

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

14337 *Resolución de 11 de agosto de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 21 de enero de 2009, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se aprueba el Reglamento del Vino de Calidad de Granada y de su órgano de gestión.*

El 3 de febrero de 2009 se publicó en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» la Orden de 21 de enero, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Granada» y de su órgano de gestión.

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

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino certificación de la citada Orden de 21 de enero, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden de 21 de enero, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Granada» y de su órgano de gestión, que figura en el anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

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

Madrid, 11 de agosto de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

ORDEN DE 21 DE ENERO DE 2009, POR LA QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DEL «VINO DE CALIDAD DE GRANADA» Y DE SU ÓRGANO DE GESTIÓN

Preámbulo

El Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, establece en el capítulo III y IV de su título III las normas relativas a las denominaciones de Origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en su capítulo II del título II establece el procedimiento para reconocer un determinado nivel de protección de los vinos, quedando desarrollado en el capítulo VI del título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

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

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de los Viticultores y Elaboradores de Vinos del área geográfica de la provincia de Granada para la utilización de la mención «Vino de Calidad de Granada» en los vinos de calidad producidos en regiones determinadas originarios de dicha zona, y el Reglamento elaborado por dichos viticultores y elaboradores de vinos, a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas, en virtud del artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, dispongo:

Artículo 1. Mención «Vino de Calidad de Granada».

Los vinos originarios de la zona geográfica de la provincia de Granada, que se ajusten y cumplan con los requisitos definidos en el anexo a la presente Orden, podrán utilizar la mención «Vino de Calidad de Granada».

Artículo 2. Órgano de gestión.

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

Artículo 3. Certificación.

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

Disposición final única. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 21 de enero de 2009.—El Consejero de Agricultura y Pesca, Martín Soler Márquez.

ANEXO

Reglamento del «Vino de Calidad de Granada» y de su órgano de gestión

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1. Protección.

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 479/2008, del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, modifica Reglamentos (CE) números 1493/1999, de 17.5.1999, 1782/2003, de 29 de septiembre de 2003, 1290/2005, de 21 de junio de 2005, 3/2008, de 17 de diciembre de 2008 y deroga

los Reglamentos (CEE) número 2392/86, de 24 de julio de 1986 y (CE) número 1493/1999, de 17 de mayo de 1999, así como en la Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino, y del mismo modo en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, quedan amparados bajo el nivel de protección de VCPRD del «Vino de Calidad de Granada», los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración, crianza y embotellado, todos los requisitos exigidos en el mismo y en la demás legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

1. La protección otorgada se extiende, aplicado a los vinos, a los nombres geográficos protegidos, por estar asociados a éste nivel, y a la otorgada en el artículo 11 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre y en el resto de normativas aplicable.

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

Artículo 3. *Órganos competentes.*

1. La defensa tanto de la mención «Vino de Calidad de Granada», como de la aplicación, en lo que le compete, de este Reglamento, y el fomento y control de la calidad de los vinos amparados, le corresponde al órgano de gestión, de conformidad con lo establecido en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y sin perjuicio de las competencias propias de las Administraciones Públicas.

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

3. El órgano de gestión del «Vino de Calidad de Granada» será la Asociación Vinos de Granada, en los términos establecidos en el capítulo X del presente Reglamento.

4. La certificación del producto será efectuada por organismo independiente del control, conforme a lo establecido en el apartado 1 del artículo 29 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

Artículo 4. *Logotipo.*

El órgano de gestión adoptará y registrará un logotipo o emblema como símbolo de la mención «Vino de Calidad de Granada».

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 5. *Zona de producción.*

1. La zona de producción de uva y de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Granada», estará constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la provincia de Granada, que a continuación se relacionan:

Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquistar, Cacín, Cádiar, Cájara, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira,

Carataunas, Cástaras, Castilléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Dúdar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélago, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tájar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Láchar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lújar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvizar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura, El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Píñar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Tahá, Torre-Cardela, Torvizcón, Trevélez, Turón, Ugíjar, El Valle, Valle del Zalabí, Válor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia, Zújar.

2. A lo largo de la historia se ha conocido como Sierra de la Contraviesa, los terrenos ubicados por encima de los 1.000 metros de altitud en dicha sierra, no obstante dentro de la zona de producción de los vinos protegidos por la mención «Vino de calidad de Granada», se distinguirá la subzona tradicionalmente designada Contraviesa-Alpujarra, integrada por los terrenos ubicados en los términos municipales siguientes:

Albodón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugíjar.

Queda a criterio del operador la adscripción de sus viñedos y vinos a esta subzona.

3. Esta calificación de terrenos deberá quedar plasmada en la adecuada documentación cartográfica.

4. En el caso de que el titular del terreno esté en desacuerdo con la decisión del órgano de gestión, podrá recurrir ante la Consejería competente en materia agraria y pesquera, que resolverá conforme a la legislación vigente.

Artículo 6. *Variedades de vid autorizadas.*

1. La elaboración, crianza y embotellado de estos vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Granada» se realizará, en los términos municipales señalados en el artículo 5, y exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Variedades de uva blanca: Vijiriego, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Pedro Ximenez, Palomino, Baladí Verdejo y Torrontés.

Variedades de uva tinta: Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Monastrell, Romé y Petit Verdot.

Variedades de uva para espumoso: Vijiriego, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca y Torrontés.

En la subzona Contraviesa-Alpujarra las variedades autorizadas son:

Variedades de uva blanca: Vijiriego, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel, Pedro Ximenez y Baladí Verdejo.

Variedades de uva tinta: Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, y Petit Verdot.

Variedades de uva para espumoso: Vijiriego, Chardonnay y Pinot Noir.

La variedad Vijiriego, plantada desde tiempo inmemorial se ha mantenido exclusivamente en la Sierra de la Contraviesa en la comarca de la Alpujarra, no obstante, por sus excelentes cualidades es autorizada en toda la zona de producción.

2. El órgano de gestión podrá proponer al órgano competente de la Administración que sean autorizadas nuevas variedades que, se compruebe producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos, determinándose en cada caso la inclusión de las mismas como variedades autorizadas.

Artículo 7. *Prácticas de cultivo.*

1. Se aplicarán prácticas de cultivo tradicionales que tiendan a conseguir las mejores calidades de uvas y vinos.

2. Las prácticas de cultivo de la viña se realizarán de manera que expresen el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción, y tendrán en cuenta las características de los sistemas de cultivo de cada parcela. Tanto en variedades tintas como blancas la densidad de plantación podrá oscilar, en función de terrenos, variedades y sistemas de formación, entre 1.500 y 5.000 cepas por hectárea.

3. La formación de la cepa y su conducción se deberán efectuar con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo y con la finalidad de cumplir con lo establecido en cuanto a las producciones máximas admitidas en el presente Reglamento. La formación y conducción de las cepas será en vaso y sus variantes o en espaldera. La combinación de yemas productivas/hectárea no puede ser superior a 36.000, debiendo estar las cepas podadas con criterios los más uniformes posible, y de 42.000 para las dedicadas exclusivamente a la producción de espumosos.

4. Se autoriza el riego con carácter general, siempre que las precipitaciones de lluvia acumuladas desde el 1 de enero del año en curso, no alcancen los 600 litros por metro cuadrado, para lo que se tomarán como referencia, los datos recogidos en alguna de las estaciones meteorológicas más próximas a la explotación.

El riego podrá efectuarse, en cualquiera de sus modalidades: riego por goteo, aspersión o manta, y siempre que esta práctica tienda a mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, a fin de obtener productos de alta calidad.

5. No obstante lo anterior, el órgano de gestión podrá proponer a la Consejería competente en materia agraria y pesquera la aplicación de las prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

Artículo 8. *Vendimia.*

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos por este nivel, las uvas sanas con el grado de madurez necesario y separando todas aquellas que no estén en perfectas condiciones.

2. El órgano de gestión, a la vista de las características propias de cada zona, o cota, podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva vendimiada, para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

3. Las bodegas y en su caso los viticultores comunicarán al órgano de gestión, con una antelación mínima de 24 horas, bien por escrito o por cualquier otro medio por el que quede constancia de la misma, la fecha de inicio de la vendimia, los días y parcelas afectadas, es decir, el calendario de actuaciones, cuyo modelo podrá ser propuesto y exigido por el órgano de gestión. Cualquier alteración, o modificación igualmente será comunicada por escrito, para poder efectuar los correspondientes controles.

4. En la subzona Contraviesa-Alpujarra, la vendimia y el transporte deberán efectuarse obligatoriamente, en envases, de material impermeable, rígido, abiertos y de fácil limpieza, cuyo peso lleno no debe superar los 30 kg, quedando prohibida expresamente la utilización de sacos de cualquier material.

5. La graduación alcohólica natural mínima de las partidas de uva aptas para entrar en la elaboración de vinos amparados por este nivel será de 11 % vol. para uvas blancas, 12 % vol. para las uvas tintas y de 10 % vol. para las uvas con destino a espumoso.

Artículo 9. Producción de la uva.

1. Con carácter general, la producción máxima admitida por hectárea será de 70 Qm de uva tinta para aquellas que se dediquen a su posterior crianza en roble, 80 Qm de uva tinta en el caso que se dediquen exclusivamente a la elaboración de vino tinto joven, 90 Qm de uva blanca y 120 Qm para la uva con destino exclusivamente a espumosos.

Excepcionalmente estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas o zonas por el órgano de gestión a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, siempre que esta puntual modificación se produzca antes de que se haya realizado la vendimia, previo los asesoramientos pertinentes y las comprobaciones que se consideren necesarias. En el caso que esta modificación se produzca, la misma no podrá superar en ningún caso el 25% de los límites citados.

2. No obstante lo anterior, en las parcelas destinadas a la producción de vinos de la subzona Contraviesa-Alpujarra, las producciones máximas admitidas por hectárea serán de 60 Qm para la uva tinta, salvo para la Tempranillo en la que serán de 70 Qm, 80 Qm para la uva blanca y 120 Qm para las uvas destinadas exclusivamente a la elaboración de vinos espumosos.

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

Año 1.º, 0% del máximo autorizado.

Año 2.º, 0% del máximo autorizado.

Año 3.º, 33% del máximo autorizado.

Año 4.º, 75% del máximo autorizado.

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

4. La totalidad de la uva, procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores en un diez por ciento a los límites establecidos, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por este nivel, debiendo adoptar el órgano de gestión las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

Artículo 10. Autorización de plantaciones.

1. Para la autorización de nuevas plantaciones, sustituciones y replantaciones en terrenos o viñedos situados en la zona de producción, y que posteriormente deseen inscribirse en el Registro de parcelas amparadas por este nivel de protección, será preceptivo el informe favorable del órgano de gestión, de no efectuarse este trámite el citado órgano podrá negar la admisión de dichas parcelas, en el registro correspondiente.

2. No se admitirá la inscripción en el Registro de viñas de aquellas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación en la vendimia de las distintas variedades.

CAPÍTULO III**De la elaboración y comercialización****Artículo 11. Técnicas empleadas.**

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por este nivel de protección.

Artículo 12. Elaboración del vino.

1. En la obtención del mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la obtención de productos de la máxima calidad.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino y separación del orujo, de forma que el rendimiento no sea superior a 65 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva tinta, 70% del rendimiento de uva blanca. Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por este nivel.

Únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base para espumoso las primeras fracciones del prensado, con un rendimiento máximo de un hectolitro por cada 150 kilogramos de uva.

2. La elaboración de vinos protegidos por este nivel se realizará exclusivamente con variedades autorizadas.

3. El límite en el rendimiento en vino de la uva podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el órgano de gestión, por iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, siempre con anterioridad a la vendimia, previo los asesoramientos y comprobaciones que se estimen pertinentes, que evidencien que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos y siempre hasta un máximo de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

4. Para la extracción del mosto solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgaren los componentes sólidos del racimo; en especial quedará prohibido el empleo de máquinas despalladoras o estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y de las prensas continuas.

5. La elaboración y almacenamiento se realizarán en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad y la calidad del vino, ya sean de acero inoxidable, madera o de otros materiales autorizados por la legislación vigente.

6. El vino espumoso será el obtenido según el método tradicional, con segunda fermentación en botella, con un periodo de maduración entre el tiraje y el degüelle no inferior a 9 meses.

En la subzona Contraviesa-Alpujarra, se elaborarán exclusivamente a partir de las variedades recogidas en el artículo 6, debiendo utilizarse en su elaboración al menos el 70% de uvas de la variedad Vijiriego.

7. El total del proceso de elaboración de este vino espumoso de calidad, producción del vino base, maduración desde el tiraje hasta el degüelle, e incluso el etiquetado deberán ser efectuados en bodegas inscritas, que obligatoriamente se encuentran dentro de la provincia o en su caso en la subzona.

8. El tiraje se efectuará con el llenado de la botella con el vino base y el licor de tiraje. Para la preparación del licor de tiraje, únicamente podrán utilizarse, levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa, mosto de uva sobremadura, mosto de uva sobremadura parcialmente fermentado y vino base.

Artículo 13. *Comercialización.*

1. La comercialización de los vinos se hará exclusivamente en botellas de vidrio y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural, en ningún caso se podrán vender a granel, en garrafas de vidrio o envasados en recipientes de otro tipo de material.

2. La comercialización del vino espumoso solo se podrá efectuar en botellas de vidrio de las siguientes capacidades: Botellín de 20 cl., media de 37,5 cl., «standard» de 75 cl., mágnium de 150 cl. y doble mágnium de 300 cl.

El tapón de expedición será de corcho, en forma de seta, cubierto por una placa, y sujeto con morrión o bozal. Para su sujeción podrá utilizarse, asimismo, el agrafe, sin placa, el tapón y su sujeción podrán ir cubiertas de una cápsula o folio que los revista totalmente.

CAPÍTULO IV

Calificación y características de los vinosArtículo 14. *Calificación.*

1. Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en este Reglamento, para poder tener derecho al empleo del uso de la mención «Vino de Calidad de Granada» deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con las normas que para este fin proponga el órgano de gestión, aprobadas en su caso por el órgano competente de la Administración y controlado tal y como se establece en el presente Reglamento.

2. No podrán ser amparados por la mención «Vino de Calidad de Granada», cuando se constate que durante el proceso de producción, elaboración, envejecimiento, embotellado o etiquetado se han incumplido los preceptos de este Reglamento o los señalados en la legislación vigente. Asimismo, no podrá ser amparado cualquier vino obtenido por mezcla con otro previamente descalificado. No obstante, podrán ser amparados por otro nivel de protección siempre que cumplan los requisitos establecidos para el mismo.

Artículo 15. *Tipos de vinos.*

1. Los tipos de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Granada» son los siguientes:

Blancos, rosados, tintos y espumosos: elaborados a partir de las variedades clasificadas en el artículo 6.

Vinos naturalmente dulce o de vendimia tardía aplicable al vino de uva sobremadura elaborado sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.

Todos los vinos definidos en este apartado se acomodarán a lo establecido en la normativa de aplicación.

2. Los vinos protegidos, tanto vinos tranquilos como espumosos, deberán presentar cualidades organolépticas que a continuación se describen:

Blancos.

Fase visual. Color amarillo verdoso a amarillo pajizo. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.

Fase olfativa. Aromas francos, frutales típicos de la uva y específicos de cada variedad, agradables e intensos. Sin olores anormales.

Fase gustativa. Sabroso, equilibrado, acidez media a alta, aterciopelada al paladar.

Rosados:

Fase visual. Color rosa pálido a rojo claro. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.

Fase olfativa. Aromas francos, frutado medio a intenso. Sin olores anormales.

Fase gustativa. Sabroso, equilibrado, acidez media a alta, buena estructura.

Tintos:

Fase visual. Color rojo cereza brillante a rojo intenso. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.

Fase olfativa. Aromas francos, aromáticos, agradables e intensos, a veces recuerdan a las bayas rojas. Sin olores anormales.

Fase gustativa. Sabroso, equilibrado, buena estructura, acidez media a alta, gran cuerpo y astringencia alta.

3. Las características analíticas de los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Granada», serán las siguientes:

En general el grado alcohólico adquirido mínimo expresado en porcentaje vol.: 11 en blancos y rosados y 12 en tintos.

En la subzona Contraviesa-Alpujarra, el grado alcohólico adquirido mínimo expresado en porcentaje vol.: 11 en blancos, 12 en rosados y 13 en tintos, admitiéndose en los vinos tintos como graduación alcohólica adquirida máxima 16 % vol.

En los vinos procedentes de uva sobremadura se permiten que la graduación alcohólica adquirida máxima sea de 16 % vol.

Extracto seco mínimo expresado en gr/l: 18,6 en vinos blancos, 19,4 en vinos rosados y 24,3 en vinos tintos.

Acidez total mínima expresada en gr/l (ácido tartárico): 4,5 en vinos blancos, rosados y tintos.

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

Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l.: 160 en vinos blancos y rosados y 150 en vinos tintos.

4. Las características analíticas del vino base blanco o rosado utilizado para la elaboración de los vinos espumosos amparados, serán las siguientes:

Graduación alcohólica mínima adquirida: 10 % vol.

Acidez total mínima (en ácido tartárico): 5,5 gr/l.

Extracto seco no reductor: mínimo 13 gr/l, máximo 22 gr/l.

Acidez volátil real (en ácido acético): inferior a 0,60 gr/l.

Anhídrido sulfuroso total: inferior a 140 mg/l.

Cenizas: mínimo 0,70 gr/l, máximo 2 gr/l.

PH: mínimo 2,8, máximo 3,3.

Tras el degüelle se realizará el relleno de cada botella para restablecer el volumen inicial, mediante la adición del mismo vino espumoso y en su caso del licor de expedición, siendo cerrada la botella con el tapón definitivo.

El licor de expedición podrá estar compuesto de sacarosa, mosto de uva sobremadura, mosto de uva sobremadura parcialmente fermentado, vino base o una mezcla de dichos productos, no admitiéndose en ningún caso la adición de destilado de vino.

5. Las características analíticas de los vinos espumosos amparados, serán las siguientes.

Graduación alcohólica adquirida: mínima 11 % vol.

Acidez total mínima (en ácido tartárico): 5,5 g/l.

Extracto seco no reductor: Mínimo 13 g/l., máximo 22 gr/l.

Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,65 gr/l.

Anhídrido sulfuroso total inferior a 160 mlgr/l.

Cenizas: mínimo 0.70 gr/l., máximo 2gr/l.

PH: mínimo 2,8, máximo 3,3.

Sobrepresión mínima: 3,5 bares a 20 °C.

Para botellas con capacidad inferior a 250 ml., la sobrepresión deberá ser superior a 3 bares a 20 °C.

6. Además deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los mismos, en especial a lo que hace referencia al desprendimiento de espuma, así como a la persistencia de la misma, brillantez, color, aroma y sabor.

CAPÍTULO V

Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinosArtículo 16. *Indicaciones sobre envejecimiento y método de obtención.*

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

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

3. Para la indicación del término «Reserva»:

Vinos blancos y rosados: Crianza en bodegas de roble y botella durante un período total de veinticuatro meses como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de crianza de seis meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros.

Vinos tintos: Crianza en bodega de roble y botella durante un periodo total de treinta y seis meses como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de doce meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros.

4. Para la indicación del término «Gran Reserva»:

Vinos blancos y rosados: Crianza en bodega de roble y botella durante un período total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de crianza de seis meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho periodo.

Vinos tintos: Crianza en bodega de roble y botella durante un periodo total de sesenta meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de crianza de dieciocho meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros, seguida y completada de un envejecimiento en botella.

5. Para la indicación del termino «Fermentado en Barrica»: Podrá ser utilizada en aquellos vinos cuya fermentación y transformación mosto-vino sea realizada en bodegas de madera de roble con capacidad máxima de 330 litros, permaneciendo en las mismas durante un periodo no inferior a tres meses.

6. Para la indicación de los términos «Barrica» o «Roble»: Podrán ser utilizadas en aquellos vinos con un periodo de envejecimiento mínimo de tres meses en bodegas de madera de roble con una capacidad máxima de 330 litros.

7. El órgano de gestión podrá establecer un periodo máximo de utilización de las bodegas.

8. Los vinos espumosos amparados podrán utilizar las indicaciones «Premium» y «Reserva» según la normativa vigente.

No obstante, la indicación «Reserva», únicamente se podrá emplear en la presentación de un espumoso, cuya crianza, contada desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a 18 meses.

Artículo 17. *Otras indicaciones.*

1. La indicación del año de la «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes, se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A

efectos de corregir las características de los vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de vino de la cosecha a que se refiera la indicación entre a formar parte en el producto resultante en una proporción mínima del 85 por ciento.

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

3. Será obligatoria la indicación del año de la «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes en el etiquetado de los VTCPRD aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

CAPÍTULO VI

Control y certificación

Artículo 18. *Autocontrol.*

1. El órgano de gestión podrá exigir a los operadores un determinado sistema de autocontrol y éstos, en todo caso, serán los responsables de asegurar que los productos amparados cumplen y tienen capacidad para continuar cumpliendo con los criterios en los cuales se basa la certificación de la mención «Vino de Calidad de Granada», al igual que para los espumosos.

2. El órgano de gestión podrá disponer de servicios técnicos propios o contratados, al objeto de cumplir lo preceptuado en el presente Reglamento.

Artículo 19. *Controles del sistema.*

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

2. El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por estas menciones garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento y conllevará, al menos los siguientes controles:

Controles en viñedo. Se realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, marco, densidad, número de yemas, rendimientos, riego y tratamientos realizados en las parcelas vitícolas, así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda suponer la conculcación de lo preceptuado en el presente Reglamento o en la legislación vigente.

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

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

Artículo 20. *Control y certificación.*

1. La certificación será llevada a cabo por organismos independientes de control, de acuerdo a lo establecido en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

2. El órgano de control, conforme a su procedimiento de certificación para los vinos de calidad con indicación geográfica y en su caso para los espumosos, realizará los

controles necesarios para garantizar que se cumplen los requisitos de certificación establecidos en el presente Reglamento.

3. Si en el transcurso del seguimiento se detecta la no conformidad del producto, o el incumplimiento de alguno de los preceptos de este Reglamento o de la legislación vigente, este procederá a comunicárselo al órgano de gestión, y en su caso a la Administración competente.

4. La no conformidad del órgano de control sobre la concesión del nombre geográfico tendrá efecto vinculante tanto para el órgano de gestión como para la autoridad competente.

5. La elección del organismo independiente de control corresponderá en todo caso, al operador que deba ser objeto de control, debiendo esta contar con la conformidad del órgano de gestión, así como de la autoridad competente, debiendo estar registrado en el Registro de entidades de certificación e inspección de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

CAPÍTULO VII

Registros

Artículo 21. *Registros.*

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

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas.

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

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

4. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos registros que con carácter general estén establecidos por la Administración.

5. Las decisiones que adopte el órgano de gestión en esta materia, podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la autoridad que resulte competente según el ámbito territorial del nivel de protección, en la forma que la normativa de la Administración pública competente determine.

Artículo 22. *Registro de Viñas.*

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas parcelas situadas en la zona de producción cuyos terrenos el órgano de gestión considere aptos y cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos, previas las comprobaciones que el órgano de gestión estime necesarias.

2. En la inscripción figurará al menos el nombre del propietario y, en su caso el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de dominio útil; el nombre de la viña, pago y término municipal, altitud, y coordenadas que permitan su localización mediante GPS o similar, en que se encuentra situada, polígono y parcela catastral, superficie de producción, variedad o variedades, en este último caso con croquis donde se ubiquen las diferentes variedades del viñedo, tipo de plantación, edad, si es de secano o regadío, en este último caso tipo de riego, y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

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

4. Junto con la instancia de inscripción se acompañaran justificantes suficientes que demuestren de una forma inequívoca que las parcelas objeto de la inscripción, están

debidamente regularizadas, autorizadas, en una situación legal, no admitiéndose en ningún caso la inscripción de viñedos en situación irregular.

5. El operador está obligado a comunicar al órgano de gestión cualquier alteración en los datos, en forma y manera, y con la diligencia debida.

6. Cuando llegue a conocimiento del órgano de gestión cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluida la normativa propia del nivel de protección establecido, deberá denunciarlo sin dilación a la autoridad competente.

Artículo 23. *Registro de Bodegas.*

1. En el Registro de Bodegas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se vinifique uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a este nivel de protección.

2. En la inscripción figurará: El nombre o razón social, del propietario y del arrendatario si lo hubiera, domicilio social, ubicación de la bodega, y cuantos datos se consideren necesarios por el órgano de gestión, para la identificación y catalogación de la bodega, se acompañarán croquis o plano a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. Los locales o bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con el grado higrométrico y ventilación adecuados, además de los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el vino adquiera las características específicas de los vinos de calidad.

4. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al órgano de gestión cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca.

5. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas periódicamente, en el plazo de 5 años, y en la forma que se determine por el órgano de gestión.

6. Cuando llegue a conocimiento del órgano de gestión cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluida la normativa propia del VCPRD, este deberá denunciarlo a la autoridad competente.

7. En las bodegas inscritas en el Registro del VCPRD, no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, manipulación, embotellado o etiquetado, en su caso, de uvas, mostos o vinos, obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción.

8. Los titulares de bodegas inscritas deberán comunicar al órgano de gestión, en el momento de su inscripción los datos o modelos de etiquetas, las marcas y nombres comerciales que vayan a emplear en la comercialización de los vinos, así como una muestra de las etiquetas a utilizar. Asimismo deberá comunicarse en un plazo máximo de 10 días hábiles cualquier variación de los datos o modelos de etiquetas, las marcas y nombres comerciales que vayan a emplear en la comercialización de los vinos, así como una muestra de las etiquetas a utilizar, desde que las mismas tuvieron lugar.

CAPÍTULO VIII

Derechos y obligaciones

Artículo 24. *Titulares de los derechos.*

1. Solo las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de viñas señalado en el artículo 21 del presente Reglamento, podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos incluidos dentro de este nivel de protección, de igual manera solo las industrias inscritas en el Registro de bodegas podrán elaborar, criar, embotellar o exportar vinos que hayan de ser amparados por este nivel de protección.

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

3. El uso de la mención «Vino de Calidad de Granada», en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro de bodegas, y de la subzona Contraviesa-Alpujarra solo a aquellas que tengan derecho a la misma.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, de los acuerdos del órgano de gestión y de las decisiones de la autoridad competente, así como de satisfacer las exacciones que les correspondan.

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

Artículo 25. *Exclusividad.*

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos protegidos por este nivel de protección regulado en el presente Reglamento, no podrán ser empleados, ni siquiera por las propias personas titulares, en la comercialización de otros vinos, salvo el supuesto recogido en el artículo 11 de la ley 10/2007, de 26 de noviembre.

Artículo 26. *Normas particulares de etiquetado y envasado.*

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada la mención «Vino de Calidad de Granada», de la forma y con al menos, las demás indicaciones obligatorias que determina la legislación aplicable y vigente. Se podrá autorizar por parte del órgano de gestión, la utilización de la mención de la subzona Contraviesa-Alpujarra para aquellos vinos obtenidos, elaborados y embotellados en los términos municipales especificados anteriormente que cumplan las especificidades contempladas en el presente Reglamento.

2. El órgano de gestión podrá verificar que las etiquetas de los vinos cumplen con los requisitos de este Reglamento antes de su puesta en circulación.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase de cristal autorizado por este Reglamento, en que se expidan los vinos para el consumo, deberá ir provisto de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidos por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine dicho órgano, y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

4. El órgano de gestión entregará el número de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas que le correspondan a un operador en función de lo determinado por el órgano de control. A partir de ese momento se hará responsable el operador de las precintas entregadas, de su uso y de los posibles fraudes o irregularidades que puedan cometerse con aquellas. Una vez efectuado el embotellado, el operador entregará un informe por escrito y rubricado por persona responsable, en el que se indicará al menos el número de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas utilizadas, las inutilizadas, rotas, extraviadas, etc., así como posibles robos, devolviendo en todo caso las no utilizadas las cuales no podrán ser guardadas por el elaborador para su posterior empleo, aún en vinos que tengan derecho a su utilización.

5. El órgano de gestión llevará un registro de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas entregadas y en su caso devueltas que permitirá disponer de la información sobre los movimientos de éstas.

6. El órgano de gestión adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de este VCPRD, en la forma legalmente establecida, de igual manera el órgano de gestión podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa o similar que aluda a esta condición.

Artículo 27. *Autorización de circulación.*

1. Solo se permite el movimiento de vinos a granel entre bodegas inscritas, cualquier otro, en todo caso, hará perder al vino el derecho al uso de este nivel de protección.
2. El vino, que sea embotellado en bodegas no inscritas en el Registro, perderá el derecho a utilizar este nivel de protección.

Artículo 28. *Expedición.*

1. El órgano de gestión podrá fijar, según criterios de defensa y mejora de la calidad las cantidades que de cada tipo de vinos amparados por este nivel de protección puedan ser expedidos por cada firma inscrita en los registros de bodegas, de acuerdo con una serie de criterios: la cantidad de uva disponible, su calidad el mosto obtenido en la campaña, existencias anteriores y las eventuales compras entre bodegas inscritas, todo ello dentro de los límites fijados por este Reglamento.
2. De las existencias de vino, amparados por este nivel de protección en crianza, solo podrá expedirse por cada bodega y en cada campaña aquellos vinos que hayan cumplido los requisitos que se establecen en este Reglamento, más los adquiridos en su caso de otras bodegas inscritas y que cumplan lo antes dispuesto.

Artículo 29. *Control de expedición.*

1. No está permitida la expedición de vino a granel amparado por este VCPRD salvo el autorizado entre bodegas inscritas, en cuyo caso se hará acompañado por documento comercial autorizado en el que figure una autenticación del VCPRD cumplimentada por el órgano de gestión, que tendrá valor de certificado de origen. En todo lo demás deberá cumplir lo establecido por la legislación vigente. Este documento deberá ir acompañado de un certificado de análisis correspondiente a la partida de vino que contenga la expedición.
2. La expedición de vino con destino a la exportación, cuando así lo requiera, deberá ir acompañado del correspondiente documento comercial autorizado, enviando una de las cuatro copias al órgano de gestión. En el caso de que se solicite un certificado de origen para esta partida, el órgano de gestión autenticará el documento comercial autorizado en el apartado para tal fin, y se acompañará de certificado de análisis correspondiente a la partida de vino que componga tal expedición.
3. En los casos en que el documento comercial autorizado vaya certificado por el órgano de gestión, deberá ser autenticado con el visto bueno del órgano competente de la Administración.

Artículo 30. *Declaraciones.*

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligados al menos a entregar copia de las declaraciones presentadas de cosecha de uva, producción de vinos y existencias, en un plazo no superior a 30 días, tras haber finalizado el plazo oficial de presentación de los mismos.
2. El órgano de gestión podrá establecer los sistemas de suministros de información que estime oportuno, para el cumplimiento de las obligaciones que tiene encomendado, todo ello sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa sobre protección de datos.
3. Se mantendrá estrictamente el sistema de protección de datos, no podrán facilitarse ni publicarse más que de una forma numérica, sin referencia alguna al carácter individual.
4. El órgano de gestión podrá determinar la obligación de toda persona natural o jurídica inscrita en los registros correspondientes, que tengan viña y elaboren vinos distintos a los acogidos al VCPRD, de presentar al mismo los datos que el órgano de gestión señale para el control comparado de éstos con los del VCPRD, quedando facultados para intervenir en cualquier momento para comprobar la veracidad de las declaraciones.

Artículo 31. Descalificaciones.

1. Toda uva, mosto o vino que por cualquier causa presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, no serán certificado por el organismo de certificación, lo que conllevará la denegación de la utilización del nombre geográfico o la suspensión temporal de ésta.

2. Asimismo, se considera como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otros previamente descalificados.

3. Se podrá levantar la descalificación de un vino, una vez desaparecida las circunstancias que lo motivaron, siempre que éstas sean subsanables.

Artículo 32. Cartilla del viticultor.

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

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

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

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

CAPÍTULO IX**Del órgano de control****Artículo 33. Organismo independiente de control.**

1. Se establece como sistema de control, el de un organismo independiente de control, acreditado en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de productos» (UNE-EN 45011 o norma que la sustituya) y autorizado por la Administración competente.

2. El órgano de control cumplirá con todos los requisitos exigidos en el artículo 27.4 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, como son entre otros:

a) Tener establecido un procedimiento de certificación del VCPRD según lo previsto en su reglamento, incluyendo la supervisión de la producción de la materia prima, de la elaboración del producto y del producto terminado.

b) Tener fijadas las tarifas aplicables a cada uno de los productos objeto de control y certificación, por los conceptos que se determinen reglamentariamente por la Administración competente.

c) Conservar para su posible consulta por la Administración competente, durante un plazo de seis años, los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

d) Estar acreditado o haber solicitado la acreditación, conforme a la norma sobre «Requisitos generales que realizan la certificación de producto», con un alcance que incluya el VCPRD, objeto de control y certificación.

e) Comunicar a las autoridades competentes y a los órganos de gestión, la existencia de las irregularidades detectadas en el ejercicio de las funciones de control.

3. La elección del organismo independiente de control corresponderá, en todo caso, al operador que deba ser objeto de control.

El operador deberá poner en conocimiento de la Consejería competente en materia de agricultura la elección de dicho organismo, así como comunicar, con carácter previo, los cambios que pueda realizar en relación al organismo independiente de control.

4. En todo lo demás se atenderá a la legislación vigente.

CAPÍTULO X

Del órgano de gestión

Artículo 34. *Naturaleza jurídica y composición.*

1. El órgano de gestión es una entidad de naturaleza privada, con personalidad jurídica propia y plena capacidad de obrar, sujetándose con carácter general a las normas de derecho privado.

2. El órgano de gestión podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, así como con la Administración Pública, estableciendo entre sí, en su caso, los oportunos acuerdos de colaboración.

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

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

4. La elección de la Junta Directiva, del Presidente y del Vicepresidente se llevará a cabo conforme a las normas establecidas en este Reglamento y en los Estatutos de la Asociación. Los cargos de Presidente, Vicepresidente o vocales, serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

En caso de cese, por cualquier motivo, de un vocal éste será sustituido por el suplente hasta que se celebre la primera Asamblea de renovación de cargos.

Causará baja cualquier miembro, que durante el periodo de vigencia de su cargo le sea retirada a él, o a la empresa que representa, el uso del nombre protegido.

Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.

5. La Junta Directiva de la Asociación Vinos de Granada constituida de acuerdo con sus Estatutos, respetando lo contenido en el presente Reglamento y cumpliendo lo dispuesto en el punto 1 del artículo 20 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, asume las funciones establecidas para los órganos de gestión en el artículo 21 de la citada Ley y que se enumeran en el artículo 38 del presente Reglamento.

Artículo 35. *Principios básicos del órgano de gestión.*

El órgano de gestión tendrá como principio básico:

- a) Funcionamiento sin ánimo de lucro.
- b) La representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en el VCPRD.

Artículo 36. *Publicidad de acuerdos y decisiones.*

Los acuerdos y decisiones se harán públicos de forma que se garantice su conocimiento por los interesados y por los organismos independientes de control que operen en el ámbito territorial del VCPRD.

Artículo 37. *Fines del órgano de gestión.*

Los fines de este órgano de gestión son la representación, defensa, garantía, formación, investigación y desarrollo e innovación de mercados y promoción tanto de los vinos amparados como de nivel de protección.

Artículo 38. *Funciones del órgano de gestión.*

El órgano de gestión deberá desempeñar, al menos, las siguientes funciones:

- a) Proponer el reglamento del VCPRD, que incluirá el pliego de condiciones del producto establecido en la Ley 10/2007, así como sus posibles modificaciones.
- b) Orientar la producción y calidad y promocionar e informar a los consumidores a las personas consumidoras sobre el VCPRD, en particular, sobre las características específicas de calidad, y colaborar con la Administración en la promoción de sus productos.
- c) Velar por el prestigio del VCPRD, y el cumplimiento del reglamento del producto amparado, pudiendo denunciar, si procede, cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes en la materia, debiendo denunciar además cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluida la propia del VCPRD, a la autoridad que en cada caso resulte competente.
- d) Adoptar, en el marco del reglamento del VCPRD, el establecimiento para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por este Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción, de transformación y de comercialización en caso de autorización, la forma y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.
- e) Calificar cada añada o cosecha y establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.
- f) Llevar los registros definidos en el presente Reglamento.
- g) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- h) Gestionar las cuotas y derechos obligatorios que en el reglamento del VCPRD se establezcan para la financiación del órgano de gestión.
- i) Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados por cada VCPRD y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- j) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícolas, así como con los órganos encargados del control.
- k) Expedir, a petición de, y previo informe vinculante de certificación del órgano u organismo de control, los certificados de origen tanto de los vinos acogidos al nivel de protección correspondiente como de la uva o de los productos intermedios que de acuerdo con el pliego de condiciones tengan la consideración de aptos para la elaboración de dichos vinos.
- l) Retirar, previo informe vinculante del órgano u organismo de control, el derecho del uso de la certificación a aquellos vinos, que, de acuerdo con el sistema de control elegido, incumplan los requerimientos del pliego de condiciones.

Artículo 39. *Deber de denuncia del órgano de gestión.*

Cuando llegue a conocimiento del órgano de gestión, cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluida la normativa propia de VCPRD, deberá denunciarlo ante la autoridad que en cada caso resulte competente.

Artículo 40. *Impugnación de las resoluciones.*

Las resoluciones que adopte el órgano de gestión respecto a las funciones enumeradas en los párrafos d), f) y h) del artículo 38 podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

Artículo 41. *Sede del órgano de gestión.*

El órgano de gestión tendrá su sede en la ciudad de Granada.

Artículo 42. *Composición del órgano de gestión.*

La Junta Directiva estará constituida: Por diez Vocales, con voz y voto, que representarán paritariamente al sector viticultor y al sector bodeguero. La Junta Directiva elegida por la Asamblea General Extraordinaria, elegirá entre sus miembros por mayoría simple los cargos de Presidente y Vicepresidente. Se podrá determinar que uno de los vocales ejerza como Tesorero. Se designará a un Secretario que podrá ser elegido entre los vocales designados por la Asamblea General.

a) Un Vocal, y un suplente, elegidos en representación del sector viticultor, elegido en Asamblea por los inscritos en el registro de viñas con una superficie superior a las cinco hectáreas de viñas, que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar representación de otros.

b) Un Vocal, y un suplente, elegidos en representación del sector viticultor, elegido en Asamblea por los inscritos en el registro de viñas con una superficie inferior o igual a cinco hectáreas de viñas, que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar representación de otros.

c) Un Vocal, y un suplente, en representación del sector bodeguero, elegido por los inscritos en el registro de bodegas con una producción de vinos amparados superior a 1.000 HI, que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar la representación de otros.

d) Un Vocal, y un suplente, en representación del sector bodeguero, elegido por los inscritos en el registro de bodegas con una producción de vinos amparados inferior o igual a 1.000 HI, que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar la representación de otros.

e) Un Vocal, y un suplente, en representación del sector viticultor de la subzona Contraviesa-Alpujarra, elegido por los inscritos en el registro de viñas de esa subzona que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar la representación de otros.

f) Un Vocal, y un suplente, en representación del sector bodeguero de la subzona Contraviesa-Alpujarra, elegido por los inscritos en el registro de bodegas de esa subzona que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar la representación de otros.

g) Un Vocal, y un suplente, en representación del sector viticultor del norte de Granada, elegido por los inscritos en el registro de viñas de esa zona que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar la representación de otros.

h) Un Vocal, y un suplente, en representación del sector bodeguero del norte de Granada, elegido por los inscritos en el registro de bodegas de esa zona que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar la representación de otros.

i) Un Vocal, y un suplente, en representación del sector viticultor del suroeste de Granada, elegido por los inscritos en el registro de viñas de esa zona que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar la representación de otros.

j) Un Vocal, y un suplente, en representación del sector bodeguero del suroeste de Granada, elegido por los inscritos en el registro de bodegas de esa zona que se encuentren al corriente de sus pagos, que tendrán igualmente un voto, pudiendo ostentar la representación de otros.

Artículo 43. *Vinculación de los Vocales.*

Los Vocales, deberán estar vinculados al sector que representan, bien directamente o por tener un puesto directivo o técnico dentro de las empresas que representan.

Artículo 44. *Otros Vocales.*

La Junta Directiva podrá ampliar su composición hasta dos Vocales más, con voz, pero sin voto, que podrán ser un representante de la Administración local, comarcal, provincial, autonómica o nacional, correspondiendo la designación de la persona al órgano que representa. Otro Vocal representará a entidades financieras, cajas, fundaciones, asociaciones etc., correspondiéndole la designación de la persona a la entidad que representa. La duración de su mandato será el mismo que el del resto de vocales, pudiendo ser sustituidos y renovados, cuando la Administración representada o la entidad en su caso lo estime oportuno.

Artículo 45. *Nombramiento, cese y funciones del Presidente.*

1. La elección del Presidente se llevará a cabo conforme a las normas establecidas en este Reglamento y en los Estatutos de la Asociación.

2. El cargo de presidente tendrá una duración de cuatro años, pudiendo ser reelegido indefinidamente.

3. El Presidente cesará por alguna de las siguientes causas:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) por moción del propio órgano que lo nombró, que deberán ser votada por la mitad más uno de sus miembros,
- c) Por dimisión, que podrá ser revocada por el mismo antes de la aceptación por parte del órgano de gestión.
- d) por fallecimiento.

En cualquiera de estos casos deberá convocarse por parte de la Junta Directiva una asamblea para elegir un nuevo Presidente.

4. Al Presidente corresponde:

- a) Representar al órgano de gestión. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario.
- b) Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- c) Administrar los ingresos y fondos del órgano de gestión y ordenar los pagos, pudiendo delegar esta competencia con la autorización de la Junta Directiva.
- d) Convocar y presidir las reuniones de órgano de gestión señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- e) Organizar el régimen interior del órgano de gestión.
- f) Controlar, suspender o renovar el personal del órgano de gestión, previo acuerdo del mismo.
- g) Organizar y dirigir los servicios.
- h) Informar al órgano de gestión de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.
- i) Aquellas otras funciones que el órgano de gestión acuerde, y todas aquellas que le encomiende la legislación vigente.

Artículo 46. *Funcionamiento del órgano de gestión.*

1. El órgano de gestión se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de un tercio de los vocales con derecho a voto, siendo obligatorio celebrar sesión al menos una vez al año.

2. Las sesiones del órgano de gestión se convocarán, con una antelación mínima de siete días hábiles a la fecha de celebración, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a

juicio del Presidente, se citará a los vocales personalmente, o por cualquier medio de comunicación directo. Las convocatorias que tengan este carácter tendrán como primer punto del orden del día a tratar la urgencia de la misma.

3. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al órgano de gestión y a su suplente para que lo sustituya.

4. Los acuerdos dentro del órgano de gestión se tomaran por mayoría simple de sus miembros y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los miembros con derecho a voto. El Presidente tendrá voto de calidad. Las propuestas y las reformas de los Reglamentos necesitarán la aprobación de dos tercios de sus miembros con derecho a voto.

5. En cualquier caso y sin previa convocatoria, el órgano de gestión quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros con voto, y así lo acuerden por unanimidad.

6. Para resolver cuestiones de trámites o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el Presidente y dos vocales titulares con voto, uno del sector viticultor y otro del sector bodeguero, designado por el órgano de gestión. En la reunión que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al órgano de gestión en la primera reunión que se celebre.

Artículo 47. *Personal.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el órgano de gestión, contratará el personal que considere necesario, y suscribirá los servicios que necesite de empresas o profesionales independientes.

2. La Junta Directiva podrá designar un Secretario, que podrá no ser vocal, en cuyo caso asistirá a las sesiones de la Junta Directiva y de la Asamblea con voz pero sin voto, y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

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

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, en caso de no ser vocal, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del órgano de gestión.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del órgano, tanto de personal como administrativo.

d) Las funciones que se encomienden por el Presidente o el órgano de gestión relacionadas con la preparación o instrumentación de los asuntos de la competencia del órgano de gestión, entre ellas las de gestión económica financiera.

3. Se podrán acordar, por parte del órgano de gestión, que el puesto de Secretario sea remunerado.

Artículo 48. *Deber de secreto.*

Todos los asistentes a las reuniones están obligados a mantener el secreto de las deliberaciones y a no hacer en ningún caso, uso de la información que sobre terceros tengan acceso.

Artículo 49. *Remuneraciones.*

El órgano de gestión podrá acordar remuneraciones para su personal, tanto de carácter fijo como eventual.

CAPÍTULO XI

Financiación del órgano de gestiónArtículo 50. *Financiación del órgano de gestión.*

1. La financiación se producirá por las cuotas anuales sobre las plantaciones inscritas en el Registro, sobre los productos presentados a calificación, las entregas de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas, derechos de expedición de certificados de origen y otras cuotas que pudiera acordar este órgano de gestión y por todas aquellas subvenciones, legados, donaciones y/o indemnizaciones que reciba el órgano de gestión, minorando en los gastos de cada ejercicio, así como los beneficios derivados de las actividades comerciales que pudiera efectuar.

2. Las aportaciones se realizarán en moneda nacional.

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

Artículo 51. *Cuota sobre plantaciones inscritas.*

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

2. El órgano de gestión podrá detraer del pago de esta cuota la cantidad correspondiente al coste de la certificación.

Artículo 52. *Cuota sobre productos.*

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

2. El órgano de gestión podrá detraer del pago de esta cuota, la cantidad correspondiente al coste de la certificación.

Artículo 53. *Entrega de contraetiquetas.*

La entrega de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas a las bodegas certificadas se cobrará al doble del precio de su coste.

Artículo 54. *Otras cuotas.*

El órgano de gestión podrá establecer otras cuotas distintas a las anteriores en las condiciones que se establezcan por la Consejería competente en materia de agricultura y en los términos que por la normativa correspondiente se determinen.

CAPÍTULO XII

Régimen sancionadorArtículo 55. *Regla general.*

Cuando el órgano de gestión tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable incluida la propia del VCPRD, aquél deberá denunciarlo al órgano competente de la Administración.

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