

al centre, i amb els altres dos terços amb una faixa abscissa vermella, d'alçada 3/20 de la del drap i llargària 1/5 de la del mateix drap, al centre.

—2 Inscriure l'esmentada bandera al Registre dels ens locals de Catalunya, secció de símbols, subsecció de banderes.

—3 Publicar aquesta Resolució al DOGC.

Barcelona, 24 de març de 2006

ALBERT PEREIRA I SOLÉ
 Director general d'Administració Local
 (06.069.266)

RESOLUCIÓ

GAP/1093/2006, de 24 de març, per la qual es dona conformitat a l'adopció de l'escut heràldic del municipi de Ripoll.

El 25 de febrer de 1988, el Ple de l'Ajuntament de Ripoll (Ripollès) va adoptar l'acord d'aprovar l'escut heràldic municipal.

El 24 de gener de 1986, la Secció Històrico-arqueològica de l'Institut d'Estudis Catalans va emetre dictamen sobre l'expedient.

D'acord amb el que disposen els articles 36 i 38 del Text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya, aprovat pel Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, i els articles 9, 24 al 26 i concordants del Reglament dels símbols dels ens locals de Catalunya, aprovat pel Decret 263/1991, de 25 de novembre,

RESOLC:

—1 Donar conformitat a l'adopció de l'escut heràldic del municipi de Ripoll, organitzat de la manera següent:

Escut caironat: de sinople, una perla onada d'argent acompanyada al cap d'un gall d'or. Per timbre, una corona de comte.

—2 Inscriure l'esmentat escut al Registre dels ens locals de Catalunya, secció de símbols, subsecció d'escuts.

—3 Publicar aquesta Resolució al DOGC.

Barcelona, 24 de març de 2006

ALBERT PEREIRA I SOLÉ
 Director general d'Administració Local
 (06.069.267)

*

DEPARTAMENT D'EDUCACIÓ

RESOLUCIÓ

EDC/1094/2006, de 10 d'abril, per la qual es dona publicitat de l'atorgament d'una beca de col·laboració en tasques de catalogació per a la biblioteca del Departament d'Educació.

Mitjançant l'Ordre EDC/452/2005, de 15 de novembre, es va obrir convocatòria de concurs públic per adjudicar una beca de col·laboració en tasques de catalogació per a la biblioteca del Departament d'Educació adreçada a estudiants de segon cicle de documentació, diplomats en biblioteconomia i documentació (DOGC núm. 4522, d'1.12.2005).

Vista la Resolució de 2 de gener de 2006, per la qual es resol la convocatòria pública, i d'acord amb el que disposa el punt 8 de les bases de la convocatòria,

RESOLC:

—1 Donar publicitat de l'atorgament d'una beca de col·laboració a la senyora Irina Olives Piri, en tasques de catalogació per a la biblioteca del Departament d'Educació, des del 2 de gener al 31 de desembre de 2006, per un import total de 8.587'50 euros, amb càrrec a l'aplicació pressupostària D/480000100/4210, del pressupost de l'any 2006.

—2 Les persones que tot seguit s'indiquen seran, en l'ordre que s'hi estableix, les suplents per al cas de renúncia o revocació de la beca:

1. Montserrat Ribas Mata.
2. Maria Moreno Ezquerro.

Contra l'esmentada Resolució, que exhaureix la via administrativa, les persones interessades poden interposar recurs contenciós administratiu davant la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya, en el termini de dos mesos a comptar de l'endemà de la seva publicació al DOGC, de conformitat amb el que preveu l'article 46.1 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

Així mateix, poden interposar potestativament recurs de reposició, previ al recurs contenciós administratiu, davant la consellera d'Educació, en el termini d'un mes a comptar de l'endemà de la seva publicació al DOGC, d'acord amb el que disposen els articles 116 i 117 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, o qualsevol altre recurs que considerin convenient per a la defensa dels seus interessos.

Barcelona, 10 d'abril de 2006

MARTA CID I PAÑELLA
 Consellera d'Educació
 (06.097.056)

*

DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA I PESCA

ORDRE

ARP/188/2006, de 18 d'abril, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca i l'Institut Català de la Vinya i el Vi han impulsat en els darrers anys el desenvolupament de polítiques pròpies en el sector vitivinícola que han permès una millora substancial tant en l'exploració 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 d'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 Priorat es va crear per l'Ordre de 23 de juliol de 1954. Posteriorment, l'Ordre de 18 de desembre de 2000, va crear la Denominació d'Origen Qualificada Priorat (DOGC núm. 3294, de 29.12.2000). 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 (INCAVI).

L'Ordre conté tres annexos, el primer dels quals 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'hi indiquen els termes municipals o les àrees geogràfiques on es poden obtenir vins que siguin susceptibles d'emparament de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat i, finalment, a l'annex 3 s'hi detallen les varietats de *Vitis vinifera* autoritzades o recomanades per a l'obtenció d'aquests vins.

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

ORDENO:

Article únic

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

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroga l'Ordre de 18 de desembre de 2000, per la qual s'aprova el Reglament regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat (DOGC núm. 3294, de 29.12.2000).

Barcelona, 18 d'abril de 2006

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

ANNEX 1

Reglament de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat

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 Qualificada Priorat 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 Qualificada

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

2.2 El nom de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat és un bé de domini públic, i no pot ser objecte d'utilització individual, venda, alienació ni gravamen.

2.3 El nom de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat podrà ser utilitzat, i no se'n podrà negar l'ús a les persones físiques o jurídiques 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 d'Origen Qualificada, als termes municipals i als seus agregats, contrades 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 Qualificada 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'emalatge, en la publicitat o en els documents relatius als vins.

Article 3 Competència en la defensa de la Denominació d'Origen Qualificada

La defensa de la Denominació d'Origen Qualificada, 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 Qualificada, 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 Qualificada Priorat 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. Igualment, s'establiran les oportunes correspondències entre el Registre vitivinícola de Catalunya, el Registre de viticultors de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat i el cadastre, amb la localització correcta de les parcel·les a través del Sistema d'Informació Geogràfica (SIGPAC). Les parcel·les amb requeriments addicionals hauran de fer constar expressament aquesta condició per tal que es tingui en compte a l'hora de permetre o no la seva inclusió a la zona de producció i que indiqui les limitacions a què estan subjectes.

4.3 En cas que el 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, el qual 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 Qualificada Priorat requerirà l'aprovació de la Comissió Rectora, regulada a l'article 41 d'aquest Reglament, 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 en base a 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 avaluarà el resultat de les experimentacions i autoritzarà, si escau, la inclusió de les noves varietats al Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

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 agronòmics que tendeixin a l'obtenció d'un raïm en condicions òptimes per a la seva vinificació.

6.2 La densitat de plantació màxima serà de 9.000 ceps per hectàrea i la densitat mínima serà de 2.500 ceps per hectàrea.

6.3 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 caps de dos borrons i la cega amb una càrrega màxima de 12 borrons per cep i/o 30.000 borrons per hectàrea.

b) Formació en espatllera amb divisió de la vegetació i càrrega màxima de 12 borrons per cep i/o 42.000 borrons per hectàrea.

6.4 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.

6.5 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 verolament dels raïms.

6.5.1 El Consell Regulador realitzarà un control de qualitat específic del grau alcohòlic i de l'acidesa del raïm de les vinyes hídricament reequilibrades.

6.5.2 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.

6.5.3 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 preferentment a mà i amb la major atenció, i exclusivament es dedicarà a l'elaboració de vins protegits el raïm sa amb el grau alcohòlic en potència de 12,5% per a les varietats negres i de 12% vol per a les varietats blanques. El Consell Regulador podrà establir controls per comprovar el grau de compliment d'aquestes normes.

7.2 El Consell Regulador podrà determinar la data d'inici de la verema i acordar normes sobre el ritme de recol·lecció, a fi que s'efectuï en consonància amb la capacitat d'absorció dels cellers, així com sobre la forma del transport del raïm veremat perquè s'efectuï sense deteriorament de qualitat.

Article 8 Producció admesa

8.1 La producció màxima admesa per hectàrea serà de 60 quintars mètrics per hectàrea (q/ha). Aquests límits podrà modificar-los en determinades campanyes el Consell Regulador a iniciativa pròpia o a petició dels viticultors interessats, sempre que s'efectuï amb anterioritat a la verema i amb els assessoraments i les comprovacions previs que calguin. En el cas de raïm destinat a vi de finca el rendiment màxim admès serà un 15% inferior al fixat anteriorment.

8.2 El raïm procedent de parcel·les el rendiment de les quals sigui superior al límit autoritzat no podrà ser utilitzat en l'elaboració de vins protegits per la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

Article 9 Noves plantacions i replantacions

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 Qualificada Priorat, 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.

CAPÍTOL 3 Mètodes d'elaboració

Article 10 Mètodes d'obtenció

10.1 Les tècniques utilitzades en la verema, el transport i la manipulació del raïm, el premsat del raïm, 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 Qualificada Priorat.

10.2 En la producció de most se seguiran les pràctiques tradicionals aplicades amb una tecnologia moderna orientada a l'optimització 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 65 litres de most o de vi per cada 100 kg de verema. El Consell Regulador podrà modificar el límit de litres de most o de vi per cada 100 kg de verema, excepcionalment, amb un marge màxim de 4 punts percentuals, en determinades campanyes, per pròpia iniciativa o a petició dels elaboradors interessats, efectuada amb anterioritat a la verema i amb els assessoraments i les comprovacions previs que calguin.

10.3 Els vins destinats a vi de finca tindran una elaboració i envelliment totalment independents dins del celler i seran identificables en qualsevol moment.

10.4 En l'elaboració dels diferents tipus de vins VQPRD acollits s'hauran de fer servir les varietats de *Vitis vinifera* relacionades a l'annex 3.

Article 11 Mètodes d'elaboració

11.1 Vi ranci: vi tradicional obtingut per via oxidativa en envasos de fusta de roure, de vins blancs o negres, de grau alcohòlic volumètric natural mínim de 15% vol. Durant el seu envelliment en ambients d'humitat molt reduïda podran assolir una elevada concentració d'alcohol, i no està permès en aquests vins l'encapçalament amb alcohol vínic. El procés accelerat conegut com a sol i serena s'admetrà com una primera etapa del procés que s'ha de continuar en envasos de fusta de roure.

11.2 Vi mistela blanca: vins de licor de qualitat tradicionals que en la seva elaboració se separa el most flor del raïm i seguidament es filtra, amb un grau alcohòlic volumètric en potència mínim de 12% vol, per afegir-hi tot seguit alcohol vínic i procedir a remoure'l un cop al dia durant una setmana fins a obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol, i màxim de 22% vol.

11.3 Vi mistela negra: l'elaboració dels vins de licor de qualitat tradicionals denominats mistela negra es realitzarà a partir de les varietats negres autoritzades, les quals hauran de tenir un grau alcohòlic volumètric en potència mínim de 12,5% vol. Es macera el raïm aixafat, amb la separació prèvia de la rapa, amb una mescla d'alcohol vínic, i s'aireja dos cops al dia durant quinze dies per deixar inactius els llevats. Acabada la maceració se separen els sòlids amb una premsa fins a assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit igual o superior a 15% vol, i màxim de 22% vol.

11.4 Vi dolç natural: vins de licor de qualitat tradicionals que procedeixen de mostos d'alta riquesa en sucres, superior a 320 g/l, 18 graus alcohòlics probables, fermentat parcialment. La seva graduació alcohòlica volumètrica natural serà com a mínim de 15% vol.

11.5 Els vins qualificats per la Denominació d'Origen Qualificada Priorat podran utilitzar-se com a base per a l'elaboració d'altres begudes.

CAPÍTOL 4 Envelliment i mencions

Article 12 Zona d'elaboració o envelliment

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

Article 13 Mencions

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

13.2 Per poder utilitzar el terme criaça, el procés d'envelliment serà no inferior a vint-i-quatre mesos, per a vins negres amb una permanència mínima en envàs de fusta de roure de sis mesos, i no inferior a divuit mesos, per a vins blancs i rosats, amb una permanència mínima en envàs 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 envàs de fusta de roure de dotze 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 envàs de fusta de roure de sis mesos i en ampolla la resta del període.

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 envàs 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 en ampolla la resta del període.

13.5 Per a la utilització del terme vi de guarda en la presentació dels VQPRD s'efectuarà d'acord amb el següent:

Per als vins negres la durada d'aquest procés no serà inferior als dotze mesos de permanència mínima en envàs de fusta de roure. Finalitzat aquest procés s'embotellaran i es comercialitzaran.

13.6 Per a la utilització del terme vi de finca caldrà que el vi sigui produït en un entorn definit, d'extensió inferior a la del terme municipal però que podrà abraçar parcel·les limítrofs de més d'un municipi amb característiques pròpies; el seu nom està notòriament vin-

culat a les vinyes de les quals s'obtenen vins amb característiques qualitatives especials.

El vi de finca serà obtingut exclusivament de raïms procedents de vinyes inscrites al Consell Regulador les quals constitueixen una unitat d'explotació vitícola formada per una subparcel·la, una parcel·la o un conjunt de parcel·les limítrofs, fàcilment identificables amb un nom.

Cada vi de finca estarà identificat per la subparcel·la o conjunt de parcel·les limítrofs d'on procedeixi, les quals també s'identificaran en el seu registre per a aquesta finalitat.

Només podrà ser considerat vi de finca aquell en què el propietari de les parcel·les sigui el mateix que l'elaborador del vi. A aquest efecte, s'entén per a propietari la persona física o jurídica que disposi de la propietat, o d'un contracte d'arrendament igual o superior als deu anys sobre les parcel·les inscrites.

El vi de finca es designarà amb el nom de la finca corresponent, i a més de les indicacions obligatòries haurà d'indicar el següent:

El nom del propietari si la marca o denominació de venda coincideix amb el nom de la finca.

La indicació "vinyes en propietat".

13.7 En tots els processos d'envelliment, els envasos de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

13.8 Podrà utilitzar-se la menció fermentat en bóta sempre que el vi s'hagi fermentat en recipients de fusta de roure amb capacitat màxima de 600 litres.

13.9 Podrà utilitzar-se la menció bóta sempre que s'indiqui en les informacions relatives al vi en qüestió el període de temps en mesos o anys, que ha estat en aquests recipients de fusta de roure, on la capacitat màxima haurà de ser de 600 litres.

13.10 Podrà utilitzar-se la menció roure sempre que s'indiqui en 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.

Article 14

Designació dels vins

A més de les mencions obligatòries a què fa referència l'annex VII del Reglament CE 1493/1999 i la resta de normativa vigent, la designació dels vins de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat 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.

CAPÍTOL 5

Traçabilitat i qualificació dels vins

Article 15

Traçabilitat dels vins de finca

En l'elaboració dels vins de finca s'implantarà un sistema de traçabilitat integral que anirà des de la producció del raïm fins a la comercialització dels vins emparats. L'INCAVI establirà les característiques i la implantació del sistema de control que garanteixi la traçabilitat del producte.

Article 16

Procés de qualificació

16.1 Les persones, tant físiques com jurídiques, inscrites al Registre d'elaboradors de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat que desitgin l'obtenció de la qualificació 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 de vi, segons el model normalitzat que facilitarà el 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.

16.2 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.

16.3 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.

16.4 El Consell Regulador establirà un Comitè de tast per a la qualificació de vins, format per cinc experts i un delegat del president que actuarà com a coordinador. 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 assessoraments tècnics que estimi necessaris, prèviament autoritzats pel Consell Regulador.

16.5 El vi que accedeixi a la qualificació de vi de finca l'ha d'haver qualificat com a Priorat el Comitè de Tast. La qualificació com a vi de finca dels vins que ho hagin sol·licitat, la realitzarà un Comitè de Tast específic que determinarà el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

16.6 Per a la qualificació del vi, el Comitè de Tast s'ajustarà a les normes que estableix l'Institut Català de la Vinya i el Vi i a la resta de la normativa legal d'aplicació.

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

16.8 El control de qualitat i la certificació dels productes es realitzarà d'acord amb el que estableixi el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, el qual a partir dels llibres de registre corresponents, entre d'altres, verificarà que s'han complert tots els requisits exigits en la normativa general que sigui d'aplicació i, en particular, la que s'especifica a continuació:

a) Inscripció de les vinyes i els cellers als registres corresponents del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

b) Varietats de *Vitis vinifera* conreades i els seus portaempelts.

c) Pràctiques de conreu, i detall del marc de plantació de la vinya per a cada varietat de *Vitis vinifera*, el nombre total de ceps per hectàrea, el sistema de poda, la formació i la conducció i el rendiment per a cada varietat expressat en kg/ha.

d) Pràctiques culturals aplicades a la vinya per millorar la qualitat del raïm, tant de conducció com d'esporga en verd dels ceps.

e) El reg i la fertirrigació com a element de qualitat del raïm, d'acord amb l'equilibri ecològic i el dèficit hídric del sòl.

f) Per a l'obtenció del most del vi, i la separació del vi de la brisa, s'aplicaran pressions de manera que el rendiment no sigui superior a 65 litres de vi per cada 100 quilograms de verema.

g) Aforament dels vins en els cellers.

h) Graus alcohòlics volumètrics naturals mínims per a cada varietat de *Vitis vinifera*.

i) Mètode de vinificació, elaboració i envelliment per a l'obtenció dels vins blancs, rosats o negres, vins de licor de qualitat produïts en una regió determinada i les pràctiques enològiques emprades.

j) Elements característics del vi de finca determinats per les analítiques químiques realitzades en un dels laboratoris de l'INCAVI o per un altre laboratori que compleixi els criteris admesos per als laboratoris d'assaigs.

k) El Comitè de Tast del consell regulador corresponent farà l'anàlisi organolèptica pel que fa al color, la transparència, l'olor i el sabor, i també qualificarà els vins.

l) La qualificació de les partides de vi apte es documentarà d'acord amb una certificació numerada i individual per a cada partida de vi declarat apte pel consell regulador corresponent.

16.9 El contingut en anhídrid sulfurós total haurà de cenyir-se al que assenyalava el Reglament CE 1493/1999, del Consell.

16.10 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 a judici del Consell Regulador no hagin adquirit aquestes característiques no podran ser emparats per la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, i seran desqualificats tal com estableix l'article 17 d'aquest Reglament.

Article 17

Procés de desqualificació

17.1 Un lot de vi presentat per qualificar que, per qualsevol causa, presenti defectes, alteracions sensibles o que en la seva producció s'hagin incomplet els preceptes d'aquest Reglament o els preceptes d'elaboració assenyalats per la legislació vigent, serà desqualificat pel Consell Regulador. Així mateix, podrà ser desqualificat un vi ja qualificat en el que es detec-

tin defectes o alteracions sensibles sobrevinguts per qualsevol causa.

17.2 La desqualificació dels vins la podrà realitzar el 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 18

Característiques dels vins VQPRD

18.1 Els vins emparats per la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, respondran als tipus i les graduacions alcohòliques volumètriques adquirides següents:

Tipus de vi: blanc.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 13% vol.

Tipus de vi: rosat.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 13% vol.

Tipus de vi: negre.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 13,50% vol.

Tipus de vi: rancis.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol.

Tipus de vi: dolç natural.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol.

Tipus de vi: vi de licor dolç.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol. Durant el seu procés d'elaboració se'ls podrà addicionar alcohol de vi, sempre que hagin adquirit 8 graus d'alcohol natural.

18.2 Els vins de campanya tindran una acidesa volàtil expressada en àcid acètic que no podrà superar els 0,05 gr/litre (0,833 mil·liequivalents per litre) per cada grau alcohòlic adquirent. Els vins d'edat superior a un any no podran superar 0,80 grams per litre fins al 10% vol d'alcohol i 0,06 grams per litre per cada grau d'alcohol que excedeixi de 10% vol.

18.3 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 19

Tipologia i procediment d'inscripció als registres

19.1 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'embotellat.

c) Registre de vins de finca.

19.2 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 l'interessat, 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 es considerarà estimada la sol·licitud.

19.3 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, els cellers i els embotelladors.

19.4 La inscripció en aquests registres no eximeix els interessats 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 s'escau, i al Registre de sanitat.

19.5 Els cellers inscrits han de ser independents i separats, almenys, per una via pública d'altres cellers o locals no inscrits, i només hi pot tenir entrada raïm procedent de vinyes inscrites o mostos o vins procedents d'altres cellers també inscrits en la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, i només s'hi pot elaborar o embotellar exclusivament vi amb dret a la Denominació d'Origen Qualificada Priorat o, si escau, vins de finca qualificats ubicats al seu territori.

Article 20

Registre de viticultors

20.1 Al Registre de viticultors s'han d'inscriure tots els titulars de les parcel·les de vinya situades a la zona de producció descrita a l'annex 2 i inscrites al Registre vitivinícola de Catalunya, el raïm de les quals pugui anar destinat a l'elaboració dels vins protegits.

20.2 A la inscripció figurarà el nom del propietari i, si escau, el del masover, el parcer, l'arendatari, 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.

20.3 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.

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

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

20.6 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.

20.7 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 21

Registre de cellers. Secció d'elaboració

21.1 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 Qualificada Priorat i compleixin els requisits recollits en aquesta norma.

21.2 A la inscripció 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.

21.3 Els cellers hauran d'estar inscrits al Registre d'indústries agroalimentàries, al Registre de sanitat i als altres que amb caràcter general estiguin establerts per la normativa vigent.

21.4 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.

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

Article 22

Registre de cellers. Secció d'emmagatzematge

22.1 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 21.2.

22.2 Es procedirà igualment com s'indica a l'article 21.4 amb l'objecte de comprovar que el celler compleix les condicions mínimes per a la conservació correcta i emmagatzematge de vins.

22.3 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció d'emmagatzematge del

Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 23

Registre de cellers. Secció d'envelliment

23.1 A la Secció d'envelliment del Registre de cellers s'han d'inscriure els cellers que, situats a la zona de producció, es dediquen a l'envelliment de vins amb Denominació d'Origen. A la inscripció figuraran, a més de les dades a què fa referència l'article 21.2, totes les específiques d'aquests tipus de cellers i envelliment de vins.

23.2 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 determini el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

23.3 Igualment es procedirà a la inspecció oportuna que s'indica a l'article 21.4.

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

Article 24

Registre de cellers. Secció d'embotellat

24.1 A la Secció d'embotellat del Registre d'embotelladors 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 dediquen a l'activitat d'embotellat i comercialitzen vins degudament etiquetats i protegits per la Denominació d'Origen.

24.2 A la inscripció hi figuraran, a més de les dades a què fa referència l'article 21.2, les dades específiques com instal·lacions i maquinària i la inscripció al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

24.3 Igualment es procedirà a la inspecció oportuna que s'indica a l'article 21.4.

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

Article 25

Registre de vins de finca

25.1 Al Registre de vins de finca s'han d'inscriure els cellers d'elaboració i envelliment que ho sol·licitin i que compleixin els requisits establerts a l'article 22 del Decret 474/2004, de 28 de desembre, i faran constar expressament la seva condició i el vi de finca, dins de la zona de producció de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, al que s'adscriuen. Les dades a incorporar al Registre seran les mateixes que s'han incorporat als registres que preveuen els articles 21 i 23. Caldrà acreditar documentalment que s'ha obtingut el dret a la utilització d'aquesta menció.

25.2 Igualment es procedirà a la inspecció oportuna que s'indica a l'article 21.4 d'aquesta Ordre.

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 El titular d'un celler que vulgui modificar o instal·lar una nova planta d'elaboració o d'embotellat, ho sol·licitarà al Consell Regulador abans d'iniciar la modificació o instal·lació als efectes de l'autorització corresponent, sens perjudici dels permisos i les autoritzacions la concessió dels quals correspongui a altres administracions.

CAPÍTOL 8

Drets i obligacions

Article 27

Dret dels inscrits als registres

27.1 Únicament les persones físiques o jurídiques que hagin inscrit les vinyes o els cellers als registres indicats a l'article 19 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 Qualificada Priorat.

27.2 Només pot aplicar-se la Denominació d'Origen Qualificada Priorat 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.

27.3 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.

27.4 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 dictini 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 Qualificada Priorat.

Article 28

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, té el dret de ser inscrita als registres del Consell Regulador corresponents i el dret d'ús de la Denominació d'Origen, excipent en els supòsits de sanció.

Article 29

Excepcions i prohibicions

29.1 Als cellers inscrits als diferents registres de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat no es podrà introduir més que raïm que procedeixi de vinyes inscrites i most i vi que procedeixi d'altres cellers inscrits.

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

Article 30

Utilització exclusiva

Els noms amb que figuren inscrits als registres de cellers, així com les marques, els símbols, els emblemes, les llegendes publicitàries o qualsevol altre tipus de propaganda que s'utilitzi aplicada als vins protegits per la Denominació d'Origen no podran ser utilitzats sota cap concepte, ni tan sols pels mateixos titulars, en la comercialització d'altres vins.

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 Qualificada Priorat. L'alçada màxima dels caràcters utilitzats per indicar Priorat serà de 4 mm i la meitat per a Denominació d'Origen Qualificada, 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 Volum nominal.

31.2.6 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.

31.2.7 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, les haurà d'autoritzar el Consell Regulador als efectes que estableix aquest Reglament. Es denegarà l'aprovació de les etiquetes que per qualsevol causa puguin significar una confusió per al destinatari final. També es podrà anul·lar 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 que s'expedeixin 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, i hauran de ser col·locades 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, així com anotarà totes les sortides, la numeració i el celler de destinació.

31.6 Per als vins de cria, el Consell Regulador podrà autoritzar que així consti a les etiquetes. Així mateix, podrà autoritzar la indicació de l'anyada a les etiquetes quan aquesta indicació estigui degudament controlada pel Consell Regulador.

31.7 El Consell Regulador adoptarà i registrarà un emblema com a símbol de la Denominació d'Origen Qualificada, amb informe previ de l'Institut Català de la Vinya i el Vi. 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, figurei una placa que al·ludeixi a aquesta condició.

Article 32

Documents d'acompanyament

32.1 D'acord amb la normativa comunitària els envasos que continguin vins amb Denominació d'Origen Qualificada Priorat 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 Qualificada Priorat, s'haurà de portar el document d'acompanyament que acrediti la condició de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, així com el celler de procedència i 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 estableix el Decret 72/2000, de 8 de febrer, pel qual es determinen els documents que han d'acompanyar el transport dels productes vitivinícoles i s'estableix la normativa aplicable al transport, als registres i a les declaracions de determinades pràctiques en el sector.

Article 33

Embotellament

33.1 L'embotellament de vins emparats per la Denominació d'Origen Qualificada Priorat s'haurà de realitzar als cellers inscrits al Consell Regulador.

33.2 Els envasos hauran de ser de vidre, amb les capacitats prèviament aprovades pel Consell Regulador. El Consell Regulador aprovarà la resta d'elements d'envasat que assegurin la qualitat dels vins. El tancament de les ampolles garantirà la qualitat del producte envasat, preferentment amb taps de suro natural.

Article 34

Certificat d'origen i declaracions de producció

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

34.2 Amb la finalitat de poder controlar la producció, l'elaboració i les existències, com també 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.

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

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

d) Totes les firmes inscrites al Registre de cellers, seccions d'emmagatzematge, d'elaboració, d'envelliment, i d'embotellat, presentaran al Consell Regulador una còpia de la declaració d'existències a 30 d'agost, abans del 10 de setembre de cada any.

e) Totes les firmes inscrites al Registre de cellers, Secció d'embotellat, presentaran, abans del 15 de gener de cada any, al Consell Regulador, les existències de contraetiquetes o precintes numerats amb data 31 de desembre de cada any, que tinguin en el seu poder sense utilitzar.

34.4 Les declaracions a les quals es refereix l'apartat precedent d'aquest article tenen 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 10

Consell Regulador

Article 35

Règim jurídic

35.1 El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat 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, les 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

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.

Article 37

Àmbit de competències

L'àmbit de competència 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, elaboració o envelliment.

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 38

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 39

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 40

Òrgans de govern del Consell Regulador

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

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 vocals tècnics representants de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, amb especials coneixements en viticultura i enologia, amb veu però sense vot.

41.2 El president 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 del Consell Regulador es nomenarà un suplent que pertanyi al mateix sector que el vocal que ha de suplir, elegit de la mateixa manera que el 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 del Consell Regulador el suplent elegit.

41.6 El termini per a la pressa 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 del Consell Rector, es nomenarà una Comissió Gestora, formada per tres membres, nomenada pel director de l'INCAVI, la qual tindrà les mateixes funcions que el Consell Rector 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

43.1 Correspon al/a 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, indicar 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'esmentat Institut.

m) Incoar expedients sancionadors de competència del Consell Regulador, i nomenar l'instuctor.

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 el/la 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/da.

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/va president/a.

43.6 Les sessions de la Comissió Rectora on s'elegirà un/a nou/nova president/a seran presidides pel/per la vocal de major edat.

Article 44

Secretari/ària

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

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 president relacionades amb la preparació dels assumptes de competència del Consell.

Article 45

Funcions de la Comissió Rectora

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 promoció en els mercats interior i exterior.

b) Gestionar els registres de viticultors i cellers i fer el control d'entrades i sortides de pri-

meres matèries i productes de les instal·lacions d'elaboració, emmagatzematge, envelliment, embotellament i etiquetatge inscrites.

c) Qualificar o desqualificar, com s'escaigui, l'origen del raïm, els mostos i els vins que optin a emprar la Denominació d'Origen i expedir-ne, si és procedent, la certificació corresponent.

d) Expedir els certificats d'origen i el control de lots.

e) 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 pel Reglament de la Denominació d'Origen, 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 expedients sancionadors relatius a la Denominació d'Origen.

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 desenvolupi.

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 de la Comissió Rectora

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

46.2 La Comissió Rectora es reunirà quan la convoqui el/la president/a, bé a iniciativa pròpia o bé a petició de la meitat dels/de les 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. En cas de necessitat, quan així ho requereixi la urgència de l'assumpte, a petició del/de la president/a, se citaran els/les vocals per qualsevol mitjà que s'acordi i que en quedi constància, amb vint-i-quatre hores d'antelació com a mínim. En tot cas, sense necessitat de convocatòria, la Comissió Rectora quedarà vàlidament constituïda quan hi siguin presents la totalitat dels seus membres i si així ho acordem 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 titular no pugui assistir-hi, ho notificarà al Consell Regulador 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, el/la president/a, que tindrà vot de qualitat en cas d'empat, i el/la secretari/a.

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 viticultor i del sector vinicultor de manera paritària i, si cal, per personal del Consell Regulador designat per la Comissió Rectora. 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 gerent, quan així ho acordi per majoria absoluta la Comissió Rectora que 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, de desenvolupament de la Llei 15/2002.

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 Qualificada Priorat 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'auditar anualment la gestió econòmica i financera, així com la tècnica i de gestió del Consell Regulador.

Article 49

Inspecció

49.1 Per a la inspecció 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 Qualificada Priorat.

e) Els vins embotellats i comercialitzats emparats per la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

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 Qualificada Priorat.

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.

Article 50

Col·laboració amb altres consells reguladors

El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat 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 s'efectuarà amb els recursos següents, tenint en compte que el valor dels factors de les fórmules l'haurà d'aprovar a l'inici de cada campanya el Consell Regulador mitjançant informe on s'especifiqui la forma de càlcul de cadascun dels coeficients, els valors resultants i qualsevol altre precisió necessària per la seva aplicació objectiva.

a) Quotes:

a.1) Quota per vinyes:

$$Qpl = Hapl * PMHa * Cha + KGprod * PMkg * Ckg$$

Qpl: quota per vinyes.

Hapl: hectàrees plantades.

PMHa: preu mig de la terra.

Cha: coeficient de plantació.

Kgprod: kg produïts.

PMkg: preu mig del raïm produït.

Ckg: coeficient sobre els kg produïts.

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

a.2) Quota per vi produït:

$$Qvprod = Itsprod * PMvidoll * Cviprod$$

Qvprod: quota de vi total produït.

Itsprod: litres de vi produït.

PMvidoll: preu mig del vi venut a doll.

Cviprod: coeficient de vi produït.

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

a.3) Quota per vi embotellat:

$$Qvemb = Itsemb * PMviemb * Cviemb$$

Qvemb: quota de vi total embotellat.

Itsemb: litres de vi embotellat.

PMviemb: 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 Qualificada Priorat, el visat de factures i per a la venda de sistemes de control de productes embotellats establerts, la quota la fixarà anualment la Comissió Rectora del Consell Regulador per cada certificació o factura i sistema de control establert.

Els subjectes passius de cada una de les exaccions són:

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

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

De la a.3) i b), els titulars de cellers inscrits que sol·licitin certificats o els adquirents d'etiquetes de precintes, contraetiquetes o qualsevol sistema de control establert.

c) Les subvencions, els llegats i donatius que rebin i l'import de les sancions que imposin.

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

51.2 S'aplicarà una quota diferencial pels vins de finca, la qual establirà la Comissió Rec-tora.

51.3 La liquidació de les quotes la realitzarà el Consell Regulador i es notificarà als interes-sats, de la manera que preveu la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les admi-nistracions públiques i del procediment admi-nistratiu comú. El control de la gestió econòmica correspon a la Intervenció Delegada del Departament d'Economia i Finances a l'Institut Cata-là de la Vinya i el Vi.

51.4 El no pagament de les quotes anteri-orment referides en el termini de tres anys su-sposarà la baixa del Consell Regulador, amb ins-trucció prèvia d'expedient contradictori.

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 viti-vinícola, 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 procedi-ment sancionador en els àmbits de competèn-cia de la Generalitat.

Article 53

Actes d'inspecció

53.1 Les actes d'inspecció s'aixecaran per triplicat i seran signades pel veedor, el propie-tari o el representant de la finca, del celler o el magatzem, o l'encarregat de la custòdia de la mercaderia, en poder del qual quedarà una còpia de l'acta. Ambdós signants poden consignar totes les dades o les manifestacions que consi-derin convenients per a l'estimació dels fets que es reflecteixin, com també de totes les incidèn-cies que ocorrin en el moment de la inspecció o de l'aixecament de l'acta. Si l'interessat en la inspecció es negués a signar l'acta, l'inspector així ho farà constar i procurarà obtenir la signa-tura d'algun agent de l'autoritat o de testimo-nis.

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 mos-tra es prendrà, com a mínim, per quintuplicat i en quantitat suficient per poder-la exami-nar i analitzar, es precintarà i etiquetarà i quedarà una en poder del propietari o re-presentant.

53.3 Quan el veedor que aixequi l'acta ho estimi necessari pot disposar que la merca-deria quedi retinguda fins que l'instructor 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 l'instructor 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 com-pletar el que consti a les actes aixecades pels veedors, com a diligència prèvia a la possible incoació de l'expedient.

Article 54

Infraccions

Seràn infraccions les que, en l'àmbit dels vins subjectes a aquest Reglament, determina la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitiviníco-la 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, aques-tes han de respondre solidàriament de les infrac-cions. 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 eti-queta o productes amb etiqueta on no figure cap firma o raó social, els envasadors o els comer-ciants que tinguin el producte o que el comer-cialitzin.

56.3 Els titulars de les explotacions són res-ponsables de les infraccions relatives a planta-cions o a replantacions.

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

Article 57

Instructor/a i secretari/ària

Als expedients de caràcter sancionador inco-ats pel Consell Regulador, han d'actuar com a instructor/a i secretari/ària els dos tècnics que designi el/la president/a del Consell Regulador.

Article 58

Ús indegut

En els casos que la infracció afecti l'ús inde-gut de la Denominació d'Origen, i que això impliqui una falsa procedència, el Consell Re-gulador, sens perjudici de les actuacions i les sancions administratives pertinents, podrà acu-dir als tribunals i exercir les accions civils i pe-nals reconegudes a la legislació sobre la propie-tat industrial.

ANNEX 2

Zones de producció

La Morera de Montsant i el seu agregat Es-caladei, la Vilella Alta, la Vilella Baixa, Gratallops, Bellmunt del Priorat, Porrera, Pobo-leda, Torroja del Priorat, el Lloar, la part nord

del municipi de Falset compresa pels polígons números 1, 4, 5, 6, 7, 21 i 25 sencers; i per les parcel·les 38, 39, 40, 71, 92, part de la 93, 96, 97, 98, 100, 101, part de la 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 i 150 del polígon núm. 2; per les parcel·les 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, part de la 47, part de la 50, part de la 52, part de la 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 del polígon 3; per les parcel·les 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, part de la 28, part de la 29, 63, 69, 72, 73, 74 i 75 del polígon núm. 19; per les parcel·les 18, 19, 20, 21, part de la 27, part de la 28, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, part de la 65, 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77, i 78 del polígon núm. 20; per les parcel·les 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 i 40 del polígon núm. 22 i per les parcel·les 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 i 48 del polígon núm. 24 i la part est del municipi del Molar compresa pels polígons núm. 5, 6 i 7 sencers i per part de la parcel·la 8 i les parcel·les 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 i 68 del polígon núm. 4; per les parcel·les 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 i 212 del polígon núm. 8; per les parcel·les 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 i 45 del polígon 9 i per les parcel·les 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 i 72 del polígon 10.

ANNEX 3

Varietats negres recomanades:

Garnatxa negra
Samsó o mazuela
Varietats negres autoritzades:
Garnatxa peluda
Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Ull de llebre
Pinot noir
Merlot
Syrac
Picapoll negre
Varietats blanques autoritzades:
Garnatxa blanca
Macabeu
Pedro Ximénez
Chenin

DEPARTAMENT DE TREBALL I INDÚSTRIA

Moscatell d'Alexandria
Moscatell de gra petit
Pansal
Picapoll blanc
(06.102.116)



RESOLUCIÓ

TRI/1077/2006, de 26 de gener, per la qual es disposa la inscripció i la publicació del Conveni col·lectiu de treball del sector dels Torradors de cafè i succedanis de Catalunya per al any 2005 (codi de conveni núm. 7901945).

Vist el text del Conveni col·lectiu de treball del sector dels Torradors de cafè i succedanis de Catalunya per al any 2005, subscrit, per la part empresarial, pels representants de l'Associació Ind. Torrefactors de cafè de Catalunya, i, per la part social, pels representants de UGT (Fed. Agrolimentària) i CCOO (Fed. Agrolimentària) els dies 21 d'octubre de 2005 i 11 de gener de 2006, i d'acord amb el que disposen l'article 90.2 i 3 del Reial decret legislatiu 1/1995, de 24 de març, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei de l'Estatut dels treballadors; l'article 2.b) del Reial decret 1040/1981, de 22 de maig, sobre registre i dipòsit de convenis col·lectius de treball; l'article 11.2 de la Llei orgànica 4/1979, de 18 de desembre, de l'Estatut d'autonomia de Catalunya, i altres normes d'aplicació,

RESOLC:

—1 Disposar la inscripció del Conveni col·lectiu de treball del sector dels Torradors de cafè i succedanis de Catalunya per al any 2005 (codi de conveni núm. 7901945) al Registre de convenis de la Direcció General de Relacions Laborals.

—2 Disposar que el text esmentat es publiqui al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, amb el compliment previ dels tràmits pertinents.

Notifiquen aquesta Resolució a la Comissió Negociadora del Conveni.

Barcelona, 26 de gener de 2006

MAR SERNA CALVO
Directora general de Relacions Laborals
Traducció del text original signat per parts

CONVENI

col·lectiu de treball del sector dels Torradors de cafè i succedanis de Catalunya per al any 2005 (codi de conveni núm. 7901945)

Article 1 *Àmbits del conveni*

Les estipulacions del conveni obligaran la totalitat d'empreses i treballadors dedicats a la torrefacció de cafè i succedanis, regits per l'Ordenança d'alimentació, que tinguin els seus centres de treball (empreses, sucursals, magatzems, dipòsits o oficines) a les províncies de Barcelona, Tarragona, Lleida i Girona (Comunitat Autònoma de Catalunya).

Article 2 *Vigència i durada*

El present conveni entrarà en vigor a tots els seus efectes el dia 1 de gener de 2005, i s'estendrà la seva durada fins al 31 de desembre de 2005. La seva vigència serà d'un any.

Article 3 *Absorció i compensació*

Les millores pactades en el present Conveni

no podran ser compensades més que amb les voluntàriament concedides per les empreses expressament a compte del conveni i des de l'1 de gener de 2005. Podran absorbir-se fins on arribin les millores de qualsevol ordre, i sota qualsevol denominació que s'estableixi en el futur, mitjançant disposició legal o reglamentària o de caràcter general, computant-se globalment i pel seu valor anual.

Article 4 *Increment salarial*

L'increment salarial s'aplicarà sobre el salari anual brut, en tots els conceptes econòmics, excepte premis vinculats a la xifra de vendes. L'increment serà de l'IPC de 2005 més 0,50%.

Amb efectes de l'1 de gener de 2005 es pagarà, en el curs del present mes d'octubre, un 3% a compte de l'increment pactat en aquest Conveni.

Article 5 *Salari base*

Com a salari base s'estableixen les quanties que per a cada categoria figuren en l'annex, i que es percebran per dia natural.

Article 6 *Complement de conveni*

S'estableix un complement de conveni en la quantia fixada per a cada categoria en l'annex, i que es percebrà per dia natural, deixant de percebre's en els supòsits d'inassistència al treball, llevat dels casos previstos com a llicència retribuïda en l'article 37 de l'Estatut dels treballadors. En els altres supòsits d'inassistència justificada, en què es meritara salari, es percebrà el 50% del seu import.

Article 7 *Complement ad personam abans (complement personal d'antiguitat)*

A partir del dia 1 de gener de 1998 se suprimeix el concepte econòmic d'antiguitat.

No obstant l'anterior, les quantitats percebudes per aquest concepte es mantindran en un complement ad personam, no sent ni compensable ni absorbible amb cap altre increment de conveni, que es pot revalorar anualment amb l'increment que es pacti en conveni.

Article 8 *Gratificacions extraordinàries*

Consistiran en l'import de 30 dies de salari real, que es percebrà en cadascuna de les gratificacions de juny, abonable abans del 30 de l'esmentat mes, Nadal i beneficis.

Article 9 *Salari real*

Totes les referències que en el text del conveni es fan al terme "salari real" s'han d'entendre limitades als conceptes de salari base, complement de conveni, complement ad personam i retribucions salarials fixes i/o periòdiques.

Article 10 *Hores extraordinàries*

S'ha de complir el que es preveu en l'article 35 de l'Estatut dels treballadors. A efectes d'allò previst en les normes sobre cotització a la Seguretat Social, es consideren hores extraordinàries estructurals les necessàries per a períodes punta de producció, comandes imprevistes, absències, canvis de torn o altres circumstàncies de