.

Teniendo en cuenta lo anterior, habiéndose efectuado todos los trámites técnicos y administrativos para la aprobación del Reglamento propuesto y en el ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y en el Decreto 35/2011, de 7 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Ganadería,

DISPONGO:

Artículo 1. Aprobación del Reglamento de la D.O.P. Denominación de Origen «Cigales» y de su Consejo Regulador.

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Cigales» y de su Consejo Regulador, cuyo texto figura como Anexo a la presente Orden.

Artículo 2. Protección nacional, comunitaria e internacional.

La presente Orden se remitirá, en el plazo de un mes desde su publicación, al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León» y dejará entonces de ser de aplicación, en el territorio de la Comunidad de Castilla y León, la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 9 de marzo de 1991, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Cigales» y se aprueba el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador».

Valladolid, 22 de septiembre de 2011.

La Consejera de Agricultura y Ganadería,

Fdo.: Silvia Clemente Muncio

cigales
d.o.

Corro Vaca, 5
47270 Cigales, V
Tlf. 983 580 074
Fax 983 586 590
consejo@do-cig

www.do-cigales.es