

RESOLUCIÓ

EDC/451/2006, de 21 de febrer, per la qual s'autoritza la modificació de l'autorització del centre estranger *École Française Bel Air*, de Sant Pere de Ribes, que imparteix ensenyaments d'acord amb el sistema educatiu francès.

Per la Resolució de 16 de març de 2000 (DOGC núm. 3110, de 30.3.2000), es va elevar a definitiva l'autorització d'obertura i funcionament del centre docent estranger *École Française Bel Air*, de Sant Pere de Ribes, que imparteix ensenyaments d'acord amb el sistema educatiu francès i de llengua i cultura espanyola i catalana a alumnes espanyols i estrangers, en els nivells de *maternelle* i *enseignement primaire*.

Havent sol·licitat l'esmentat centre l'autorització d'ampliació d'ensenyaments a fi de poder impartir la classe de *sixième*, es va instruir l'expedient corresponent.

Atès que s'ha comprovat a l'expedient esmentat el compliment dels requisits que estableix la normativa vigent, en concret, el Reial decret 806/1993, de 28 de maig, sobre règim de centres docents estrangers a Espanya; el Decret 55/1994, de 8 de març, sobre el règim d'autorització dels centres docents privats, i vista la certificació emesa per l'inspector acadèmic, conseller cultural adjunt i encarregat dels Assumptes Escolars de l'Ambaixada de França.

Atès que s'han seguit tots els tràmits procedimentals exigits per la normativa vigent en aquesta matèria,

RESOLC:

—1 Autoritzar l'ampliació d'ensenyaments per a alumnes espanyols i estrangers de la classe de *sixième* del centre docent estranger *École Française Bel Air*, de Sant Pere de Ribes, les dades del qual figuren a l'annex d'aquesta Resolució en els termes que s'hi especifiquen.

—2 El reconeixement dels estudis cursats en el centre autoritzat s'ajustarà al que disposa la normativa reguladora de l'homologació i convalidació de títols i estudis estrangers de nivells no universitaris.

—3 Aquesta Resolució s'inscriu al Registre de Centres Docents.

Contra aquesta Resolució, que no exhaureix la via administrativa, les persones interessades poden interposar recurs d'alçada davant la consellera d'Educació, en el termini d'un mes a comptar de l'endemà de la seva publicació al DOGC, segons el que disposen els articles 114 i 115 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

Barcelona, 21 de febrer de 2006

JORDI ROCA ARMENGOL
Director general de Centres Educatius

ANNEX

COMARCA DEL GARRAF

Serveis territorials: Barcelona II (comarques).
Municipi: Sant Pere de Ribes.

Localitat: Sant Pere de Ribes.

Codi: 08056894.

Denominació: *École Française Bel Air*.

Adreça: ctra. C-246, km 42, Vilanoveta.

Titular: *École Bel-Air*, SL.

NIF: B60169794.

Nivells autoritzats: *maternelle*, *enseignement primaire* i *sixième (6ème.)*.

Capacitat total del centre: 540 llocs escolars.

(06.034.136)

**DEPARTAMENT
D'AGRICULTURA,
RAMADERIA I PESCA****ORDRE**

ARP/57/2006, de 23 de febrer, per la qual es modifica l'Ordre ARP/287/2005, de 15 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la transformació en regadiu i la millora de regadius, i es convoquen els corresponents a l'any 2005.

Mitjançant l'Ordre ARP/287/2005, de 15 de juny (DOGC núm. 4414, de 28.6.2005), s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la transformació en regadiu i la millora de regadius, i es convoquen els corresponents a l'any 2005, dotada amb un import de 500.000 euros.

La major part dels projectes finançats són inversions que s'allarguen més enllà d'un any pressupostari, i atès el volum de sol·licituds presentades i la voluntat de facilitar que se'n puguin beneficiar el major nombre de sol·licitants possible, s'ha valorat la conveniència d'ampliar la dotació pressupostària inicialment prevista.

D'acord amb l'article 92 del Decret legislatiu 3/2002, de 24 de desembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei de finances públiques de Catalunya, i en ús de les atribucions que m'han estat conferides,

ORDENO:

S'afegeix un nou paràgraf a l'article 2.3 de l'Ordre ARP/287/2005, de 15 de juny, el qual queda redactat de la manera següent:

“Pel que fa als exercicis 2006 i 2007, els ajuts seran finançats amb la partida pressupostària número AG02 D/770170500/5620, dotada amb un import màxim de 3.000.000 d'euros per a l'anualitat 2006, i de 3.000.000 d'euros per a l'anualitat 2007.”

DISPOSICIÓ FINAL

Aquesta Ordre entrarà en vigor l'endemà de la seva publicació al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*.

Barcelona, 23 de febrer de 2006

ANTONI SIURANA I ZARAGOZA
Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca
(06.052.131)

ORDRE

ARP/60/2006, de 16 de febrer, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen *Conca de Barberà*.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca i l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) han impulsat en els darrers anys el desenvolupament de polítiques pròpies en el sector vitivinícola que han permès una millora substancial tant en l'explotació i conreu de la vinya com també en l'elaboració, l'envelliment i la comercialització del vi produït a Catalunya.

El marc normatiu i econòmic de la vitivinicultura ha estat modificat profundament en els

darrers anys, tant per la liberalització dels intercanvis comercials i acords de l'Organització Mundial del Comerç com per les normes comunitàries que emanen de la política agrària comuna.

Davant aquestes circumstàncies i per tal de fixar una normativa pròpia que permetés la fixació d'un marc eficaç en el sector vitivinícola de Catalunya, es va promulgar la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, la qual ha estat desenvolupada pel Decret 474/2004, de 28 de desembre.

D'altra banda, les circumstàncies del mercat han fet aconsellable en els darrers anys que el sector es doti d'instruments útils per fer front als reptes de la liberalització econòmica, els quals serveixin per a l'elaboració de vins de qualitat, produïts en zones determinades i que contribuïxin al desenvolupament del sector.

La Denominació d'Origen Conca de Barberà es va crear per l'Ordre de 19 de novembre de 1985 (DOGC núm. 621, de 4.12.1985), que va aprovar igualment el seu Reglament. Posteriorment aquest Reglament ha estat modificat per l'Ordre de 29 de setembre de 1989. Aquesta Denominació d'Origen ha impulsat els vins produïts en aquesta comarca, a la vegada que ha servit per al desenvolupament comarcal donada la gran importància del sector vitivinícola.

La disposició adicional primera de la Llei 15/2002, de 27 de juny, va establir que els diferents consells reguladors havien d'adaptar els seus reglaments a aquesta Llei en el termini d'un any a partir de la seva entrada en vigor, fet que va realitzar el Consell Regulador de la Denominació d'Origen en prendre l'acord i trametre la proposta de Reglament a l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

Aquesta Ordre conté tres annexos, el primer del qual està dedicat al Reglament de la Denominació d'Origen i conté els requisits de producció dels vins que s'hi emparen, els mètodes d'elaboració admesos, les mencions dels vins, la traçabilitat i la qualificació dels vins, les característiques, els registres obligatoris que ha de tenir el Consell Regulador, els drets i les obligacions dels inscrits, el funcionament i l'organització del Consell Regulador, i el sistema de finançament.

A l'annex 2 s'indiquen els termes municipals o les àrees geogràfiques on es poden obtenir vins que siguin susceptibles d'emparament de la Denominació d'Origen Conca de Barberà i, finalment, a l'annex 3 es detallen les varietats de *Vitis vinifera* autoritzades o recomanades per a l'obtenció d'aquests vins.

Vist l'informe del Consell assessor de l'INCAVI;

D'acord amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessora, i en ús de les facultats que m'han estat conferides,

ORDENO:

Article únic

S'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Conca de Barberà, el text del qual figura a l'annex 1 d'aquesta Ordre.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroguen les disposicions següents:

Ordre de 19 de novembre de 1985, per la qual es reglamenta la Denominació d'Origen vitivinícola Conca de Barberà i el seu Consell Regulador (DOGC núm. 621, de 4.12.1985).

Ordre de 29 de setembre de 1989, de modificació de l'Ordre de 19 de novembre de 1985, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Conca de Barberà i el seu Consell Regulador (DOGC núm. 1202, de 4.10.1989).

Barcelona, 16 de febrer de 2006

ANTONI SIURANA I ZARAGOZA
Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

ANNEX 1

Reglament de la Denominació d'Origen Conca de Barberà

CAPÍTOL 1
Disposicions generals

Article 1
Règim jurídic

D'acord amb el que disposa la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, i la resta de normativa comunitària i estatal, queden protegits per la Denominació d'Origen Conca de Barberà els vins que tinguin les característiques definides en aquest Reglament i que compleixin en la producció, l'elaboració, l'envelliment, la designació i la comercialització, tots els requisits que s'exigeixen en aquest Reglament i en la resta de la legislació vigent.

Article 2
Protecció de la Denominació d'Origen

2.1 El nom de la Denominació d'Origen Conca de Barberà queda reservat als vins que compleixin els requisits i les condicions que estableix aquest Reglament.

2.2 El nom de la Denominació d'Origen Conca de Barberà és un bé de domini públic, i no pot ser objecte d'alienació ni gravamen.

2.3 El nom de la Denominació d'Origen Conca de Barberà podrà ser utilitzat, i no se'n podrà negar l'ús a les persones físiques o jurídiques que figurin inscrites als registres de la Denominació d'Origen i que ho sol·licitin i compleixin amb el que estableix aquest Reglament, amb l'excepció que se'ls imposi com a sanció la pèrdua temporal o definitiva del seu ús.

2.4 Queda prohibida la utilització en altres vins, dels noms, les marques, els termes, les expressions i els signes que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb els protegits, puguin induir a confusió amb els que són objecte d'aquest Reglament encara que vagin precedits dels termes "tipus", "estil", "cep", "embotellat en", "amb celler en" i altres expressions anàlogues.

2.5 La protecció atorgada s'estén al nom de la Denominació, als termes municipals i als seus agregats i tots els paratges que componen la zona de producció i envelliment.

2.6 La protecció s'estén des de la producció a totes les fases de comercialització, a la presentació, a la publicitat, a l'etiquetatge i als documents comercials dels productes que s'han

inclòs a la Denominació d'Origen i que s'han inscrit al Registre. La protecció implica la prohibició d'utilitzar qualsevol indicació que pugui induir a error, pel que fa a la procedència, l'origen, la naturalesa o les característiques essencials dels vins tant en l'envàs com en l'embalatge, en la publicitat o en els documents relatius als vins.

2.7 Les marques, els noms comercials o les raons socials que facin referència als noms geogràfics protegits per la Denominació d'Origen Conca de Barberà únicament podran emprar-se en els vins emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

Article 3

Competència en la defensa de la protecció de la Denominació d'Origen

La defensa de la Denominació d'Origen, l'aplicació del seu Reglament, la vigilància del seu compliment, així com el foment i el control de la qualitat dels vins emparats, queden encomanats al Consell Regulador de la Denominació d'Origen, a l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), al Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca; i a altres administracions competents, en relació amb la seva defensa en la resta de l'Estat i en l'àmbit internacional.

CAPÍTOL 2
Producció

Article 4

Zona de producció

4.1 La zona de producció dels vins emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà està constituïda per les parcel·les de vinya inscrites al Registre vitivinícola de Catalunya situades als termes municipals o àrees geogràfiques que s'indiquen a l'annex 2 d'aquesta disposició, que el Consell Regulador consideri aptes per a la producció de raïm de les varietats que s'indiquen a l'annex 3 d'aquesta disposició, amb la qualitat necessària per produir vins de les característiques específiques dels protegits per la Denominació.

4.2 La qualificació de les parcel·les de vinya a efectes de la seva inclusió a la zona de producció la realitzarà el Consell Regulador, hauran de quedar referenciades al Registre vitivinícola de Catalunya i de la manera que determini l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

4.3 En cas que la persona titular de la parcel·la de vinya estigui en desacord amb la resolució del Consell Regulador, podrà recórrer davant el conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, que resoldrà, amb l'informe previ dels organismes tècnics que estimi necessaris.

4.4 La inclusió de nous municipis, que no estiguin inclosos a l'annex 2, dins la zona de producció de la Denominació d'Origen Penedès requerirà l'aprovació de la Comissió Rectora, que ho elevarà a l'Institut Català de la Vinya i el Vi per informe preceptiu, el qual podrà sol·licitar els informes tècnics que calguin, i correspon al/a la conseller/a d'Agricultura, Ramaderia i Pesca l'adopció de l'acord definitiu.

Article 5

Varietats de Vitis vinifera

5.1 L'elaboració dels vins protegits es realitzarà exclusivament amb raïms de les varietats

de *Vitis vinifera* autoritzades i recomanades relacionades a l'annex 3 d'aquesta disposició.

5.2 El Consell Regulador podrà fomentar les plantacions de les varietats recomanades, i podrà fixar límits de superfície de noves plantacions amb altres varietats autoritzades en raó de les necessitats de producció de la Denominació d'Origen.

5.3 El Consell Regulador proposarà a l'Institut Català de la Vinya i el Vi, l'assaig de les noves varietats de *Vitis vinifera* que sobre la base de les parcel·les experimentals, microvinificacions, anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques dels vins obtinguts, es comprovi que els raïms produeixen mostos de qualitat aptes per a l'elaboració de vins protegits. L'Institut Català de la Vinya i el Vi resoldrà les experiències i autoritzarà, si escau, la inclusió de les noves varietats al Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

5.4 Durant el període d'assaig i experimentació de noves varietats el Consell Regulador podrà autoritzar, a la vista de les determinacions analítiques i organolèptiques i amb els informes tècnics que estimi oportuns, l'elaboració de vins aptes per ser emparats amb raïm procedent d'aquestes varietats. Aquesta autorització serà efectiva per a la campanya vitivinícola d'aquell any i serà obligatòria mentre duri el període abans esmentat.

Article 6

Pràctiques de cultiu

6.1 Les pràctiques de cultiu seran les tradicionals que tendeixen a aconseguir les millors qualitats. Tots els treballs culturals respectaran l'equilibri fisiològic de la planta, resultaran respectuosos amb el medi ambient i aplicaran els coneixements agrònomicos que tendeixin a l'obtenció d'un raïm en condicions òptimes per a la seva vinificació.

6.2 La formació del cep i la seva conducció haurà de ser la que es consideri òptima per obtenir la màxima qualitat i riquesa aromàtica dels vins, i s'efectuarà de la manera següent:

a) Tradicional en vas amb un màxim de 18 borrons per cep.

b) Formació en espatllera amb divisió de la vegetació i amb un màxim de 20 borrons per cep.

La densitat de plantació estarà compresa entre els 2.000 i els 4.500 ceps per hectàrea.

6.3 El Consell Regulador estudiarà i experimentarà l'aplicació de noves pràctiques culturals, tractaments o tècniques de conreu que constitueixin un avanç en la tècnica vitícola i es comprovi que afecten favorablement la qualitat del raïm i del vi produït. D'aquesta experimentació se'n donarà coneixement a l'Institut Català de la Vinya i el Vi perquè, si escau, ho aprovi.

6.4 La pràctica de reg, que haurà de ser autoritzada pel Consell Regulador, es podrà dur a terme únicament amb l'objecte de millorar la qualitat del raïm, el seu grau alcohòlic i la seva acidesa. Les parcel·les de vinya podran ser reequilibrades hídricament d'acord tant amb les condicions hídriques del sòl com les condicions ecològiques de la vinya.

En tot cas, no s'autoritzarà el reg després del vorlament dels raïms.

6.4.1 El Consell Regulador realitzarà un control de qualitat específic del grau alcohòlic

i de l'acidesa del raïm de les vinyes hídricament reequilibrades.

6.4.2 Atesa la capacitat de retenció d'aigua dels diferents tipus de sòls, i per tal de millorar la capacitat vegetativa del cep, el Consell Regulador vetllarà perquè les parcel·les de vinya siguin hídricament reequilibrades tant quan finalitzi la verema a la tardor com també quan finalitzi el període hivernal.

6.4.3 El Consell Regulador es reserva el dret a suspendre les autoritzacions de reg segons les variacions de la qualitat del raïm i del règim hídric de l'any vitivinícola.

Article 7

Verema

7.1 La verema es realitzarà amb la major atenció, i exclusivament es dedicarà a l'elaboració de vins protegits el raïm sa amb el grau de maduresa necessari per a l'obtenció de vins amb una graduació alcohòlica volumètrica natural igual o superior al 9,5% vol.

7.2 El Consell Regulador podrà determinar per a cada varietat de *Vitis vinifera* i per a cada zona que forma part de la Denominació d'Origen Conca de Barberà la data d'iniciació de la verema i acordar instruccions sobre el ritme de recol·lecció, a fi que s'efectuï en consonància amb la capacitat d'absorció dels cellers, així com la manera de transport del raïm veremat perquè s'efectuï sense deteriorament de la qualitat.

Article 8

Producció admesa

8.1 La producció màxima admesa per hectàrea serà de 120 quintars mètrics de raïm tant per a les varietats blanques com per a les varietats negres.

8.2 El Consell Regulador podrà modificar d'acord amb la legislació vigent els límits anteriors, en funció dels paràmetres qualitius exigibles a un VQPRD, en un 25% en més o en menys, en determinades campanyes i per a determinades àrees, parcel·les o polígons, a iniciativa pròpia o a petició dels/de les viticultors/es interessats/ades efectuada amb anterioritat a la verema, amb els assessoraments i les comprovacions previs necessaris.

8.3 El raïm que procedeixi de parcel·les el rendiment de les quals sigui superior al límit autoritzat, no podrà ser utilitzat en l'elaboració de vins protegits per aquesta Denominació d'Origen. El Consell Regulador adoptarà les mesures de control necessàries per assegurar el compliment d'aquest precepte.

Article 9

Noves plantacions i replantacions

9.1 Per a la inscripció de noves plantacions i replantacions de vinyes situades a la zona de producció que vulguin ser emparades per la Denominació d'Origen Conca de Barberà, serà preceptiu l'informe del Consell Regulador, amb caràcter previ a les inscripcions corresponents. Correspon al director general competent en matèria de producció agrícola l'autorització per a la inscripció al Registre vitivinícola de Catalunya.

9.2 No s'admetrà la inscripció al Registre de viticultors de titulars de parcel·les de vinyes de noves plantacions mixtes que a la pràctica no permetin una absoluta separació en la verema de les diferents varietats.

CAPÍTOL 3

Mètodes d'obtenció i elaboració

Article 10

Mètodes d'obtenció

10.1 Les tècniques utilitzades en la verema, el transport i la manipulació del raïm, el premsat del most, el control de la fermentació, les pràctiques enològiques durant tot el procés de vinificació i l'envelliment del vi, tendiran a obtenir productes de la màxima qualitat i tipicitat, i es mantindran les característiques dels tipus de vi emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

10.2 La transformació del raïm en most i del most en vi apte per ser qualificat amb la Denominació d'Origen Conca de Barberà, així com l'emmagatzematge i la resta de processos fins a l'embotellat i l'etiquetat, es realitzaran per separat d'altres productes que no corresponguin a la condició esmentada, i en instal·lacions inscrites al Registre de cellers que preveu l'article 20 d'aquest Reglament.

Article 11

Mètodes d'elaboració

11.1 En la producció de most se seguiran les pràctiques tradicionals aplicades amb una tecnologia moderna orientada a la millora de la qualitat dels vins.

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most o del vi i la seva separació de la brisa, de manera que el seu rendiment no sigui superior a 70 litres de most o de vi per cada 100 kg de verema. El Consell Regulador podrà modificar, en més o en menys i d'acord amb la legislació vigent, el límit de litres de most o de vi per cada 100 kg de verema, amb un marge màxim de 8 punts percentuals per als blancs i 4 punts percentuals per als negres, en determinades campanyes i per a determinades zones, per pròpia iniciativa o a petició dels elaboradors interessats sempre que s'efectuï amb anterioritat a la verema i amb els assessoraments i les comprovacions que calguin.

11.2 En l'elaboració dels diferents tipus de vins VQPRD protegits, tant blancs, com negres i rosats, s'hauran de fer servir les varietats de *Vitis vinifera* relacionades a l'annex 3. Les fraccions de most obtingudes per pressions inadequades no podran en cap cas ser destinades a l'elaboració de vins protegits.

11.3 Es podran elaborar a la Denominació d'Origen Conca de Barberà els tipus de vi següents:

11.3.1 Vi escumós de qualitat produït a la regió determinada Conca de Barberà: vi obtingut a partir de les varietats autoritzades, amb un grau volumètric natural mínim de 10,5% vol i màxim de 12,5% vol, elaborat segons el mètode tradicional amb segona fermentació a l'ampolla, que en condicions determinades desprèn anhídrid carbònic amb una pressió mínima de 3,5 bars i una durada de nou mesos d'envelliment, comptat des de la data del tiratge fins al degollament. Els vins qualificats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà podran utilitzar-se com a vins base per a l'elaboració de vins escumosos de qualitat.

Els vins escumosos de qualitat produïts a la regió determinada Conca de Barberà s'hauran d'ajustar, en tot cas, al que determina la lletra k) de l'annex 6 del Reglament CE 1493/1999.

11.3.2 Vi d'agulla de qualitat produït a la regió determinada Conca de Barberà: vi obtingut a partir de les varietats autoritzades, amb un grau volumètric natural mínim de 10,5% vol i màxim de 12,5% vol, elaborat segons el seu procediment, que en condicions determinades desprèn anhídrid carbònic en dissolució amb una sobrepressió no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar.

11.3.3 Vi ranci Conca de Barberà: vins de licor de qualitat tradicionals obtingut per via oxidativa en envasos de fusta de roure, de vins amb un grau alcohòlic volumètric natural no inferior a 12% vol, per assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 22% vol.

11.3.4 Mistela de la Conca de Barberà: vins de licor de qualitat tradicionals elaborat a partir de mostos amb un grau alcohòlic volumètric en potència mínim de 12% vol, per addició d'alcohol vínic i remogut diari durant el temps necessaris fins obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 22% vol.

11.3.5 Vi dolç natural de Conca de Barberà: vins de licor de qualitat tradicionals que procedeix de mostos d'alta riquesa en sucres, superior a 250 g/l, fermentat parcialment amb un grau alcohòlic volumètric adquirit de 15% vol i màxim de 22% vol.

11.4 Els vins qualificats i protegits per la Denominació d'Origen Conca de Barberà podran utilitzar-se com a vins base per a l'elaboració de vermutos tradicionals i vinagres, sense que es pugui utilitzar la menció Denominació d'Origen Conca de Barberà en aquests productes.

CAPÍTOL 4

Envelliment i mencions

Article 12

Zona d'elaboració o envelliment

12.1 La zona d'elaboració o envelliment dels vins de la Denominació d'Origen Conca de Barberà coincideix amb els termes municipals o àrees geogràfiques que integren la zona de producció relacionada a l'annex 2 d'aquesta disposició.

12.2 Únicament es podran sotmetre a envelliment els vins de la Denominació d'Origen Conca de Barberà aptes per a aquesta finalitat.

Article 13

Mencions

13.1 La utilització en la presentació dels vins de les mencions de criaça, reserva i gran reserva, s'efectuarà d'acord amb el que preveu aquest article.

13.2 Per poder utilitzar el terme criaça, el procés d'envelliment serà el següent:

Per als vins negres, la durada d'aquest procés serà de vint-i-quatre mesos amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos.

Per als vins blancs i rosats, la durada d'aquest procés no serà inferior a divuit mesos com a mínim, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos.

13.3 Per poder fer constar el terme reserva, el procés d'envelliment serà el següent:

Per als vins negres la durada d'aquest procés no serà inferior als trenta-sis mesos, amb una

permanència mínima en bóta de fusta de roure de dotze mesos i un envelliment en ampolla de vint-i-quatre mesos.

Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés no serà inferior a vint-i-quatre mesos, com a mínim, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos i un envelliment en ampolla de divuit mesos.

13.4 Per a la utilització del terme gran reserva, el procés d'envelliment serà el següent:

Per als vins negres caldrà una permanència en bóta de fusta de roure de vint-i-quatre mesos, com a mínim, i un envelliment en ampolla de trenta-sis mesos, com a mínim.

Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés serà, com a mínim, de quaranta-vuit mesos, amb un envelliment en fusta de roure, com a mínim, de sis mesos i un envelliment en ampolla de quaranta-dos mesos.

13.5 En tots els processos d'envelliment descrits als apartats 13.2, 13.3 i 13.4 les botes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

13.6 Els VEQPRD emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà podran utilitzar les indicacions premium i reserva, d'acord amb la normativa que sigui d'aplicació.

13.7 Per poder utilitzar en els VEQPRD la menció reserva superior, el procés d'envelliment mínim serà de vint-i-quatre mesos comptats des del tiratge fins al degollament.

Article 14

Designació dels vins

A més de les mencions obligatòries a què fan referència els annexos VII i VIII del Reglament CE 1493/1999 i la resta de normativa vigent, la designació dels vins de la Denominació d'Origen Conca de Barberà es completarà amb les dades següents:

a) El nom d'una varietat si el vi procedeix en un 85% o més d'aquesta varietat.

b) El nom de fins a tres varietats sempre que el vi esmentat procedeixi en la seva totalitat de les varietats indicades i sempre en ordre decreixent del seu percentatge en el cupatge.

c) Si hi ha més de tres varietats podran ser mencionades fora del camp visual de les mencions obligatòries, sempre en ordre decreixent del seu percentatge en el cupatge.

d) L'any de la verema, si el vi procedeix en un 85% o més del raïm collit en l'any que es preveu que consti a la designació.

e) Per a la designació dels vins amb el nom del/de la viticultor/a o de la propietat, cal que el vi procedeixi de vinyes conreades pel/per la mateix/a viticultor/a o estiguin inscrites a la propietat i s'elaborin únicament i exclusivament de les seves produccions i a la propietat, respectivament.

Article 15

Vi novell i vi jove

15.1 Els vins designats amb la menció vi novell únicament es podran comercialitzar amb la indicació de l'any de la collita a l'etiqueta, i s'embotellaran durant la campanya i/o a partir de l'11 de novembre de l'any en què el raïm ha estat veremat, segons acordí el Consell Regulador.

15.2 Els vins designats amb la menció vi jove únicament podran comercialitzar-se amb la indicació a l'etiqueta de l'any de la collita, s'em-

botellaran durant l'any de la campanya i/o a partir del 20 de desembre de l'any en que el raïm ha estat veremat, segons acordí el Consell Regulador.

Article 16

Indicacions

16.1 Es podrà utilitzar l'expressió fermentat en bóta sempre que la fermentació del vi hagi estat feta en recipients de fusta amb capacitat màxima de 600 litres.

16.2 Es podrà utilitzar la indicació bóta sempre que s'indiqui a les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos i anys, el tipus de recipient de fusta en què ha estat, on la capacitat màxima haurà de ser de 600 litres.

16.3 Es podrà utilitzar la indicació roure sempre que s'indiqui a les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos o anys, que ha estat en recipients de fusta de roure, on la capacitat màxima haurà de ser de 600 litres.

CAPÍTOL 5

Traçabilitat i qualificació dels vins

Article 17

Procés de qualificació

17.1 Les persones, tant físiques com jurídiques, inscrites al Registre d'elaboradors de la Denominació d'Origen Conca de Barberà que desitgin l'obtenció de la qualificació i la certificació del vi i alhora garantir la traçabilitat del producte vitivinícola, han de presentar davant el Consell Regulador una sol·licitud d'admissió per cada lot o partida homogènia de vi, segons el model normalitzat facilitat pel Consell Regulador, al qual s'adjuntarà una còpia de tots els comprovants i els justificants dels moviments de raïm, mostos i vins. Per als raïms, una còpia de la declaració de producció i el justificant de la compravenda que figura com a annex 3 del model oficial establert per la Comunitat Europea. Per als mostos o els vins, el model administratiu d'acompanyament segons el model establert per la Comunitat Europea.

17.2 El procés de qualificació implica la verificació de la conformitat dels vins presentats amb les condicions de producció i elaboració i les característiques específiques que s'estableixen en aquest Reglament, així com la superació dels exàmens analítics i organolèptics reglamentaris.

17.3 Per a l'execució dels exàmens analítics i organolèptics citats, s'extrauran quatre mostres de cada lot o partida homogènia de vi objecte de la sol·licitud d'admissió.

17.4 El Consell Regulador establirà un comitè de tast per a la qualificació de vins, format per cinc persones expertes i un/a delegat/ada del/de la president/a que actuarà com a coordinador/a. El Comitè té com a comesa informar sobre la qualitat dels vins, tant en la fase d'elaboració com en la fase de comercialització, i podrà comptar amb els assessors tècnics que estimi necessaris, prèviament autoritzats pel Consell Regulador.

17.5 Per a la qualificació del vi, el Comitè de tast s'ajustarà a les normes establertes per l'Institut Català de la Vinya i el Vi i a la resta de la normativa legal d'aplicació.

17.6 El Consell Regulador controlarà les existències de vins qualificats en els cellers, i comptabilitzarà les partides de vins qualificades, les desqualificacions posteriors quan es produeixin, i les entrades i les sortides dels cellers dels vins emparats.

Article 18

Procés de desqualificació

18.1 El lot de vi qualificat per la Denominació d'Origen Conca de Barberà que, per qualsevol causa, presenti defectes, alteracions sensibles o que en la seva producció s'hagin incomplert els preceptes d'aquest Reglament o els preceptes d'elaboració assenyalats per la legislació vigent, serà desqualificat pel Consell Regulador, la qual cosa suposarà la pèrdua del dret a l'ús de la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

També serà desqualificat qualsevol producte obtingut per barreja amb un altre desqualificat prèviament.

18.2 La desqualificació dels vins podrà ser realitzada pel Consell Regulador en qualsevol fase de producció, elaboració o envelliment, embotellat i comercialització. A partir de la iniciació de l'expedient de desqualificació, hauran de quedar en envasos independents i degudament retolats sota control del Consell Regulador.

CAPÍTOL 6

Característiques dels vins VQPRD

Article 19

Característiques dels vins

19.1 Els vins VQPRD, els vins escumosos de qualitat VEQPRD, els vins de licor de qualitat tradicionals VLQPRD i els vins d'agulla de qualitat VAQPRD, elaborats i embotellats, emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà, respondran als tipus i les graduacions alcohòliques volumètriques adquirides següents:

Tipus de vi: blanc.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 10,5% vol, màxim 15% vol.

Tipus de vi: rosat.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 10,5% vol, màxim 15% vol.

Tipus de vi: negre.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11,5% vol, màxim 15% vol.

Tipus de vi: vins escumosos de qualitat, VE-QPRD.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 10,5% vol, màxim 12,5% vol.

Tipus de vi: vi d'agulla de qualitat VAQPRD.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 10,5% vol i màxim de 12,5% vol.

Tipus de vi: vi de licor de qualitat VLQPRD.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 22% vol.

19.2 Els vins de campanya tindran una acidesa volàtil real inferior a 0,60 g/l, expressada en àcid acètic, per als vins blancs i rosats, i inferior a 0,80 g/l per als vins negres.

Els vins blancs i rosats de criaça no podran sobrepassar la xifra de 0,90 g/l d'acidesa volàtil real.

En els vins negres aquest límit es podrà superar en 0,06 g/l per cada grau d'alcohol que

excedeixi d'11 graus i any d'envelliment, amb un màxim de 1,2 g/l.

19.3 Els vins hauran de presentar les qualitats, analítiques i organolèptiques que preveu aquest Reglament, especialment pel que fa al color, l'aroma i el sabor. Els vins que segons el criteri del Consell Regulador no hagin adquirit aquestes característiques no podran ser emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà, i seran desqualificats tal com estableix l'article 18 d'aquest Reglament.

19.4 Les anàlisis organolèptiques i fisicoquímiques s'ajustaran al que disposa la normativa comunitària, així com al que disposa l'Ordre de 20 de setembre de 1989, del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, i seran obligatòries per a la qualificació dels vins. Aquestes anàlisis es realitzaran per lots homogenis abans d'embotellar.

CAPÍTOL 7

Registres i inscripcions

Article 20

Tipologia i procediment d'inscripció als registres

20.1 El Consell Regulador portarà els registres següents:

- a) Registre de viticultors.
- b) Registre de cellers, que tindrà les seccions següents:
 - b.1) Cellers d'elaboració.
 - b.2) Cellers d'emmagatzematge.
 - b.3) Cellers d'envelliment.
 - b.4) Cellers d'embotellament i envasament.

20.2 Les peticions d'inscripció es dirigiran al Consell Regulador i s'acompanyaran de les dades, els documents i els comprovants que en cada cas siguin requerits per les disposicions i les normes vigents, en els impresos que disposi el Consell Regulador, el qual verificarà totes les dades i ho comunicarà a la persona interessada, el qual disposarà d'un termini de trenta dies per aportar o esmenar les deficiències detectades. Un cop transcorregut aquest termini sense aportar la documentació requerida, el Consell Regulador n'ordenarà l'arxivament. Si presentada la documentació no es produeix una resolució expressa del Consell Regulador en un termini d'un mes, es considerarà estimada la sol·licitud.

20.3 El Consell Regulador denegarà les inscripcions que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords adoptats pel Consell Regulador sobre condicions complementàries de caràcter tècnic que hauran de reunir les vinyes i els cellers.

20.4 La inscripció en aquests registres no eximeix les persones interessades de l'obligació d'inscriure's als registres que amb caràcter general estiguin establerts en la normativa vigent, i en especial al Registre vitivinícola de Catalunya, al Registre d'indústries agroalimentàries de Catalunya i al d'embotelladors i envasadors, si escau, i al Registre de sanitat.

Article 21

Registre de viticultors

21.1 Al Registre de viticultors s'han d'inscriure totes les persones titulars de les parcel·les de vinya situades a la zona de producció que descriu l'annex 2 i inscrites al Registre vitivinícola de Catalunya, el raïm de les quals

pugui anar destinat a l'elaboració dels vins protegits.

21.2 A la inscripció hi figurarà el nom de la persona propietària i, si escau, el del masover, el parcer, l'arrendatari, el censatari o qualsevol altre titular de domini útil; el nom de la vinya, l'indret i el terme municipal en què està situada la parcel·la de vinya, la superfície de producció, les dades del Registre vitivinícola de Catalunya, del polígon i de les parcel·les, la varietat o les varietats de la vinya i tantes dades com calguin per a la seva classificació i localització.

21.3 A la instància d'inscripció s'adjuntarà un plànol del Registre vitivinícola de Catalunya de les parcel·les, i l'autorització de plantació expedida pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

21.4 Serà condició imprescindible per procedir a la inscripció al Registre del Consell Regulador que la vinya estigui inscrita prèviament al Registre vitivinícola de Catalunya.

21.5 Quan es produeixi una baixa voluntària, hauran de transcórrer cinc anys naturals abans que la vinya en qüestió pugui tornar a inscriure-s'hi, llevat de canvi de titularitat.

21.6 Es produirà la baixa al Registre de viticultors per inactivitat o abandonament de les parcel·les de les quals sigui titular l'inscrit, durant cinc anys consecutius o per qualsevol dels supòsits que determina l'article 10.1 del Decret 264/2003, de 21 d'octubre, pel qual es regula el Registre vitivinícola de Catalunya.

21.7 Per tal de poder exercir un perfecte control de procedència de raïms, el Consell Regulador facilitarà a les persones físiques o jurídiques inscrites al Registre de viticultors un document que acrediti la superfície de les parcel·les de vinya inscrites amb detall de les varietats i la producció màxima per a cada campanya. El Consell Regulador establirà el sistema de control i registre del lliurament de raïm als cellers elaboradors inscrits per tal d'acreditar l'origen de la partida de raïm corresponent.

Article 22

Registre de cellers. Secció d'elaboració

22.1 A la Secció d'elaboració del Registre de cellers s'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció en què s'hagi decidit vinificar únicament raïm o most procedent de vinyes inscrites, els vins produïts de les quals puguin optar a la Denominació d'Origen Conca de Barberà i compleixin els requisits recollits en aquesta norma.

22.2 A la inscripció hi figurarà el nom de la persona física o jurídica, el seu representant legal, el domicili, el municipi i la zona d'emplaçament, les característiques, el nombre i la capacitat de tots i cadascun dels envasos i la maquinària, el sistema d'elaboració i les dades que calguin per a la perfecta identificació i catalogació del celler. Qualsevol modificació de les dades que figuren al Registre s'haurà de notificar al Consell Regulador.

S'adjuntarà un plànol a escala convenient on quedin reflectits tots els detalls de construcció i instal·lació. En cas que l'empresa elaboradora no sigui propietària dels locals, es farà constar aquesta circumstància i s'indicarà el nom del propietari.

22.3 Els cellers hauran d'estar inscrits al Registre d'indústries agroalimentàries, al Regis-

tre de sanitat i als altres que amb caràcter general estiguin establerts per la normativa vigent.

22.4 Formulada la petició, el celler haurà de ser inspeccionat pel personal tècnic que el Consell Regulador designi, amb la finalitat de comprovar les seves característiques i si reuneix o no les condicions tècniques mínimes requerides per a l'elaboració correcta de vins aptes per obtenir VQPRD.

22.5 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció d'elaboració del Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 23

Registre de cellers. Secció d'emmagatzematge

23.1 A la Secció d'emmagatzematge del Registre de cellers s'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció els quals no disposin de planta pròpia d'elaboració, que es dediquin a l'emmagatzematge de vins emparats per la Denominació d'Origen. A la inscripció figuraran les dades a què es refereix l'article 22.2.

23.2 Es procedirà igualment com s'indica a l'article 22.4 amb l'objecte de comprovar que el celler compleix les condicions mínimes per a la correcta conservació i emmagatzematge de vins.

23.3 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció d'emmagatzematge del Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 24

Registre de cellers. Secció d'envelliment

24.1 A la Secció d'envelliment del Registre de cellers s'han d'inscriure els cellers que, situats a la zona de producció, es dediquin a l'envelliment de vins amb Denominació d'Origen. A la inscripció figuraran, a més de les dades a què fa referència l'article 22.2, totes les específiques d'aquests tipus de cellers i envelliment de vins.

24.2 Els locals i els cellers inscrits destinats a l'envelliment hauran d'estar exempts de vibracions, amb temperatura constant i fresca durant tot l'any, i amb estat higromètric i ventilació adequada, a més dels altres requisits que el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca considerin necessaris per a un correcte procés d'envelliment dels vins.

24.3 Igualment es procedirà a l'oportuna inspecció que s'indica a l'article 22.4.

24.4 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció d'envelliment del Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 25

Registre de cellers. Secció d'embotellament i envasament

25.1 A la Secció d'embotellament i envasament del Registre de cellers s'han d'inscriure tots els que es trobin situats a la zona de producció i, amb número d'embotellador de la seva propietat, es dediquin a l'activitat d'embotellament o envasament i comercialitzin vins degudament etiquetats i protegits per la Denominació d'Origen.

25.2 A la inscripció hi figuraran, a més de les dades a què fa referència l'article 22.2, les dades específiques d'aquests tipus de cellers, com instal·lacions i maquinària i la inscripció als registres d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

25.3 Igualment es procedirà a l'oportuna inspecció que s'indica a l'article 22.4.

25.4 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció d'embotellament i envasament del Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 26

Modificacions i renovacions als registres

26.1 Per a la vigència de les inscripcions als registres corresponents serà indispensable complir en tot moment amb els requisits que imposa aquest capítol, i hauran de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció, quan es produeixi.

26.2 El Consell Regulador o en el seu cas l'administració competent, podrà efectuar inspeccions periòdiques per comprovar l'efectivitat de tot el que disposa el paràgraf anterior.

26.3 El Consell Regulador o en el seu cas l'administració competent, podrà en qualsevol moment sol·licitar la tramesa d'informació de les persones físiques o jurídiques inscrites als seus registres, als efectes de comprovar la vigència i la veracitat de les dades que hi figuren.

26.4 Totes les inscripcions als diferents registres les renovarà d'ofici el Consell Regulador en un termini màxim de dos mesos, a partir de la modificació de les dades que hagi sol·licitat l'interessat, un cop s'hagi complert el que determinen els apartats anteriors d'aquest article.

26.5 La persona titular d'un celler que vulgui modificar o instal·lar una nova planta d'elaboració o d'embotellament, ho sol·licitarà al Consell Regulador abans d'iniciar la modificació o instal·lació als efectes de l'autorització corresponent.

CAPÍTOL 8

Drets i obligacions

Article 27

Dret a la inscripció

Tota persona física o jurídica titular de vinyes i/o cellers que ho sol·liciti i compleixi els requisits de caràcter general que estableix el Reglament de la Denominació, excepte en els supòsits de sanció, té el dret de ser inscrita als registres del Consell Regulador corresponents i el dret d'ús de la Denominació d'Origen. Aquesta inscripció requereix l'aprovació prèvia i expressa de la Comissió Rectora de la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

Article 28

Dret dels inscrits als registres

28.1 Únicament les persones físiques o jurídiques que hagin inscrit les vinyes o els cellers als registres indicats a l'article 20 podran produir raïm o most amb destinació a l'elaboració de vins emparats o elaborar i criar vins que hagin de ser protegits per la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

28.2 Només pot aplicar-se la Denominació d'Origen Conca de Barberà als vins que procedeixen de cellers inscrits als registres corresponents que hagin estat produïts i elaborats d'acord amb les normes exigides en aquest Reglament i que compleixin les característiques analítiques i organolèptiques que han de caracteritzar-los.

28.3 El dret a l'ús de la Denominació d'Origen en publicitat, documentació, etiquetes i embalatges és exclusiu de les firmes inscrites al registre corresponent.

28.4 Les persones físiques o jurídiques inscrites resten obligades al compliment de les disposicions d'aquest Reglament i de la normativa descrita a l'article 1 d'aquest Reglament, així com dels acords que dins de les seves competències dictin el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, l'Institut Català de la Vinya i el Vi, i el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

Article 29

Excepcions i prohibicions

29.1 Als cellers inscrits als diferents registres de la Denominació d'Origen Conca de Barberà no es podrà realitzar l'elaboració, l'emmagatzematge o la manipulació del raïm, els mostos o els vins obtinguts de superfícies vitícoles situades fora de la zona de producció de la Denominació d'Origen. No obstant això, el Consell Regulador podrà autoritzar, amb els documents d'acompanyament pertinents, als cellers inscrits als registres de la Denominació d'Origen Conca de Barberà, la recepció de raïms que procedeixin de varietats autoritzades per la Denominació d'Origen Catalunya o la Denominació d'Origen Cava, de mostos i vins aptes per ser qualificats com a Denominació d'Origen Catalunya o bé Denominació d'Origen Cava, així com l'elaboració, l'envelliment, l'emmagatzematge i l'embotellament de productes vitícoles que procedeixin de la zona de producció i de les varietats admeses per la Denominació d'Origen Catalunya, sempre que aquestes operacions es realitzin de manera separada de les que fan referència als vins de la Denominació d'Origen Conca de Barberà, que es garanteixi el control d'aquests processos i la separació en dipòsits independents entre cada un dels vins, i que quedi perfectament visible la identificació com a Denominació d'Origen Catalunya, el seu volum nominal i la seva indicació geogràfica corresponent. Aquesta identificació es realitzarà tant al celler com als registres reglamentaris, sens perjudici de normes més restrictives que imposin la regulació d'altres VQPRD amb les quals hi hagi superposició de la zona de producció i per a instal·lacions amb més d'una inscripció.

29.2 No obstant això, en els cellers inscrits i per als envasos d'un volum nominal de 600 litres o menys, omplerts amb el mateix producte i emmagatzemats juntament en el mateix lot, podrà substituir-se el marcatge dels envasos pel del lot en la seva totalitat, sempre que aquest lot estigui clarament identificat i separat dels altres.

29.3 Els cellers inscrits a la Secció d'elaboració del Registre de cellers, i amb l'autorització prèvia del Consell Regulador, podran expedir vins aptes per ser qualificats, a les empreses que en l'elaboració dels seus productes, d'acord amb la normativa comunitària o de l'estat membre, puguin utilitzar vins de qualitat produïts a la regió determinada VQPRD.

29.4 Les firmes que tinguin inscrits els cellers només podran tenir emmagatzemats els seus vins als locals declarats a la inscripció.

29.5 Malgrat els articles anteriors, s'autoritza la pràctica tradicional que consisteix en l'elaboració, l'emmagatzematge, l'envelliment i l'embotellament de vins en l'àrea de proximitat

immediata que es descriu a l'annex 2 d'aquest Reglament, i d'acord amb la normativa comunitària, sempre que aquesta pràctica s'hagi realitzat en el passat i el Consell Regulador així ho autoritzi mitjançant un acord a tal efecte, després d'estudiar les circumstàncies concurrents en cada cas.

Article 30

Declaracions de collita

30.1 Amb la finalitat de poder controlar la producció, l'elaboració i les existències, així com les qualitats, els tipus i tot el que calgui per poder acreditar l'origen i la qualitat dels vins, les persones físiques i jurídiques titulars de les vinyes i els cellers estaran obligades a presentar les declaracions següents:

a) Totes les firmes inscrites al Registre de viticultors presentaran a les dependències del Consell Regulador, abans del 20 de desembre de cada any, una còpia de la declaració de collita. Les cooperatives i les associacions de viticultors podran tramitar, en nom dels seus associats, les declaracions esmentades.

b) Totes les firmes inscrites a la Secció d'elaboració del Registre de cellers presentaran al Consell Regulador, abans del 20 de desembre de cada any, una còpia de la declaració de producció.

c) Totes les firmes inscrites a alguna de les seccions d'emmagatzematge, d'elaboració, d'envelliment, i d'embotellament i envasament del Registre de cellers, presentaran trimestralment i en un termini de trenta dies un imprès, el qual els serà facilitat pel Consell Regulador, amb la declaració d'entrada i sortida de productes i partides realitzada durant el trimestre, en què s'indicarà la procedència dels vins adquirits i les existències que té a últim dia del trimestre.

d) Totes les firmes inscrites a alguna de les seccions d'emmagatzematge, d'elaboració, d'envelliment, i d'embotellament i envasament del Registre de cellers, presentaran una còpia de la declaració d'existències abans del 10 de setembre de cada any.

e) Totes les firmes inscrites a la Secció d'embotellament i envasament del Registre de cellers, presentaran al Consell Regulador, abans del 31 de gener de cada any, les existències de contraetiquetes o precintes de garantia numerats i amb data 31 de desembre de cada any, que no s'hagin utilitzat.

30.2 Les declaracions esmentades a l'article 30.1 fa referència al Reglament CE 1282/2001 i tindran efectes únicament estadístics, per la qual cosa no podrà facilitar-se ni publicar-se només que en forma numèrica, i sense cap referència de caràcter individual.

CAPÍTOL 9

Presentació i etiquetatge

Article 31

Presentació de les etiquetes dels vins embotellats

31.1 A les etiquetes de vins embotellats hi figurarà obligatòriament, en el mateix camp visual de les mencions obligatòries i de manera destacada, el nom de la Denominació d'Origen Conca de Barberà. L'alçada màxima dels caràcters utilitzats per indicar Conca de Barberà serà de 4 mm i la meitat per a Denominació d'Origen, i s'expressaran d'acord amb les mesures aprovades en matèria de marca col·lectiva.

31.2 Així mateix, a les etiquetes hi haurà de constar:

31.2.1 El nom del municipi referit a les dades relatives a l'embotellador o l'expedidor.

31.2.2 El grau alcohòlic volumètric adquirit expressat en unitats o mitges unitats del seu percentatge en volum, seguit de l'abreviatura % vol.

31.2.3 Indicació, si escau, de l'existència de sulfits en el producte embotellat.

31.2.4 El número d'inscripció al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

31.2.5 Si es vol indicar el nom o la raó social mitjançant un nom comercial, cal situar-ho al mateix camp visual i inscriure'l, a favor seu i prèviament, a l'oficina espanyola de Patents i Marques. Aquesta inscripció es comunicarà al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

31.2.6 El número de lot podrà situar-se fora del camp visual on figurin les mencions obligatòries.

31.3 Abans de posar en circulació les etiquetes i les contraetiquetes, les haurà d'autoritzar el Consell Regulador als efectes que estableix aquest Reglament, d'acord amb la normativa general i les condicions que disposi el Consell Regulador en aquesta matèria. Serà denegada l'aprovació de les etiquetes que per qualsevol causa puguin significar una confusió per al destinatari final. També podrà ser revocada la utilització d'una etiqueta concedida anteriorment, quan hagin variat les circumstàncies de la firma propietària, mitjançant audiència prèvia de la firma interessada.

31.4 Qualsevol que sigui el tipus d'envàs en què s'expedeixen els vins per al consum, aniran proveïts de precintes de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades expedides pel Consell Regulador o de qualsevol altre sistema de control que estableixi, així com del corresponent número de lot, hauran de ser col·locades quan es procedeixi a etiquetar els vins emparats en el mateix celler d'acord amb les normes que dicti el Consell Regulador, i sempre de manera que no permetin una segona utilització.

31.5 El Consell Regulador controlarà, mitjançant un llibre de registre, totes les entrades del sistema de control establert i anotarà totes les sortides, el romanent, la numeració i el celler de destinació.

31.6 Per als vins de cria, reserva i gran reserva, el Consell Regulador podrà lliurar un distintiu on es faci constar la qualitat corresponent, i autoritzarà que així consti a les etiquetes. Així mateix, podrà autoritzar la indicació de l'anyada a les etiquetes quan aquesta indicació estigui degudament justificada.

31.7 El Consell Regulador adoptarà i registrarà un emblema com a símbol de la Denominació d'Origen. Aquest emblema serà obligatori exhibir-lo a l'exterior dels cellers inscrits, en un lloc destacat. Així mateix el Consell Regulador podrà fer obligatori que a l'exterior dels cellers inscrits i en un lloc destacat, figuri una placa que al·ludeixi a aquesta condició.

Article 32

Documents d'acompanyament

32.1 D'acord amb la normativa reguladora els envasos que continguin vins de la Denominació d'Origen Conca de Barberà hauran d'estar

en tot moment identificats, tant al celler com als llibres de registre.

32.2 En tots els transports de vins emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà, és obligatori portar el document d'acompanyament que acrediti la condició de la Denominació d'Origen Conca de Barberà, així com els cellers d'origen i de destinació.

32.3 L'expedició dels productes als quals es refereix l'apartat anterior l'haurà d'autoritzar el Consell Regulador amb anterioritat a la seva execució.

32.4 Tant els registres com els documents d'acompanyament esmentats als paràgrafs anteriors, han de complir les condicions que estableixi la normativa de la Generalitat en aquesta matèria.

Article 33

Embotellament

33.1 L'embotellament de vins emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà haurà de ser realitzat als cellers d'embotellament inscrits al Consell Regulador.

33.2 En casos determinats, el Consell Regulador podrà fer excepcions al que assenyalava l'apartat anterior, per mitjà d'estudi previ, sempre que l'embotellament no perjudiqui la qualitat del vi i es faci sota vigilància directa del Consell Regulador. Les despeses d'aquesta vigilància i control aniran a càrrec de l'empresa embotelladora.

33.3 Els vins emparats per la Denominació d'Origen únicament podran circular entre els cellers inscrits i ser expedits per aquests cellers en els tipus d'envasos que no en perjudiquin la qualitat i hauran de ser aprovats prèviament pel Consell Regulador.

33.4 Els envasos hauran de ser preferentment ampolles de vidre i el seu tancament es realitzarà de manera que es garanteixi la qualitat del producte envasat, utilitzant preferentment taps de suro natural. El Consell Regulador aprovarà prèviament la resta d'elements d'envasat que assegurin la qualitat i el prestigi dels vins.

33.5 Per garantir l'ús adequat de la Denominació d'Origen Conca de Barberà dels vins que es comercialitzen a doll i s'embotellen a la destinació, el Consell Regulador adoptarà les mesures de control que estimi oportunes d'acord amb l'apartat segon d'aquest article.

Article 34

Certificats d'origen

A requeriment dels cellers inscrits, el Consell Regulador expedirà un certificat d'origen en el model oficial aprovat per l'INCAVI que avaluï l'expedició de vins emparats.

CAPÍTOL 10

Consell Regulador

Article 35

Règim jurídic

35.1 El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Conca de Barberà és una corporació de dret públic amb personalitat jurídica pròpia a la qual se li atribueix la gestió de la Denominació d'Origen. El Consell Regulador té plena capacitat jurídica i d'obrar per al desenvolupament de les seves funcions.

35.2 L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador es regeix per principis democràtics.

35.3 El Consell Regulador està integrat per persones físiques o representants de persones jurídiques inscrites als registres de la Denominació d'Origen

35.4 El Consell Regulador està subjecte amb caràcter general al dret privat, excepte les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, las quals queden subjectes al dret administratiu.

35.5 En tot cas es consideren subjectes al dret administratiu les actuacions del Consell Regulador en matèria d'inspecció i control, gestió dels registres de la Denominació d'Origen, procediment sancionador, règim electoral, així com la responsabilitat patrimonial que derivi de les seves actuacions subjectes al dret administratiu.

Article 36

Àmbit de competències

L'àmbit de competències del Consell Regulador pel que fa a zones de producció, productes i persones o entitats és el següent:

a) Pel que fa a l'àmbit territorial, les respectives zones de producció, emmagatzematge, envelliment, embotellament i elaboració.

b) Pel que fa als productes, els protegits per la Denominació.

c) Pel que fa a les persones físiques o jurídiques, les inscrites als diferents registres.

Article 37

Competències del Consell Regulador

Les competències del Consell Regulador són les que determina l'article 11 de la Llei 15/2002 de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola de Catalunya, i el Decret 474/2004, de 28 de desembre, que la desenvolupa.

Article 38

Règim de recursos

Es pot interposar recurs d'alçada davant el conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, contra tots els actes i les resolucions del Consell Regulador subjectes al dret administratiu, en els terminis i amb els requisits que estableixen les lleis de procediment administratiu.

Article 39

Finalitats

La finalitat principal del Consell Regulador és aplicar aquest Reglament i vetllar pel seu compliment, per la qual cosa exercirà les funcions que li encomani l'ordenament jurídic, així com la defensa, la garantia i la promoció de la Denominació d'Origen.

Article 40

Òrgans de govern del Consell Regulador

Els òrgans que integren el Consell Regulador són el/la president/a, la Comissió Rectora i el/la secretari/ària.

Article 41

Comissió Rectora

41.1 La Comissió Rectora està constituïda per deu vocals amb veu i vot, un dels quals serà el/la president/a del Consell Regulador.

Els vocals amb veu i vot, que seran elegits per sufragi universal lliure, directe i secret d'entre

els inscrits als registres corresponents, es distribuïran de la manera següent:

a) Cinc vocals en representació del sector vitícola, titulars de vinyes inscrits al Registre de viticultors del Consell Regulador, la distribució dels quals es farà entre els adherits a cooperatives o societats agràries de transformació i els no adherits, en proporció al volum de participació a la producció de raïm produït en vinyes inscrites durant les quatre campanyes vitivinícoles anteriors a la convocatòria d'eleccions.

b) Cinc vocals en representació del sector vinícola, titulars dels cellers inscrits als registres de cellers respectius del Consell Regulador.

c) A les reunions del Consell Regulador hi assistiran dos representants de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, en qualitat de vocals tècnics, amb especials coneixements en viticultura i enologia, amb veu però sense vot.

d) Un/a secretari/ària amb veu i sense vot.

41.2 El/la president/a del Consell Regulador serà elegit d'entre els vocals amb dret a vot en primera votació per majoria absoluta i per majoria simple en segona votació.

41.3 Per cada un dels càrrecs de vocals de la Comissió Rectora es nomenarà un suplent que pertanyi al mateix sector que el vocal que ha de suplir, elegit de la mateixa manera que el/la titular.

41.4 Els càrrecs de vocals seran renovats cada quatre anys i podran ser reelegits.

41.5 En cas de cessament d'un vocal per qualsevol causa entrarà a formar part de la Comissió Rectora el suplent elegit.

41.6 El termini per a la presa de possessió dels vocals serà com a màxim d'un mes comptat des de la data de la seva designació.

41.7 Causarà baixa el vocal quan, durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat per infracció greu o molt greu en les matèries que regula la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola. Igualment, causarà baixa per absència injustificada a tres sessions consecutives o deu d'alternes, o per perdre la seva vinculació amb el sector que el va elegir.

41.8 En el supòsit de cessament, renúncia o suspensió de tots els membres de la Comissió Rectora, es nomenarà una comissió gestora, formada per tres membres, nomenada pel director de l'INCAVI, la qual tindrà les mateixes funcions que la Comissió Rectora mentre duri el seu nomenament.

Article 42

Doble inscripció

Una mateixa persona, física o jurídica, inscrita en diversos registres del Consell Regulador no podrà tenir representació doble en el Consell, una en el sector vitícola i una altra en el sector vinícola.

Article 43

President/a

43.1 Correspon al/la president/a:

a) Exercir la representació legal del Consell Regulador. Aquesta representació podrà delegar-la de manera expressa en un altre membre de la comissió rectora en els supòsits que s'estableixin per norma de règim interior. En l'exercici de la seva representació tindrà atribucions per comparèixer davant d'organismes i fedataris públics per tal de presentar declaracions, liquidacions, notificacions, atorgar poders, àdhuc per

a plets, i subscriure contractes públics i privats dins del seu àmbit d'actuació.

b) Exercir la presidència dels seus òrgans, sens perjudici dels supòsits de suplència que s'estableixin per norma de règim interior.

c) Complir i fer complir les disposicions legals i reglamentàries.

d) Administrar els ingressos i els cabals del Consell Regulador. Els pagaments de caràcter extraordinari requeriran l'aprovació prèvia de la Comissió Rectora.

e) Preparar la liquidació del pressupost i elaborar el pressupost anual del Consell Regulador.

f) Convocar i presidir les sessions de la Comissió Rectora, establir l'ordre del dia, sotmetre a la seva decisió els assumptes de la seva competència i executar els acords adoptats.

g) Organitzar el règim interior del Consell.

h) Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell Regulador en compliment de les prescripcions derivades d'aquest òrgan, amb l'aprovació prèvia de la Comissió Rectora.

i) Organitzar i dirigir els serveis.

j) Proposar el/la secretari/ària i el/la gerent a la Comissió Rectora.

k) Informar l'Institut Català de la Vinya i el Vi de les incidències que es produeixen en la producció i en el mercat.

l) Trametre a l'Institut Català de la Vinya i el Vi els acords que per al seu compliment general adopti el Consell, en virtut de les atribucions que aquest Reglament li confereix, i els que per la seva importància es cregui que hagin de ser coneguts per l'Institut esmentat.

m) Incoar expedients sancionadors de competència del Consell Regulador, i nomenar la persona instructora.

n) Ser l'òrgan de relació amb l'Institut Català de la Vinya i el Vi i amb el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

o) Les altres funcions que el Consell Regulador acordi o li siguin encomanades en l'àmbit de la seva competència.

43.2 El/la president/a podrà delegar de manera expressa per a un acte o de manera general en el/la secretari/ària i/o gerent del Consell Regulador les funcions d), e), g) i i) de les relacionades anteriorment.

43.3 La durada del mandat del/de la president/a serà de quatre anys i podrà ser reelegit per un següent mandat.

43.4 El/La president/a cessarà en expirar el termini del seu mandat, a petició pròpia un cop acceptada la seva dimissió o per revocació de la Comissió Rectora aprovada per la majoria absoluta dels seus membres. El cessament del/de la president/a s'haurà de comunicar a l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

43.5 En cas de cessament o defunció del/de la president/a del Consell Regulador, la Comissió Rectora elegirà entre els seus membres amb dret a vot, en el termini d'un mes, el/la nou/nova president/a.

43.6 Les sessions del Consell Regulador on s'elegirà un/a nou/nova president/a seran presidides pel vocal de major edat.

Article 44

Secretari/ària

El Consell tindrà un/a secretari/ària, designat per la Comissió Rectora a proposta del/de la president/a, del qual dependrà directament, que tindrà com a funcions específiques:

- a) Preparar els treballs de la Comissió Rectora i aplicar-ne els acords.
- b) Assistir a les sessions amb veu però sense vot, cursar les convocatòries, estendre les actes i custodiar els llibres i els documents del Consell. El/La secretari/ària del Consell Regulador serà la persona encarregada de l'aixecament de les actes, dels llibres d'actes, i dels assumptes relatius al règim intern del Consell Regulador.
- c) Les funcions que li encomani el/la president/a relacionades amb la preparació dels assumptes de competència del Consell.

Article 45

Comissió Rectora. Funcions

Les funcions de la Comissió Rectora són:

- a) Vetllar pel prestigi i el foment de la Denominació d'Origen, i impulsar els vins de qualitat i la seva producció en els mercats interior i exterior.
- b) Gestionar els registres de viticultors i cellers i fer el control d'entrades i sortides de primeres matèries i productes de les instal·lacions d'elaboració, emmagatzematge, envelliment, embotellament i etiquetatge, inscrites.
- c) Qualificar o desqualificar l'origen del raïm, els mostos i els vins que optin a emprar la Denominació d'Origen i expedir-ne, si escau, la certificació corresponent.
- d) Expedir els certificats d'origen, els precintes de garantia i el control de lots, amb l'autorització de les etiquetes i les contraetiquetes dels vins emparats inclosa.
- e) Aprovar i controlar l'ús de les etiquetes utilitzables en els vins protegits, per mitjà dels serveis tècnics, exclusivament en els aspectes que afectin la Denominació d'Origen, i vetllar per la traçabilitat dels productes vitícoles.
- f) Controlar la producció, la procedència, l'elaboració i la comercialització dels productes emparats per la Denominació d'Origen.
- g) Establir per a cada campanya, d'acord amb criteris de defensa i millora de la qualitat, i dins els límits màxims fixats, els rendiments, els límits màxims de producció o transformació o qualsevol altre aspecte de conjuntura anual que pugui influir en aquests processos, tenint en compte les mesures de producció d'anys anteriors, de conformitat amb les normes reguladores dictades per la Generalitat.
- h) Ser informada de les presumptes infraccions dels operadors inscrits als registres de la Denominació d'Origen i dels procediments sancionadors quan la competència no pertanyi al Consell Regulador.
- i) Confeccionar les estadístiques de previsió de collita, de producció, elaboració, comercialització dels productes emparats i tota altra informació que els sigui requerida, i comunicar tota la informació a l'Institut Català de la Vinya i el Vi perquè en prengui coneixement.
- j) Crear i mantenir actualitzats els censos electorals de viticultors i de cellers.
- k) Informar, amb caràcter preceptiu, sobre l'autorització de l'autoritat de certificació i control, en el supòsit que aquesta funció sigui encomanada a una entitat externa de caràcter privat.
- l) Exercir la facultat inspectora i la potestat sancionadora d'acord amb el que estableix la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, i la normativa que la desenvolupa.
- m) Vetllar pel desenvolupament sostenible de la zona de producció.

- n) Aprovar els pressupostos anuals d'ingressos i despeses i fixar-ne les quotes i aprovar la liquidació del pressupost de l'exercici anterior.
- o) Participar en empreses públiques o privades, en societats mercantils i les associacions o les fundacions l'objecte de les quals estigui relacionat amb la defensa, el control, la investigació, l'elaboració, la comercialització, la promoció i la difusió dels productes emparats per la Denominació d'Origen.
- p) Qualificar l'anyada o la collita.

Article 46

Règim de funcionament

46.1 La Comissió Rectora efectuarà sessió amb caràcter ordinari almenys una vegada al trimestre.

46.2 La Comissió es reunirà quan la convocqui el/la president/a, bé a iniciativa pròpia o bé a petició de la meitat dels vocals, els quals aportaran els temes a incloure en l'ordre del dia. Serà obligatori en aquest cas que la sessió tingui lloc en un termini màxim de quinze dies.

46.3 Les sessions de la Comissió Rectora es convocaran amb set dies hàbils d'antelació i caldrà adjuntar a la citació l'ordre del dia per a la reunió, en la qual no es poden tractar més assumptes que els prèviament assenyalats. La Comissió Rectora quedarà vàlidament constituïda quan hi siguin presents més de la meitat dels seus membres, el/la seu/seva president/a o persona que el substitueixi, i el/la seu/seva secretari/ària. En cas de necessitat, quan així ho requereixi la urgència de l'assumpte, a petició del/de la president/a, se citaran els vocals per qualsevol mitjà que s'acordi i que quedi constància, amb vint-i-quatre hores d'antelació com a mínim. En tot cas, sense necessitat de convocatòria, la Comissió Rectora vàlidament constituïda quan hi siguin presents la totalitat dels seus membres i si així ho acorden per unanimitat.

46.4 Per a la inclusió en l'ordre del dia d'un assumpte determinat, caldrà que ho sol·licitin almenys una quarta part dels vocals amb dret a vot amb vuit dies d'antelació com a mínim.

46.5 Quan un/a titular no pugui assistir-hi, ho notificarà a la Comissió Rectora i al seu suplent perquè el substitueixi.

46.6 Els acords de la Comissió Rectora s'adoptaran per majoria dels membres presents, i perquè siguin vàlids caldrà que siguin presents més de la meitat dels que componen la Comissió Rectora, el/la president/a, que tindrà vot de qualitat en cas d'empat, i el/la secretari/ària.

46.7 Per resoldre qüestions de tràmit, o en els casos que es consideri necessari, podran constituir-se comissions, que estaran formades pel/per la president/a i per vocals titulars del sector vitícoler i del sector vinícola de manera paritària i, si cal, per personal del Consell Regulador designat per la Comissió Rectora de l'organisme. En la sessió en què s'acordi la constitució de les comissions, s'acordaran també les funcions específiques que han d'exercir. Totes les propostes de resolució que acordin les comissions seran comunicades a la Comissió Rectora, per a la seva aprovació, si escau, en la primera reunió que convoqui.

Article 47

Personal del Consell Regulador

47.1 El Consell Regulador podrà tenir un/ a gerent, quan així ho acordi per majoria abso-

luta el seu òrgan rector, el qual el nomenarà. En aquest supòsit podrà assumir per delegació les funcions a què fa referència l'article 43.2, amb la possibilitat d'assistir a les sessions de l'òrgan rector amb veu, però sense dret a vot.

47.2 Per al compliment de les seves finalitats, el Consell Regulador comptarà amb el personal necessari, d'acord amb les plantilles aprovades per la Comissió Rectora, que figuraran dotades a les partides del seu pressupost.

Per a les funcions tècniques que té encomanades, el Consell comptarà amb els serveis tècnics necessaris, la direcció dels quals recaurà en tècnics competents.

Article 48

Obligacions del Consell Regulador

48.1 Les obligacions del Consell Regulador són les que determina l'article 33.2 del Decret 474/2004, de 28 de desembre.

48.2 El Consell Regulador ha d'adoptar els mecanismes necessaris que garanteixin l'origen dels productes i els seus processos de producció, elaboració, envelliment i comercialització. Les despeses del control del Consell Regulador aniran a càrrec del sol·licitant.

48.3 Correspon a la Comissió Rectora determinar quin sistema, d'entre els que preveu l'article 11.5 de la Llei 15/2002, serà emprat per a l'exercici de la funció d'autoritat de certificació i control. La Comissió Rectora ha de comunicar aquest acord a l'INCAVI abans de l'inici del seu exercici.

En el supòsit que s'opti perquè l'òrgan de control sigui el mateix Consell Regulador de la Denominació d'Origen, haurà de complir, d'acord amb l'article 27 de la Llei 24/2003, de 10 de juliol, els requisits següents:

a) Que es trobin adequadament separats els òrgans de gestió i de control, i que l'actuació d'aquest darrer es realitzi sense dependència jeràrquica ni administrativa dels òrgans de govern del Consell Regulador.

b) Que es garanteixin la independència i la inamovibilitat dels controladors per un període mínim de sis anys i siguin habilitats per l'INCAVI a iniciativa del Consell Regulador.

c) Que compleixin els principis i criteris aplicables als organismes independents de control o als organismes públics habilitats per realitzar controls oficials de productes alimentaris, d'acord amb l'article 27.1 de la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i el vi.

48.4 El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Conca de Barberà facilitarà a l'INCAVI, a la Intervenció Delegada del Departament d'Economia i Finances o a l'entitat privada que aquesta designi, tota la informació que li sigui requerida en els terminis establerts per tal d'ampliar anualment la gestió econòmica i financera, així com la tècnica i de gestió del Consell Regulador.

Article 49

Inspecció

49.1 Per als serveis de control i vigilància comptarà amb veedors, els quals seran habilitats per l'Institut Català de la Vinya i el Vi i tindran les funcions inspectores determinades a l'article 58.3 del Decret 474/2004, de 28 de desembre, sobre les qüestions següents:

a) Les vinyes inscrites ubicades a la zona de producció.

b) Els cellers inscrits situats a la zona de producció i envelliment.

c) El raïm i els vins de la zona de producció i envelliment.

d) Els vins produïts en cellers inscrits a la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

e) Els vins embotellats i comercialitzats emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

f) La coincidència entre les declaracions formals i la realitat dels operadors del sector, d'acord amb el que estableix aquest Reglament.

g) La realitat de la informació dels productes emparats.

h) El moviment i les existències de raïm, mostos i vins que optin per ser emparats per la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

i) Qualsevol altra funció que li sigui encomanada per la legislació vigent o pels òrgans de l'administració competent.

49.2 L'exercici de les funcions inspectores del Consell Regulador s'han d'efectuar d'acord amb el que estableixen la Llei 15/2002, de 27 de juny; el Decret 474/2004, de 28 de desembre, i

la resta de normativa sobre inspecció del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

49.3 El personal al servei del Consell Regulador, amb inclusió dels veedors, haurà de ser personal laboral per compte d'altri.

Article 50

Col·laboració amb altres consells reguladors

El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Conca de Barberà establirà els mecanismes apropiats de col·laboració amb la resta de consells reguladors vitivinícoles, la zona de producció de la qual coincideixi totalment o parcial amb l'àmbit territorial de la Denominació d'Origen als efectes del compliment de tot el que disposin els reglaments corresponents.

Article 51

Finançament

51.1 El finançament de les obligacions del Consell Regulador s'efectuarà amb els recursos següents:

a) Quotes:

a.1) Quota de plantació.

$$Qpl = Hapl \times PmedHa \times Cha + KGprod \times Pmedkg \times Ckg$$

Qpl: quota de plantació.

Hapl: hectàrees plantades.

PmedHa: preu mig de la terra.

Cha: coeficient de plantació.

Kgprod: kg produïts.

PmedKg: preu mig del raïm produït.

Ckg: coeficient sobre els kg produïts.

El coeficient de plantació màxim a aplicar és d'1%.

a.2) Quota de vi produït.

$$Qvprod = Itsprod \times Pmedvidoll \times Cviprod$$

Qvprod: quota de vi total produït.

Itsprod: litres de vi produït.

Pmedvidoll: preu mig del vi venut a doll.

Cviprod: coeficient de vi produït.

El coeficient de plantació màxim a aplicar és d'1%.

a.3) Quota de vi embotellat.

$$Qvemb = Itsemb \times Pmedviembl \times Cviemb$$

Qvemb: quota de vi total embotellat.

Itsemb: litres de vi embotellat.

Pmedviembl: preu mig del vi venut embotellat.

Cviemb: coeficient de vi embotellat.

El coeficient de vi embotellat màxim a aplicar és d'1%.

b) Per a la certificació de la Denominació d'Origen Conca de Barberà, el visat de factures i per a la venda de sistemes de control de productes embotellats establerts, la quota es fixa en 3,01 euros per cada certificació o factura o el doble del valor del cost del sistema de control establert.

Els responsables del pagament d'aquestes quotes són:

De la a.1), les persones titulars de les plantacions inscrites.

De la a.2), les persones titulars dels cellers inscrits que expedeixin vi al mercat.

De la a.3) i b), les persones titulars de cellers inscrits que sol·licitin certificats o els adquirents de precintes, contraetiquetes o sistemes de control establerts (generalment serà el precinte o les etiquetes).

51.1.2 Les subvencions, els llegats i els donatius que rebuin.

51.1.3 Els béns que constitueixen el seu patrimoni i els productes i la seva venda.

51.1.4 L'import de les sancions que li corresponguin.

51.2 La liquidació de les quotes la realitzarà el Consell Regulador i es notificarà a les persones interessades de la manera que acordi el Consell Regulador. El control de la gestió econòmica i financera correspon a la Intervenció Delegada del Departament d'Economia i Finances i a l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

51.3 El no pagament de les quotes anteriorment referides en el termini de un any suposarà la baixa de la Denominació d'Origen, amb la instrucció prèvia d'un expedient.

51.4 El Consell Regulador vetllarà perquè, en cap cas, pugui tenir lloc una doble imposició.

CAPÍTOL 11

Infraccions, sancions i procediments

Article 52

Règim jurídic

Totes les actuacions que calgui dur a terme en matèria d'expedients sancionadors s'ajustaran a les normes d'aquest Reglament, a les de la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola; al Decret 474/2004, de 28 de desembre; a les de la Llei 30/1992, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment ad-

ministratiu comú, i a les del Decret 287/1993, de la Generalitat de Catalunya, sobre el procediment sancionador en els àmbits de competència de la Generalitat.

Article 53

Actes d'inspecció

53.1 Les actes d'inspecció s'aixecaran per triplicat i seran signades pel/per la veedor/a, el/la propietari/ària o el/la representant de la finca, del celler o el magatzem, o l'encarregat/ada de la custòdia de la mercaderia, en poder del/de la qual quedarà una còpia de l'acta. Ambdós signants poden consignar totes les dades o les manifestacions que considerin convenientes per a l'estimació dels fets que es reflecteixin, com també totes les incidències que ocorrin en el moment de la inspecció o de l'aixecament de l'acta. Si la persona interessada en la inspecció es negués a signar l'acta, l'inspector així ho farà constar i procurarà obtenir la signatura d'algun agent de l'autoritat o de testimonis.

53.2 En cas que ho estimi convenient el veedor, o el propietari de la mercaderia o un representant seu, es prendran mostres del producte objecte de la inspecció. Cada mostra es prendrà, com a mínim, per quintuplicat i en quantitat suficient per poder-la examinar i analitzar, es precintarà i etiquetarà i quedarà una en poder del propietari o representant.

53.3 Quan el veedor que aixequi l'acta ho estimi necessari pot disposar que la mercaderia quedi retinguda fins que la persona instructora de l'expedient disposi el més oportú. Aquesta retenció tindrà una durada màxima de quinze dies, i podrà ser prorrogada per un període que no superarà els quaranta-cinc dies, si la persona instructora ratifica la retenció.

Les mercaderies retingudes es consideraran mercaderies en dipòsit i no poden, per tant, ser traslladades, manipulades, ofertes en venda o venudes. En cas que s'estimi procedent poden ser precintades.

53.4 El Consell Regulador pot sol·licitar els informes que estimi necessaris per aclarir o completar el que consti a les actes aixecades pels veedors, com a diligència prèvia a la possible incoació de l'expedient.

Article 54

Infraccions

Seran infraccions les que, en l'àmbit dels vins subjectes a aquest Reglament, determina la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, i normes que la desenvolupin.

Article 55

Competències

La competència per incoar, instruir i sancionar és la que determina la Llei 15/2002, de 27 de juny, i normes que la desenvolupin.

Article 56

Responsabilitat

56.1 La firma o la raó social que figura a l'etiqueta és responsable de les infraccions pel que fa als productes envasats. Si figura més d'una firma, nominativament o per qualsevol indicació que permeti la seva identificació certa, aquestes han de respondre solidàriament de les infraccions. Així mateix, són responsables solidaris de les infraccions els elaboradors o els envasadors

que no figuren a l'etiqueta, si es prova la seva connivència.

56.2 Són responsables de les infraccions en productes a doll, productes envasats sense etiqueta o productes amb etiqueta on no figuren cap firma o raó social, els envasadors o els comerciants que tinguin el producte o que el comercialitzin.

56.3 Les persones titulars de les explotacions són responsables de les infraccions relatives a plantacions o a replantacions.

56.4 La responsabilitat administrativa de les infraccions establertes per aquesta disposició s'aplica, si procedeix, independentment de la responsabilitat civil o penal exigible a cada cas concret.

Article 57

Instructor/a i secretari/ària del procediment sancionador

Als expedients de caràcter sancionador incoats pel Consell Regulador, han d'actuar com a instructor/a i secretari/ària el personal que designi el/la president/a del Consell Regulador.

Article 58

Ús indegut

En els casos que la infracció afecti l'ús indegut de la Denominació d'Origen, i que això impliqui una falsa procedència, el Consell Regulador, sens perjudici de les actuacions i les sancions administratives pertinents, podrà acudir als tribunals i exercir les accions civils i penals reconegudes a la legislació sobre la propietat industrial.

ANNEX 2

Zona de producció

Barberà de la Conca
Blancafort
Conesa
L'Espluga de Francolí
Forés
Montblanc
Pira
Rocafort de Queralt
Sarral
Senan
Solivella
Vallclara
Vilaverd
Vimbofí

D'acord amb el que preveu l'apartat D.3 de l'annex VI del Reglament CEE 1493/1999, del Consell, de 17 de maig de 1999, així com l'article 4.4 de la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, els raïms de les varietats autoritzades procedents de vinyes del terme municipal de Cabra del Camp del polígon 1, parcel·les 13, 15, 16, 18, 28, 29, 31, 34, 40, 46, 66, 67, 77, 95 i 105. Polígon 2, parcel·les 7, 16, 41, 43, 56, 68, 73, 77, 78, 79 i 93. Polígon 3, parcel·les 1, 10, 37, 54, 55, 56, 57, 82, 88, 91, 93, 95, 99, 100. Polígon 4, parcel·les 16, 23, 34, 35, 51 i 69. Polígon 5, parcel·les 32, 33, 44, 48, 50, 55, 56, 57, 60, 61, 62, 65, 77, 78, 79 i 177. Polígon 14, parcel·les 22, 23 i 54; i del terme municipal d'Aiguamúrcia el polígon 35, parcel·la 14; polígon 36, parcel·la 1, polígon 41, parcel·la 13, que estan fora dels límits de la Denominació d'Origen Conca de

Barberà, i que històricament són propietat de socis de la Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL i/o proveïdors de Bodegas Concavins, SA, podran ser utilitzats en la producció dels vins protegits per la Denominació d'Origen Conca de Barberà en els casos en què es compleixin, a més, els requisits següents:

1.1 Que els raïms de les esmentades finques s'hagin estat elaborant amb anterioritat a l'1 de gener de 1989 als esmentats cellers.

1.2 Aquesta autorització restarà vigent sempre i quan els propietaris de les esmentades vinyes siguin els actuals propietaris o els seus descendents directes, i s'entendrà com a autorització individual que el Consell Regulador controlarà específicament.

ANNEX 3

Varietats blanques recomanades:

Macabeu
Chardonnay
Garnatxa blanca
Chenin
Moscatell de gra petit
Parellada
Sauvignon blanc

Varietats blanques autoritzades:

Moscatell d'Alexandria

Varietats negres recomanades:

Cabernet franc
Cabernet sauvignon
Garnatxa negra
Monastrell
Merlot
Pinot noir
Syrah
Trepal
Ull de llebre
Samsó

(06.045.132)

ORDRE

ARP/61/2006, de 17 de febrer, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Pla de Bages.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca i l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) han impulsat en els darrers anys el desenvolupament de polítiques pròpies en el sector vitivinícola que han permès una millora substancial tant en l'explotació i conreu de la vinya com també en l'elaboració, l'envelliment i la comercialització del vi produït a Catalunya.

El marc normatiu i econòmic de la vitivinicultura ha estat modificat profundament en els darrers anys, tant per la liberalització dels intercanvis comercials i acords de l'Organització Mundial del Comerç com per les normes comunitàries emanades de la política agrícola comuna.

Davant aquestes circumstàncies i per tal de fixar una normativa pròpia que permetés la fixació d'un marc eficaç en el sector vitivinícola de Catalunya, es va promulgar la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, la qual ha estat desenvolupada pel Decret 474/2004, de 28 de desembre.

D'altra banda, les circumstàncies del mercat han fet aconsellable en els darrers anys que el sector es doti d'instruments útils per fer front als reptes de la liberalització econòmica, els quals serveixin per a l'elaboració de vins de qualitat, produïts en zones determinades i que contribuïssin al desenvolupament del sector.

La Denominació d'Origen Pla de Bages es va crear per l'Ordre de 17 d'octubre de 1995 (DOGC núm. 2122, de 30.10.1995) que va aprovar igualment el seu Reglament. Posteriorment, va ser modificada per l'Ordre de 22 d'abril de 1997 (DOGC núm. 2396, de 22.5.1997). Aquesta Denominació d'Origen ha impulsat els vins produïts en aquesta zona, a la vegada que ha servit a la millora del desenvolupament d'una comarca on la importància del sector vitivinícola és significativa.

La disposició addicional primera de la Llei 15/2002, de 27 de juny, va establir que els diferents consells reguladors havien d'adaptar els seus reglaments a aquesta Llei en el termini d'un any a partir de la seva entrada en vigor, fet que va realitzar el Consell Regulador de la Denominació d'Origen en prendre l'acord i trametre la proposta de Reglament a l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

Aquesta Ordre conté tres annexos, el primer està dedicat al Reglament de la Denominació d'Origen i conté els requisits de producció dels vins que s'hi emparen, els mètodes d'elaboració admesos, les mencions dels vins, la traçabilitat i la qualificació dels vins, les característiques, els registres obligatoris que ha de tenir el Consell Regulador, els drets i les obligacions dels inscrits, el funcionament i l'organització del Consell Regulador, i el sistema de finançament.

A l'annex 2 s'indiquen els termes municipals o les àrees geogràfiques on es poden obtenir vins que siguin susceptibles d'emparament de la Denominació d'Origen Pla de Bages i, finalment, a l'annex 3 es detallen les varietats de *Vitis vinifera* autoritzades o recomanades per a l'obtenció d'aquests vins.

Vist l'informe de la Comissió Assessoradora de l'INCAVI;

D'acord amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessoradora, i en ús de les facultats que m'han estat conferides,

ORDENO:

Article únic

S'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Pla de Bages, el text del qual figura a l'annex 1 d'aquesta Ordre.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroguen les disposicions següents:

Ordre de 17 d'octubre de 1995, per la qual es crea la Denominació d'Origen Pla de Bages i se n'aprova el Reglament (DOGC núm. 2122, de 30.10.1995), llevat de l'article 1.

Ordre de 22 d'abril de 1997, de modificació de l'Ordre de 17 d'octubre de 1995, per la qual es crea la Denominació d'Origen Pla de Bages i se n'aprova el Reglament (DOGC núm. 2396, de 22.5.1997).