

**REGLAMENTO DEL V.C.P.R.D.
«DENOMINACIÓN DE ORIGEN TIERRA DEL VINO DE ZAMORA»**

**CAPÍTULO I
Ámbito de protección y su defensa**

Artículo 1.– Protección.

1.– De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1493/99, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común de mercado vitivinícola, en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y con sujeción a lo establecido en el Decreto 51/2006 de 20 de julio por el que se aprueba el Reglamento de la Viña y el Vino de Castilla y León, quedan amparados o protegidos bajo el nivel de protección de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», los vinos que cumplan, además de lo exigido en la legislación vigente, todos los requisitos establecidos en este Reglamento.

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

3.– En el ámbito territorial de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», las marcas, nombres comerciales, razones sociales o nombres de municipios que hagan referencia o coincidan total o parcialmente con el nombre «Tierra del Vino de Zamora», únicamente podrán utilizarse en el etiquetado de vinos que gocen de esta protección, sin perjuicio de lo que establezca la normativa vigente con relación a la designación, presentación y protección de productos vitivinícolas.

Artículo 2.– Extensión de la protección.

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

2.– La protección se extenderá desde la producción a todas las fases de comercialización, a la presentación, a la publicidad, al etiquetado y a los documentos comerciales de los productos afectados. La protección implica la prohibición de emplear cualquier indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los vinos en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a ellos.

3.– Los nombres geográficos protegidos no podrán ser empleados en la designación, presentación o publicidad de vinos no amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como «tipo», «estilo», «imitación» u otras similares, ni aun cuando se indique el verdadero origen del vino. Tampoco podrán emplearse expresiones del tipo «embotellado en», «con bodega en» u otras análogas.

4.– Queda prohibida la utilización en vinos no amparados de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por similitud fonética o gráfica con los protegidos por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» puedan inducir a confusión con los protegidos por este Reglamento, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «imitación», «embotellado en», «con bodega en», u otros similares.

Artículo 3.– Órganos Competentes.

La defensa de la Denominación de Origen y la aplicación de este Reglamento quedan encomendadas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» y a su Órgano de Control, al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en adelante denominado abreviadamente ITACyL, a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Unión Europea, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 4.– Logotipo.

1.– El Consejo Regulador adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora».

2.– Se autoriza el uso del nombre de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» al Consejo Regulador a efectos del Registro del citado logotipo en el Registro de Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

CAPÍTULO II De la producción de uva

Artículo 5.– Zona de producción.

1.– La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» estará constituida por los terrenos que el Consejo Regulador, en base a criterios exclusivamente técnicos previamente valorados e informados por el Órgano de Control, considere especialmente aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo 6 de este Reglamento, con la calidad necesaria para ser destinada a la elaboración de tales vinos y que estén ubicados en los siguientes términos municipales:

- Provincia de Zamora: Algodre, Arcenillas, Benegiles, Cabañas de Sayago, Cañizal, Casaseca de Campeán, Casaseca de las Chanas, Castrillo de la Guareña, Cazorra, Coreses, Corrales, Cubillos, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Entrala, Fresno de la Ribera, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, La Hiniesta, Jambrina, El Maderal, Madridanos, Mayalde, Molacillos, Monfarracinos, Moraleja del Vino, Morales del Vino, Morerueta de los Infanzones, Peleas de Abajo, Peñausende, El Perdigón, Roales, Santa Clara de Avedillo, Torres del Carrizal, Vadillo de la Guareña, Valcabado, Vallesa de la Guareña, Villaescusa, Villalazán, Villamor de los Escuderos, Villanueva de Campeán, Villaralbo, Zamora.

- Provincia de Salamanca: Aldeanueva de Figueroa, Aldearrodrigo, Forfoleda, Palacios del Arzobispo, Parada de Rubiales, Santiz, Topas, Torresmenudas, Valdelosa, Zamayón.

2.– A los efectos establecidos en el apartado 1 del artículo 2 del presente Reglamento se entienden como localidades integradas en la zona de producción aquellas cuyo nombre coincide con el del término municipal, así como las detalladas a continuación: Bamba (término municipal de Madridanos) , Carrascal (término municipal de Zamora), Figueruela de Sayago (término municipal de Peñausende), Fuente el Carnero (término municipal de Corrales), Olmo de la Guareña (término municipal de Vallesa de la Guareña), Peleas de Arriba (término municipal de Corrales), Pontejos (término municipal de Morales del Vino), San Marcial (término municipal de El Perdigón), Tamame (término municipal de Peñausende) y Tardobispo (término municipal de El Perdigón).

Artículo 6.– Variedades de uva.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

a) Variedades de uva blanca.

- Variedades principales: Malvasía, Moscatel de grano menudo y Verdejo.
- Variedades autorizadas: Albillo, Palomino y Godello.

b) Variedades de uva tinta.

- Variedades principales: Tempranillo.
- Variedades autorizadas: Garnacha y Cabernet-Sauvignon.

Artículo 7.– Densidades de plantación.

Tanto para variedades blancas como para variedades tintas la densidad de plantación oscilará entre 800 y 4.500 cepas por hectárea.

Artículo 8.– Rendimientos máximos admitidos.

1.– Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tales a los viñedos que hayan cumplido cuatro años desde su fecha de plantación, serán los siguientes:

- Variedades blancas: 10.000 Kg./Ha.
- Variedades tintas: 7.000 Kg./Ha.

2.– Los límites fijados en el apartado anterior podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los operadores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, previo informe técnico razonado que justifique tal modificación y, en todo caso, garantizando la calidad de los vinos protegidos. En caso de que dicha modificación se produzca, la misma no podrá superar el 15% de los citados límites.

Estas modificaciones podrán realizarse diferenciando por variedades de uva, por áreas geográficas homogéneas o entre parcelas o entre parcelas con y sin autorización de riego.

3.– Se admitirán uvas procedentes de viñedos en los primeros años desde su fecha de plantación hasta un rendimiento máximo admitido de:

- Año 1º: 0% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 2º: 0% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 3º: 33% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 4º: 75% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 5º: 100% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Años siguientes: 100% del máximo admitido en viñedos en plena producción.

4.– El control de los rendimientos máximos de uva por hectárea admitidos se realizará por parcelas vitícolas homogéneas, entendiéndose por tales aquellas superficies de viñedo con unas características agronómicas comunes.

5.– No podrá destinarse a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» ninguna cantidad de la uva procedente de parcelas vitícolas cuyos rendimientos por hectárea superen los límites citados en los puntos anteriores.

Artículo 9.– Prácticas de cultivo.

1.– Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades de uva y se realizarán de manera que expresen el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción, teniendo en cuenta las características de los sistemas de cultivo de cada parcela.

2.– La formación de la cepa y su conducción se efectuarán con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad, en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo, y con la finalidad de cumplir con lo establecido en el artículo 8 del presente Reglamento en cuanto a rendimientos máximos admitidos. En todo caso el número de yemas productivas no podrá ser superior a:

- Formación en vaso y sus variantes: Hasta 36.000 yemas productivas por hectárea.
- Formación en espaldera y variantes: Hasta 42.000 yemas productivas por hectárea.

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

4.– El Consejo Regulador restringirá, previo informe técnico justificativo, el uso de determinados productos fitosanitarios y la realización de prácticas de cultivo que afecten negativamente a la calidad de la uva y/o al proceso de vinificación.

Artículo 10.– Riego del viñedo.

1.– Se permite el riego de viñedo en cualquier época del año para las plantaciones de hasta dos años desde su fecha de plantación.

2.– Con carácter general se establecen las siguientes condiciones para el riego de la vid:

- 2.1. Se permite el riego de viñedo hasta el 10 de agosto de cada año.
- 2.2. El Consejo Regulador autorizará el riego de viñedo con posterioridad al 10 de agosto cuando determine que existe déficit hídrico, en las condiciones que establezca y previa solicitud del viticultor. En dicha solicitud figurarán los siguientes datos de la parcela regada: número de polígono y parcela, superficie, forma de conducción y tipo y dosis de riego.
- 2.3. Se entenderá que existe déficit hídrico cuando la pluviometría de la campaña vitícola sea inferior al 75% de la pluviometría media de los últimos 10 años, tomando como referencia siempre los datos de las mismas estaciones meteorológicas. No obstante cuando un viticultor presente datos justificativos de la existencia de déficit hídrico en sus parcelas podrá autorizarse el riego de las mismas.
- 2.4. Las aportaciones máximas de riego permitidas serán las precisas hasta alcanzar la pluviometría media de la zona citada en el apartado anterior.
- 2.5. En todo caso el Consejo Regulador podrá modificar la fecha límite de riego cuando existan causas técnicas que lo justifiquen, debiendo tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y en el artículo 12 de Reglamento de esta Ley, aprobado por Decreto 51/2006, de 20 de julio.
- 2.6. La zona de producción de uva podrá dividirse en zonas homogéneas de riego, a efectos de autorizaciones, en función de la disponibilidad de datos meteorológicos para el cálculo.
- 2.7. Con posterioridad al riego, y siempre antes de la fecha que se determine por el Consejo Regulador, el viticultor deberá comunicarle la estimación de cosecha esperada en la parcela regada.

3. El riego se realizará de forma localizada mediante goteros o similares. En situaciones debidamente justificadas, previa solicitud motivada del interesado, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego en las modalidades de aspersión, a manta o por surcos.

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

Artículo 11.– Vendimia.

1.– La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuado, en función de los parámetros enológicos fundamentales de la misma. En todo caso la graduación alcohólica volumétrica potencial de las partidas o lotes unitarios de vendimia nunca será inferior a 11,5% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.

2.– La vendimia se realizará separadamente por variedades y mediante técnicas que impidan el deterioro de los racimos. Para la elaboración de los vinos protegidos se dedicarán exclusivamente las partidas de uva en buen estado sanitario y con el adecuado grado de madurez.

3.– El transporte de la uva a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que garanticen que la misma mantiene sus niveles de calidad. En ningún caso podrán utilizarse sacos de plástico ni envases de latón o hierro.

4.– Para campañas específicas, el Consejo Regulador podrá aprobar la reducción de la graduación alcohólica probable de la uva definida en el apartado 1 de este artículo hasta en 1% Vol., previo informe técnico razonado que asegure que la uva mantiene unos niveles de calidad adecuados para la elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora». En ningún caso se permitirá que en una misma campaña se incrementen los rendimientos por hectárea y se reduzca el grado alcohólico probable.

5.– En el marco establecido por este Reglamento y como desarrollo al mismo, el Consejo Regulador establecerá, para cada campaña, unas Normas de Vendimia en las que se contemplarán tanto los aspectos básicos como las condiciones particulares de la vendimia.

6.– El Manual de Calidad del Órgano de Control, teniendo en cuenta los requisitos mínimos propuestos por el Consejo Regulador, determinará un procedimiento de control de vendimia, que incluirá, como mínimo, las condiciones sanitarias y de madurez, los tiempos máximos de entrega, las condiciones de transporte a bodegas, los medios de control y la cosecha asignada a cada viticultor.

Artículo 12.– Otros usos de la uva.

1.– Una misma parcela vitícola solamente podrá proporcionar uvas para la elaboración de vinos con destino a un único nivel de protección por campaña, sea éste el de Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» u otro nivel de protección cualquiera. El control del destino de la uva se llevará a cabo por parcelas vitícolas homogéneas, entendiendo por tales aquellas superficies de viñedo con unas características agronómicas comunes.

2.– El viticultor que destine toda o parte de su producción de uva para la elaboración de vinos acogidos a otro nivel de protección diferente al de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», deberá poner dicha circunstancia en conocimiento del Consejo Regulador mediante comunicación escrita y dentro del plazo que, para cada campaña, determine el propio Consejo Regulador. Así mismo, en dicha comunicación deberá indicar el nivel de protección concreto al que la producción será destinada.

3.– El viticultor que lo desee podrá, para una campaña determinada, descalificar la producción de uva de una o varias parcelas vitícolas inscritas en la Denominación de Origen, poniéndolo en conocimiento del Consejo Regulador mediante comunicación escrita y dentro del plazo que, para cada campaña, determine el propio Consejo Regulador. Así mismo, en dicha comunicación deberá indicar si dicha producción será destinada a otro nivel de protección, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 8/2005, o a otros usos.

4.– Si, por motivos climáticos, fitosanitarios o por incidencias de cultivo, parte de la parcela o parcelas vitícolas no reunieran las condiciones exigidas por el Reglamento, el viticultor solicitará su descalificación al Órgano de Control, quedando obligado,

además, a realizar al Consejo Regulador las comunicaciones citadas en el punto anterior. El plazo para realizar dichas comunicaciones será de cinco días naturales desde la presentación de la solicitud al Órgano de Control.

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

6.– Los viticultores que tengan parcelas vitícolas descalificadas, sean éstas a petición propia o por decisión del Órgano de Control, deberán comunicar a éste la fecha de vendimia de las mismas.

7.– La uva descalificada será elaborada de forma independiente del resto, debiendo permanecer el vino elaborado perfectamente diferenciado e identificado hasta su venta.

CAPÍTULO III **De la elaboración del vino**

Artículo 13.– Elaboración del vino.

1.– La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos protegidos por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el artículo 5 del presente Reglamento, cuyas instalaciones estén inscritas en el Registro de Bodegas descrito en el artículo 33 de este Reglamento.

2.– Las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas del Consejo Regulador podrán elaborar en la misma instalación vinos no acogidos a la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», siempre que las uvas procedan de viñedos inscritos en el Registro Vitícola de Castilla y León, debiéndose garantizar la separación e independencia de los vinos.

3.– Los titulares de las bodegas inscritas en el Registro de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», aparte de los controles que pueda establecer el Órgano de Control, serán responsables, junto con el correspondiente viticultor, de que las uvas que recepcionen en sus bodegas para la elaboración de vino protegido procedan de parcelas inscritas que no superen los rendimientos máximos autorizados.

4.– La recepción, elaboración, almacenamiento y envejecimiento, en las bodegas inscritas, de uvas, mostos o vinos no amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» se hará de forma separada de la destinada a vinos protegidos por la misma, debiendo permanecer perfectamente diferenciados e identificados hasta su venta.

5.– Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

6.– En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada, sin perjuicio de lo previsto en el párrafo siguiente. Las fracciones de mosto o vinos obtenidas por presiones en las que se supere el rendimiento establecido no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

7.– El Consejo Regulador excepcionalmente en determinadas campañas, previo informe técnico razonado emitido por el Órgano de Control que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos, podrá aprobar el incremento de los rendimientos de extracción. Esta modificación del rendimiento de extracción, que en ningún caso podrá exceder de 74 litros vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada, deberá ser comunicada al ITACyL en un plazo máximo de 15 días.

8.– La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra, éstos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

CAPÍTULO IV

Tipos de vinos, características y envasado

Artículo 14.– Tipos de vinos.

Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» serán los siguientes:

- a) «Blanco»: elaborado a partir de las variedades blancas citadas en el artículo 6 del presente Reglamento, con un mínimo del 60% de las variedades blancas clasificadas como principales.
- b) «Clarete»: elaborado a partir de las variedades citadas en el artículo 6 del presente Reglamento, con un mínimo del 30% de la variedad Tempranillo y un máximo del 40% de las variedades clasificadas como autorizadas.
- c) «Rosado»: elaborado a partir de las variedades citadas en el artículo 6 del presente Reglamento, con un mínimo del 60% de la variedad Tempranillo.
- d) «Tinto»: elaborado a partir de las variedades tintas citadas en el artículo 6 del presente Reglamento, con un mínimo del 75% de la variedad Tempranillo. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento.

Artículo 15.– Características de los vinos.

1.– Las características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» serán las siguientes:

- a) Vino «Blanco»:
 - Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima: 11% Vol.
 - Acidez total mínima (Ácido Tartárico): 4 gr./l.
 - Acidez volátil máxima (Ácido Acético): 0,6 gr./l.
 - Azúcares reductores máximos: 9 gr./l. con carácter general. En caso de Blanco Semidulce se permitirá hasta 45 gr./l.

- Anhídrido sulfuroso total máximo: 160 mgr./l. para vinos de hasta 5 gr./l. de azúcares reductores, y 250 mgr./l. para el caso de vinos con más de 5 gr./l. de azúcares reductores.

b) Vino «Clarete»:

- Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima: 12% Vol.
- Acidez total mínima (Ácido Tartárico): 4 gr./l.
- Acidez volátil máxima (Ácido Acético): 0,7 gr./l.
- Azúcares reductores máximos: 9 gr./l.
- Anhídrido sulfuroso total máximo: 160 mgr./l. para vinos de hasta 5 gr./l. de azúcares reductores, y 250 mgr./l. para el caso de vinos con más de 5 gr./l. de azúcares reductores.

c) Vino «Rosado»:

- Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima: 12% Vol.
- Acidez total mínima (Ácido Tartárico): 4 gr./l.
- Acidez volátil máxima (Ácido Acético): 0,7 gr./l.
- Azúcares reductores máximos: 9 gr./l.
- Anhídrido sulfuroso total máximo: 160 mgr./l. para vinos de hasta 5 gr./l. de azúcares reductores, y 250 mgr./l. para el caso de vinos con más de 5 gr./l. de azúcares reductores.

d) Vino «Tinto»:

- Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima: 12,5% Vol.
- Acidez total mínima (Ácido Tartárico): 4 gr./l.
- Acidez volátil máxima (Ácido Acético): 0,7 gr./l.
- Azúcares reductores máximos: 4 gr./l.
- Anhídrido sulfuroso total máximo: 150 mgr./l.

En el caso de que el vino «Tinto» haya sido sometido a procesos de envejecimiento, Tinto Envejecido, se tendrán en cuenta los parámetros establecidos en el apartado siguiente.

e) Vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva»:

- Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima: 12,5% Vol.
- Acidez total mínima (Ácido Tartárico): 4 gr./l.
- Acidez volátil máxima (Ácido Acético): 0,7 gr./l. hasta 10% Vol. de grado alcohólico + 0,06 gr./l. por cada grado que exceda de 10% Vol.
- Anhídrido sulfuroso total máximo: 150 mgr./l.
- Azúcares reductores máximos: 4 gr./l.

2.– Las características organolépticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» serán las siguientes:

a) Vino «Blanco»:

- Fase visual. Color amarillo a dorado. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas francos, agradables e intensos. Sin olores anormales.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado.

b) Vino «Clarete»:

- Fase visual. Color rojo claro a rojo intenso. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas francos, agradables e intensos. Sin olores anormales.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado.

c) Vino «Rosado»:

- Fase visual. Color rosa a rojo claro. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas francos, agradables e intensos. Sin olores anormales.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado.

d) Vino «Tinto»:

- Fase visual. Color rojo intenso con tonalidades de juventud. Intensidad media/alta. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas francos, agradables e intensos. Sin olores anormales.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado. Buena estructura.

En el caso de que el vino «Tinto» haya sido sometido a procesos de envejecimiento, Tinto Envejecido, se tendrán en cuenta los parámetros establecidos en el apartado siguiente.

e) Vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva».

- Fase visual. Color rojo intenso con tonalidades de envejecimiento. Intensidad media/alta. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas francos, agradables e intensos. Sin olores anormales.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado. Buena estructura.

Artículo 16.– Envasado, embotellado y etiquetado.

1.– Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en la misma; en todo caso en tipos de envase previamente aprobados por el Consejo Regulador y que no perjudiquen la calidad y el prestigio de los vinos protegidos.

2.– El embotellado y etiquetado de vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas inscritas en el correspondiente Registro de Bodegas descrito en el artículo 33 del presente Reglamento.

3.– Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados y etiquetados. Las botellas deberán ser de vidrio y de las capacidades autorizadas por la Comunidad Europea, quedando excluidas las botellas de 1 litro de

capacidad. El cierre de las botellas se realizará de forma que se garantice la calidad de los vinos amparados, pudiendo utilizarse tapón cilíndrico de corcho natural, de aglomerado de corcho o de material sintético debidamente autorizado por la legislación vigente.

4.– No obstante, cuando las circunstancias lo aconsejen, el Consejo Regulador podrá autorizar la utilización de otro tipo de envase o de cierre para usos específicos siempre que ello no deteriore la calidad ni la imagen de los vinos protegidos.

CAPÍTULO V

Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos

Artículo 17.– Indicaciones sobre envejecimiento y los métodos de elaboración.

1.– El envejecimiento de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» se realizará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas descrito en el artículo 33 del presente Reglamento.

2.– Podrán utilizar la indicación «Crianza» los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que al menos 6 meses habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

3.– Podrán utilizar la indicación «Reserva» los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrán permanecido al menos 12 meses en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período.

4.– Podrán utilizar la indicación «Gran Reserva» los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrán permanecido al menos 18 meses en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período.

Artículo 18.– Otras indicaciones.

1.– Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos aunque éstos no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

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

3.– La designación de los vinos podrá ser complementada con la mención facultativa del nombre de una variedad si el vino procede al menos en un 85% de esa variedad, y el nombre de dos variedades siempre que el citado vino proceda en su totalidad de

las variedades citadas, indicándose éstas por orden decreciente de importancia cuantitativa.

CAPÍTULO VI

Organización general y supervisión de la Denominación de Origen

Artículo 19.– Órganos.

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

2.– Tanto el Consejo Regulador como el Órgano de Control deberán encontrarse adecuadamente separados. La actuación del Órgano de Control se realizará sin dependencia jerárquica ni administrativa respecto del Consejo Regulador.

Artículo 20.– Ámbito de competencias.

El ámbito de competencias, tanto del Consejo Regulador como del Órgano de Control, estará determinado por los siguientes criterios:

- a) En cuanto al territorio: por la zona de producción definida en el artículo 5 del presente Reglamento.
- b) En cuanto a los productos: por las uvas, mostos y vinos protegidos por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora».
- c) En cuanto a las personas: por las titulares de inscripciones en los Registros a que refiere el artículo 31.1 del presente Reglamento.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 21.– Naturaleza jurídica y funcionamiento.

1.– El Órgano de Gestión de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», que recibe la denominación de Consejo Regulador, se constituye como una corporación de derecho público y cuenta con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones, actuando sin ánimo de lucro.

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

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

4.– El Consejo Regulador, en el plazo de un año desde su constitución, aprobará un Procedimiento de Actuación que refleje su sistema de calidad y funcionamiento, especificando sus actuaciones para llevar a cabo las funciones especificadas en el artículo 26.2 de este Reglamento.

5.– Corresponde al ITACyL el control, vigilancia e inspección del Órgano de Gestión.

Artículo 22.– Composición y atribuciones.

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

- Pleno.
- Presidente.
- Vicepresidente.

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

Artículo 23.– El Pleno.

1.– El Pleno estará constituido por:

- Cuatro vocales en representación de los viticultores, elegidos por y entre los titulares de parcelas inscritas en el correspondiente Registro de Parcelas de Viñedo.
- Cuatro vocales en representación de los vinicultores, elegidos por y entre los titulares de bodegas inscritas en el correspondiente Registro de Bodegas.

2.– Los vocales elegirán un Presidente y un Vicepresidente en los términos establecidos en el artículo 25 de este Reglamento, pudiendo ser ambos cargos nombrados de entre los vocales.

3.– A las sesiones del Pleno del Consejo Regulador asistirá, con voz pero sin voto, un Representante de la Administración designado por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

4.– A las sesiones del Pleno del Consejo Regulador asistirá, con voz pero sin voto, el Secretario del Consejo Regulador.

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

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

2.– Por cada uno de los vocales se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

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

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

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

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

- a) Al dejar de pertenecer a dicha entidad por la que fueron elegidos aunque siguieran vinculados al sector.
- b) Cuando cause baja en el Registro la entidad por la que el vocal fue elegido.
- c) Cuando durante el mandato incurran en uno de los supuestos de representación doble.
- d) Cuando ellos o la entidad a la que representan hubieran sido sancionados por resolución firme en materia de vitivinicultura.

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

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

Artículo 25.– Presidente y Vicepresidente.

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

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

3.– Al Presidente le corresponden las siguientes funciones:

- a) Representar al Consejo Regulador.
- b) Convocar, presidir y moderar las sesiones del Pleno.
- c) Fijar el orden del día de las sesiones del Pleno.
- d) Ejecutar los acuerdos del Pleno.
- e) Visar con su visto bueno las actas levantadas por el Secretario.
- f) Visar con su visto bueno los certificados emitidos por el Secretario.
- g) Cualquier otra función que pueda serle encomendada de acuerdo con la legislación vigente, sus disposiciones de desarrollo o por este Reglamento.

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

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

Artículo 26.– Fines y funciones.

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

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

- a) Proponer al ITACyL, para su tramitación, el Reglamento de la Denominación de Origen y sus posibles modificaciones.
- b) Orientar la producción y la calidad, y promocionar e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen y, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- c) Velar por el cumplimiento del Reglamento de la Denominación de Origen, debiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante el Órgano de Control y ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- d) Establecer, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por este Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, la forma, condiciones y control del riego, y cualquier otro aspecto de coyuntura anual, según se detalla en el artículo 37.2 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, que pueda influir en estos procesos.
- e) Calificar cada añada o cosecha y determinar los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.
- f) Llevar los Registros definidos en este Reglamento.
- g) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- h) Gestionar los recursos económicos establecidos para su financiación.
- i) Aprobar los presupuestos de ingresos y gastos.
- j) Proponer, en el ámbito de sus competencias, inicialmente en el plazo máximo de tres meses desde la asunción de sus funciones y posteriormente cuando lo considere necesario, los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados y los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- k) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura y en particular en el mantenimiento del Registro Vitícola de Castilla y León así como con los órganos encargados del control.
- l) Cualquier otra que pueda desarrollar para el mejor logro de sus fines, de acuerdo con la normativa vigente.

3. Los acuerdos del Consejo Regulador sobre las funciones señaladas en el apartado j) anterior, deberán ser comunicadas al Órgano de Control.

Artículo 27.– Secretario.

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

- a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones del Pleno del Consejo Regulador con voz pero sin voto, cursar las convocatorias y levantar las actas con el visto bueno del Presidente.
- c) Emitir certificados con el visto bueno del Presidente.
- d) Custodiar los libros, documentos, archivos y el sello del Consejo Regulador.
- e) La gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.
- f) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador.
- g) Tramitar las comunicaciones, notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos dirigidos al Consejo Regulador.
- h) Llevar la contabilidad del Consejo Regulador.
- i) Elaborar los Presupuestos, Balances y Cuentas Anuales.
- j) Redactar la Memoria Anual y el Programa de Actividades.
- k) Ejercer de interlocutor con el Órgano de Control para el intercambio de información y coordinación con el mismo, si así lo determina el Presidente del Consejo Regulador.
- l) Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario del Consejo Regulador.

Artículo 28.– Adopción de acuerdos.

1.– Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de dos tercios del total de los miembros con derecho a voto cuando vengan referidos a propuestas del Reglamento de la Denominación de Origen y sus posibles modificaciones, a la aprobación de presupuestos de ingresos y gastos, así como a la ubicación de la sede del Consejo Regulador.

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

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

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

5.– Los acuerdos del Pleno sobre las funciones señaladas en las letras d), f),h) y j) del punto 2 del artículo 26 del presente Reglamento deberán comunicarse al ITACyL, en el plazo de una semana desde su adopción.

Artículo 29.– Comisiones.

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

Artículo 30.– Personal.

- 1.– Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con la plantilla de personal necesaria contratada en régimen laboral.
- 2.– El Consejo Regulador podrá contratar para trabajos específicos el personal necesario, siempre que tenga aprobado en el presupuesto dotación suficiente para estos fines.
- 3.– A todo el personal del Consejo Regulador, tanto de carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

CAPÍTULO VIII De los Registros

Artículo 31.– Registros.

- 1.– El Consejo Regulador llevará los siguientes Registros:
 - a) Registro de Parcelas Vitícolas.
 - b) Registro de Bodegas.
 - c) Registro de Etiquetas.
- 2.– Los operadores que deseen acoger sus uvas o vinos al amparo de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» deberán inscribir sus parcelas vitícolas, bodegas y demás instalaciones en los Registros del Consejo Regulador y someterse, en todo caso, al Sistema de Control establecido en el Manual de Calidad del Órgano de Control.
- 3.– Todas las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y que cumplan los requisitos establecidos por este Reglamento para la producción de uvas o vinos amparados, tendrán derecho a inscribir en los Registros establecidos en este artículo las correspondientes parcelas, bodegas o etiquetas, salvo que se hubiera impuesto sanción de pérdida temporal o definitiva del uso del nombre protegido o concurra otra causa establecida en la normativa nacional o autonómica que impida su inscripción o el mantenimiento de la misma. El cumplimiento de dichos requisitos será acreditado mediante informe favorable del Órgano de Control.
- 4.– Las solicitudes de inscripción en los Registros se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos dispuestos o establecidos por el mismo, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.
- 5.– La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros Registros que con carácter general estén establecidos.

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

7.– El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones de etiquetas que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a los requisitos que determine en el ámbito de sus competencias.

8.– A los efectos de este Reglamento, se considerará productores a los viticultores titulares de parcelas vitícolas inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas y se considerará elaboradores a los titulares de bodegas e instalaciones inscritas en el Registro de Bodegas.

Artículo 32.– Registro de Parcelas Vitícolas.

1.– En el Registro de Parcelas Vitícolas se deberán inscribir todas aquellas parcelas de viñedo, situadas en la zona de producción detallada en el artículo 5 de este Reglamento, cuya uva pretenda destinarse a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora».

2.– En la inscripción de parcelas vitícolas figurarán el nombre del titular, con indicación de su condición de propietario o de cualquier otro derecho real de uso, y, en su caso, del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de un derecho real de uso, debidamente acreditada en ambos casos; NIF o CIF de ambos en su caso, paraje, provincia, término municipal, número de polígono, número de parcela, superficie catastral, superficie de producción, variedad o variedades de viñedo, tipo de plantación, marco de plantación, número de cepas, año de plantación, su condición de secano o si tiene sistema de riego, tipo de riego, en su caso, así como cuantos otros datos requiera el Órgano de Gestión y sean necesarios para la perfecta clasificación y localización de la parcela.

3.– A la solicitud de inscripción se acompañará certificado de inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León, plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma, y, en su caso, autorización de plantación expedida por el Organismo competente.

Artículo 33.– Registro de Bodegas.

1.– En el Registro de Bodegas se deberán inscribir todas aquellas bodegas e instalaciones catalogadas como elaboradoras, de almacenamiento, de envejecimiento, embotelladoras que, situadas en la zona de producción detallada en el artículo 5 de este Reglamento, vayan a dedicarse a la elaboración, al almacenamiento, al envejecimiento o al embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora».

2.– En la inscripción figurarán el nombre del titular, NIF o CIF, razón social, localidad y lugar de emplazamiento, características de la bodega, maquinaria y sistemas de trabajo utilizados, así como cuantos otros datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso de que la bodega inscrita no sea propietaria de los locales se hará constar, con su debida acreditación, esta circunstancia, así como la identidad del propietario con su correspondiente NIF o

CIF. Se acompañará copia de la inscripción en el Registro de Industrias Agrarias así como un plano o croquis, según determine el Consejo Regulador, a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación.

3.– Además de lo establecido en los apartados anteriores se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

- a) Para la inscripción de Bodegas Elaboradoras, además de los datos a que se hace referencia en el punto 2 de este artículo, se harán constar todos aquellos datos específicos de este tipo de bodegas, como son el número, el tipo y la capacidad de los depósitos o recipientes en los que se lleven a cabo las labores propias de la elaboración. Dichos depósitos o recipientes deberán cumplir lo establecido en el artículo 13.8 de este Reglamento.
- b) Para la inscripción de Bodegas de Almacenamiento, además de los datos a que se hace referencia en el punto 2 de este artículo, se harán constar todos aquellos datos específicos de este tipo de bodegas, como son las instalaciones, maquinaria, depósitos y envases utilizados durante las labores propias del almacenamiento, así como superficie, rendimiento y capacidad de los mismos.
- c) Para la inscripción de Bodegas de Envejecimiento, además de los datos a que se hace referencia en el punto 2 de este artículo, se harán constar todos aquellos datos específicos de este tipo de bodegas, como son el número, el tipo y la capacidad de las barricas de roble en las que se lleve a cabo el envejecimiento.
- d) Para la inscripción de Bodegas Embotelladoras, además de los datos a que se hace referencia en el punto 2 de este artículo, se harán constar aquellos datos específicos de este tipo de bodegas, como son instalaciones y maquinaria de estabilización, de embotellado y etiquetado, así como superficie y rendimiento de las mismas.

4.– Cuando una bodega se inscriba en el Registro de Bodegas dentro de varias categorías del mismo, entendiéndose por tales Elaboradora, de Almacenamiento, de Envejecimiento o Embotelladora, deberá cumplir con lo establecido en este artículo para cada una de las categorías en que se inscriba.

Artículo 34.– Registro de Etiquetas.

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

2.– En las etiquetas deberá figurar una marca inscrita en el Registro de Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas y el nombre de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», ambos dentro del mismo campo visual y en las condiciones que establezcan los requisitos determinados por el Consejo Regulador en el ámbito de sus competencias. Opcionalmente, siempre dentro de dicho campo visual, se podrá incluir el logotipo de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora».

3.– La solicitud de inscripción deberá acompañarse del oportuno certificado de la Oficina Española de Patentes y Marcas acreditativo tanto de la inscripción de la marca que figura en la etiqueta solicitada como de su titularidad.

4.– Será denegada la inscripción de aquellas etiquetas cuyo contenido no se ajuste a los preceptos de este Reglamento.

Artículo 35.– Actualización de las inscripciones.

1.– Se deberá comunicar al Órgano de Gestión, en el plazo de un mes desde que tenga lugar, cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.

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

CAPÍTULO IX De los derechos y obligaciones

Artículo 36.– Derechos.

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

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

3.– El derecho al uso de la mención Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de los titulares de inscripciones vigentes en los correspondientes Registros de la Denominación de Origen, y solamente para los vinos amparados por la misma.

Artículo 37.– Obligaciones.

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

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

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

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

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

6.– El Autocontrol de productores implicará la llevanza actualizada, para cada parcela inscrita, de al menos las siguientes anotaciones:

- Fechas de podas y número de yemas por hectárea.
- Fechas de tratamientos fitosanitarios, indicando productos utilizados y dosis.
- Fechas de riegos y dosis.
- Fechas de podas en verde y aclareo de racimos.
- Fechas de vendimias.
- Producciones obtenidas según variedades.
- Otras que establezca el Órgano de Control.

7.– El Autocontrol de elaboradores implicará la llevanza actualizada, para cada bodega inscrita, de al menos las siguientes anotaciones por cada partida:

- Entradas de uvas por procedencia, variedades y fechas.
- Anotaciones sobre graduación alcohólica volumétrica natural.
- Rendimientos de extracción uva-vino.
- Destino previsto y ubicación en la bodega.
- Técnicas de elaboración aplicadas.
- Fechas de entradas a depósitos y barricas, así como tiempos y condiciones de permanencia.
- Prácticas, productos enológicos utilizados y dosis.
- Análisis físico-químicos y sensoriales.
- Fechas de embotellados, etiquetados y contraetiquetados.
- Calificaciones obtenidas y numeración de las contraetiquetas asignadas.
- Otras que establezca el Órgano de Control.

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

Artículo 38.– De la producción y elaboración.

1.– En cuanto a los vinos protegidos, los productores o elaboradores, titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador, sólo podrán realizar las prácticas de cultivo de viñedos y de elaboración de vinos en los viñedos, bodegas e instalaciones inscritas en los Registros del Consejo Regulador. En caso contrario,

los productos resultantes no adquirirán o, de tenerlo adquirido, perderán el derecho a la utilización de la mención Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora».

2.– Las bodegas inscritas en el Registro del Consejo Regulador podrán elaborar en la misma instalación vinos no acogidos a la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», siempre que las uvas procedan de viñedos inscritos en el Registro Vitícola de Castilla y León, debiéndose garantizar en todo momento la separación e independencia de los vinos.

Artículo 39.– De la utilización de marcas y nombres comerciales.

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

2.– En el caso de que una marca o nombre comercial empleado para la designación de un vino amparado por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» vaya a utilizarse en la comercialización de vinos no amparados por la misma, se deberá comunicar tal circunstancia al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» previamente a su utilización.

3.– En el caso de que una marca o nombre comercial se venga utilizando o se haya utilizado en la comercialización de vinos no amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» y pretenda emplearse para la designación de vinos amparados por la misma, se deberá comunicar adecuadamente tal circunstancia en la solicitud de inscripción de la etiqueta.

Artículo 40.– Expedición y contraetiquetado de productos.

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

2.– La expedición de los productos a que se refiere el apartado anterior, tanto si va dirigida a una bodega inscrita como a una bodega no inscrita, deberá ser comunicada previamente al Órgano de Control con una antelación mínima de 24 horas.

3.– Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan para su consumo, los vinos amparados bajo la mención Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas expedidas por el Órgano de Control, las cuales deberán ser colocadas en la propia bodega de forma visible que no permita una segunda utilización.

4.– El Órgano de Control expedirá contraetiquetas específicas para las categorías de «Blanco», «Clarete», «Rosado», «Tinto», «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», según las características definidas en el artículo 15 de este Reglamento.

Artículo 41.– Declaraciones para el control.

1.– Con objeto de controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como las calidades, tipos y demás aspectos necesarios para acreditar el origen, trazabilidad y calidad de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», las personas físicas o jurídicas titulares de las inscripciones en los Registros de Parcelas Vitícolas y de Bodegas, estarán obligadas a presentar al Órgano de Control las siguientes declaraciones:

- a) Los titulares de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas presentarán al Órgano de Control una vez terminada la vendimia, dentro del plazo establecido al efecto por el Órgano competente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, una declaración de la producción obtenida en cada parcela vitícola inscrita, indicando variedades y destinos de las uvas. Las cooperativas y asociaciones de viticultores podrán tramitar las citadas declaraciones en nombre de sus cooperativistas o asociados.
- b) Los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas presentarán al Órgano de Control una vez terminada la vendimia, dentro del plazo establecido al efecto por el Órgano competente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, una declaración de la uva procesada producida en viñedos inscritos, consignando sus variedades y procedencias, así como declaración de los mostos y vinos obtenidos, especificando los diversos tipos de los mismos y su localización. En tanto tengan existencias deberán presentar mensualmente, dentro de los quince primeros días de cada mes, una declaración de existencias en la que indicarán su localización, entradas y salidas de bodega, trasiegos de partidas, llenado y vaciado de barricas, prácticas enológicas básicas, embotellado de partidas calificadas, contraetiquetas colocadas y contraetiquetas en almacén.
- c) Cualesquiera otras declaraciones complementarias que solicite el Órgano de Control en orden a establecer un seguimiento más estricto de la producción y elaboración de los productos sometidos a su control.

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

3.– Asimismo serán obligatorias cuantas declaraciones y otros documentos sean requeridos por el Órgano de Control o por el Consejo Regulador en cumplimiento de este Reglamento y, si procede, en las disposiciones y actos que dentro de sus competencias dicte el Organismo competente de la Administración.

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

CAPÍTULO X

Recursos económicos del Consejo Regulador

Artículo 42.– Recursos económicos del Consejo Regulador.

1.– Para su financiación el Consejo Regulador contará con los siguientes recursos:

- a) Las cuotas de inscripción previa (bodegas), inscripción (viñedos y bodegas), mantenimiento en el Registro (viñedos y bodegas), modificaciones de inscripción (viñedos y bodegas) y producción (uva y vino).
- b) Los ingresos que obtenga por la prestación de servicios.
- c) Las subvenciones que puedan concederle las Administraciones Públicas.
- d) Las rentas y productos de su patrimonio.
- e) Las donaciones, legados, ayudas y cualesquiera otros recursos que puedan corresponderle.

2.– El Consejo Regulador garantizará, en todo caso, al Órgano de Control de naturaleza pública adscrito al mismo los recursos económicos necesarios para el desempeño de sus funciones de certificación. Para ello el Consejo Regulador asumirá en su presupuesto los gastos del Órgano de Control.

Artículo 43.– Cuotas de inscripción previa, inscripción, mantenimiento en el Registro, modificaciones de inscripción y producción.

1.– Cuota de inscripción previa. A las bodegas que soliciten la inscripción en el Registro de Bodegas se les aplicará, en el momento de la presentación de la solicitud, una cuota de 3 euros/hl. de capacidad instalada.

2.– Cuotas de inscripción.

- a) De parcelas vitícolas. 10 euros/Ha.
- b) De bodegas elaboradoras, de envejecimiento y embotelladoras. En función de su capacidad instalada, para el cálculo del importe total de la cuota se aplicarán sucesivamente los siguientes tramos:

Hasta 100.000 l.	0,5 euros/hl.
Entre 100.001 y 500.000 l.	0,3 euros/hl.
Entre 500.001 y 1.500.000 l.	0,2 euros/hl.
Entre 1.500.001 y 3.000.000 l.	0,1 euros/hl.
Más de 3.000.000 l.	0,05 euros/hl.

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

Hasta 500.000 l.	0,8 euros/hl.
Entre 500.001 y 1.500.000 l.	0,4 euros/hl.
Más de 1.500.000 l.	0,3 euros/hl.

3.– Cuotas anuales sobre producción.

- a) De uva. El 1% del valor de las uvas obtenidas en las parcelas inscritas. La base de cálculo será el resultado de multiplicar el número de hectáreas de viñedo inscritas por el valor medio de la producción por hectárea en el año precedente. Este valor medio será determinado anualmente por el Consejo Regulador. Los sujetos pasivos serán los correspondientes productores titulares de las parcelas inscritas.

b) De vino.

1.– El 2% del valor del vino contraetiquetado. La base de cálculo será el resultado de multiplicar el precio medio, en el año precedente, de la unidad de vino embotellado y contraetiquetado por el volumen obtenido del mismo. Dicho precio medio será fijado anualmente por el Consejo Regulador. Los sujetos pasivos serán los correspondientes elaboradores titulares de bodegas inscritas que hayan embotellado y contraetiquetado.

2.– El 1% del valor del vino elaborado en la bodega y no contraetiquetado. La base de cálculo será el resultado de multiplicar el precio medio, en el año precedente, de la unidad de vino no contraetiquetado por el volumen obtenido del mismo. Dicho precio medio será el fijado anualmente por el Consejo Regulador. Los sujetos pasivos serán los correspondientes elaboradores titulares de bodegas inscritas.

4.– Cuotas anuales sobre mantenimiento en el Registro.

a) De parcelas vitícolas. 5 euros/Ha., a descontar de la cuota de producción de uva del ejercicio correspondiente.

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

5.– Cuotas sobre modificaciones de inscripción.

a) De parcelas vitícolas. 5 euros/Ha. por incrementar la superficie de viñedo de una parcela inscrita cuando implique visita al campo. Se aplicará sobre el incremento de la superficie.

b) De bodegas. El importe establecido en el punto 2 para las cuotas de inscripción de bodegas, siempre que se incremente la capacidad instalada de la bodega. Se aplicará sobre el incremento de la capacidad instalada.

6.– Las cuotas fijas establecidas en los puntos anteriores podrán ser incrementadas por el Consejo Regulador en función de las actualizaciones establecidas al respecto por la Consejería de Agricultura y Ganadería.

Artículo 44.– Ingresos por prestación de servicios.

1.– La emisión de certificados de origen se cobrará por un importe del 0,1% del valor de la mercancía a que refiere el certificado. Dicho porcentaje se aplicará sobre el resultado de multiplicar el precio medio, en el año precedente, de la mercancía a que se refiere el certificado por el volumen de mercancía certificado. Dicho precio medio será fijado anualmente por el Consejo Regulador.

2.– El resto de servicios prestados a solicitud del operador inscrito, incluida la primera toma de muestras y el proceso de calificación correspondiente, o motivadas por incumplimientos del Reglamento, se cobrarán por su coste real.

3.– Anualmente el Consejo Regulador establecerá el importe de los ingresos por prestación de servicios que aplicará para el ejercicio correspondiente.

**CAPÍTULO XI
Del Sistema de Control**

Artículo 45.– El Órgano de Control.

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

2.– El Órgano de Control estará constituido por:

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

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

- a) Proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería, para su aprobación, el Manual de Calidad y sus modificaciones previo conocimiento del Órgano de Gestión.
- b) Efectuar las inspecciones y los informes previos a la inscripción, o a su mantenimiento, de los operadores en los correspondientes Registros del Órgano de Gestión.
- c) Controlar la producción, la procedencia, la elaboración y el producto terminado para su certificación.
- d) Controlar el uso debido de las etiquetas y contraetiquetas de acuerdo con lo establecido por el Órgano de Gestión.
- e) Levantar las actas de inspección, elaborar los informes, así como incoar y tramitar los expedientes sancionadores dentro de las competencias que le correspondan.

4.– El Órgano de Control, en el ejercicio de sus actividades, deberá cumplir las siguientes obligaciones:

- a) Comunicar al ITACyL, al menos dos veces por campaña, el listado de aquellos productores a los que controlen, el volumen del vino controlado, el volumen del vino certificado y las incidencias producidas.
- b) Contar con un programa anual de previsión de controles habituales y periódicos, en el que se definirán el carácter y la frecuencia de dichos controles, que deberán desarrollarse de forma regular durante un periodo determinado, sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad.
- c) Remitir al ITACyL, con periodicidad semestral, un informe con los resultados de los programas de control realizados durante el periodo anterior, con indicación de los criterios que se han tenido en cuenta para la elaboración de dichos programas, el número y carácter de los controles realizados y el número y carácter de las irregularidades detectadas, sin perjuicio de la iniciación de expedientes sancionadores, si procede.
- d) Facilitar a la Consejería de Agricultura y Ganadería y al ITACyL el acceso a sus despachos e instalaciones y a cuanta información y ayuda estimen

necesaria para verificar el cumplimiento de sus obligaciones en virtud de la normativa autonómica, nacional y comunitaria.

- e) Comunicar al ITACyL la denegación o suspensión temporal de la utilización del nombre geográfico protegido impuesta a un operador inscrito en sus Registros, así como las medidas adoptadas.

5.– Como representante del Órgano de Control actuará el Presidente del Comité de Certificación, pudiendo delegar en otro miembro del Comité de Certificación o en un técnico del Órgano de Control.

6.– Corresponde al ITACyL el control, vigilancia e inspección del Órgano de Control.

Artículo 46.– Comité de Certificación. Composición y funcionamiento.

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

2.– El Comité de Certificación estará compuesto por los siguientes miembros:

- Un experto en viticultura que actuará en representación de los viticultores, designado por éstos.
- Un experto en enología que actuará en representación de las bodegas, designado por éstas.
- Un representante de los consumidores.
- Un experto en Evaluación de la Conformidad.

3.– En la composición del Comité de certificación no deberá existir predominio de interés de ninguno de los sectores, entendiéndose por tales a viticultores, bodegas y consumidores.

4.– Los miembros del Comité de Certificación se renovarán cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

5.– La propuesta de los miembros integrantes del Comité de Certificación deberá ser aprobada por el Pleno del Consejo Regulador. La designación de dichos miembros se hará de la siguiente manera:

- El experto en viticultura será designado por los vocales del sector viticultor.
- El experto en enología será designado por los vocales del sector vinicultor.
- Tanto el representante de los consumidores como el experto en Evaluación de la Conformidad serán designados por el Pleno del Consejo Regulador.

Para cada uno de los miembros se designará y nombrará un titular y su suplente.

6.– En la primera constitución del Comité de Certificación, la propuesta de sus miembros se realizará en el plazo de tres meses desde la constitución del Consejo Regulador. Las posteriores propuestas para las renovaciones de los miembros del Comité de Certificación se efectuarán dentro de los tres meses siguientes a la finalización del plazo de cuatro años previsto en el punto 4 de este artículo.

7.– En la primera reunión se elegirá al Presidente entre los miembros del Comité y se designará al Secretario, que actuará con voz pero sin voto, pudiendo ser éste el Director Técnico u otro empleado del Órgano de Control.

8.– Los integrantes del Comité de Certificación perderán su condición de miembros del mismo:

- a) Por inasistencia, sin causa justificada, a tres reuniones consecutivas a las que fue convocado.
- b) Cuando ellos o la entidad a la que pertenezcan hubieran sido sancionados por resolución firme en materia de vitivinicultura.

9.– En ningún caso se podrá mantener simultáneamente la condición de miembro del Comité de Certificación y la de Presidente, Vicepresidente o vocal del Consejo Regulador; tampoco podrá ser miembro del Comité de Certificación el Representante de la Administración en el Pleno del Consejo Regulador. También será incompatible el cargo de Secretario del Comité de Certificación con el de Secretario del Consejo Regulador.

10.– El Comité de Certificación se reunirá al menos una vez al trimestre, a iniciativa de su Presidente, a petición de al menos el treinta por ciento de sus miembros o a solicitud motivada del Director Técnico.

11.– Los acuerdos se adoptarán con el voto favorable de la mayoría de los asistentes. En todo caso para que tengan validez sus acuerdos deberán estar presentes la mayoría de sus miembros.

12.– Si el Presidente del Comité de Certificación es el experto en Evaluación de la Conformidad tendrá voto de calidad.

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

14.– El Comité de Certificación podrá delegar en el Director Técnico la emisión de los informes de certificación correspondientes a las altas y al mantenimiento en los Registros, así como los correspondientes a las resoluciones de calificación de vinos. La delegación de estas competencias deberá adoptarse por mayoría absoluta.

Artículo 47.– Funciones del Comité de Certificación.

El Comité de Certificación desarrollará las siguientes funciones:

- a) Elaborar y proponer al ITACyL para su aprobación, inicialmente en el plazo máximo de seis meses desde la constitución del Comité de Certificación, el Manual de Calidad con sus procedimientos e instrucciones técnicas a las que ha de ajustarse en sus actuaciones, incluyendo los mínimos de control establecidos por el Consejo Regulador, así como sus posibles modificaciones o actualizaciones. El Manual de Calidad así como sus posibles modificaciones o actualizaciones deberán cumplir con lo establecido en el artículo del 50 del Reglamento de la Ley de la Viña y el Vino de Castilla y León, aprobado por el

- Decreto 51/2006, y se comunicarán previamente al Consejo Regulador para su debido conocimiento e informe si se estima conveniente.
- b) Elaborar el Plan Anual de Control, teniendo en cuenta los controles mínimos y las posibles medidas coyunturales propuestos por el Consejo Regulador. Este Plan Anual se comunicará previamente al Consejo Regulador para su conocimiento e informe si se estima conveniente.
 - c) Proponer al Consejo Regulador:
 - Las altas, bajas y modificaciones en los Registros.
 - El presupuesto anual de gastos del Órgano de Control.
 - La plantilla necesaria para realizar las labores de control.
 - El nombramiento y cese del personal de control, incluido el del Director Técnico.
 - d) Resolver las reclamaciones interpuestas frente a las resoluciones que dicte en el ejercicio de sus competencias y las del Director Técnico, en su caso.
 - e) En caso en que el presunto infractor esté inscrito en los Registros contemplados en el artículo 31 de este Reglamento, incoar y tramitar los expedientes sancionadores en las materias a que refiere este Reglamento, así como nombrar al instructor y secretario responsable de los mismos, en su caso.
 - f) Comunicar al ITACyL el nombramiento y cese de los integrantes del Comité de Cata.

Artículo 48.– Director Técnico, veedores y personal técnico.

1.– Para el desarrollo de las funciones inspectoras el Órgano de Control contará con un Director Técnico responsable del control, así como con veedores y personal técnico que actuarán coordinados y bajo la tutela del Director Técnico. Tanto los veedores como el Director Técnico deberán ser habilitados por la Dirección General de Industrialización y Modernización Agraria de la Consejería de Agricultura y Ganadería.

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

Artículo 49.– Controles.

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

2.– Los controles sobre parcelas vitícolas que se establecerán en el Manual de Calidad comprenderán al menos:

- a) Para las inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas se realizará una auditoría documental relativa a la identificación de las mismas, la verificación de su inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León, los planos, las variedades, los marcos de plantación y los contratos de arrendamiento o cualquier otro derecho real de uso, si procediera. Posteriormente, a través de una auditoría de campo, se comprobará la veracidad de los datos suministrados.
- b) Las auditorías para el mantenimiento de inscripciones en el Registro de Parcelas de Vitícolas se realizarán anualmente, como mínimo en un número de parcelas igual a la raíz cuadrada del total de parcelas inscritas. En el campo se comprobarán el cumplimiento de las prácticas de cultivo definidas en el Capítulo II del presente Reglamento, el Autocontrol llevado por su titular y su concordancia con las declaraciones a que refiere el artículo 41 del presente Reglamento, el control del riego y otras prácticas reguladas en este Reglamento.
- c) Anualmente se realizarán además, en los 20 días previos al comienzo previsto de la vendimia, aforos de cosecha sobre al menos la raíz cuadrada de las parcelas de viñedo inscritas para comprobar si se ajustan a los rendimientos máximos admitidos en el artículo 8 del presente Reglamento. A instancia del Consejo Regulador, en función del riesgo de exceso de producción por hectárea, se podrá efectuar un mayor número de aforos.

3.- Los controles sobre bodegas que se establecerán en el Manual de Calidad comprenderán al menos:

- a) Para las inscripciones en el Registro de Bodegas se realizará una auditoría documental relativa a verificar la inscripción de la bodega como tal en el Registro de Industrias Agrarias integrado en el Registro Industrial Único de Castilla y León la documentación referida a planos y descripción de las instalaciones, homologación de maquinaria y cuantos comprobantes sean precisos para su catalogación. Posteriormente, en auditoría «in situ», se comprobarán la veracidad de los datos suministrados, la identificación de depósitos, el cumplimiento de las normas de higiene y las condiciones de la maquinaria y las instalaciones, se verificarán e identificarán las barricas y la línea embotelladora, si procediera, y se determinará la capacidad de producción.
- b) Las auditorías para el mantenimiento de inscripciones en el Registro de Bodegas se realizarán anualmente a todas las bodegas inscritas. Se comprobarán los libros Registro de entradas y salidas, las existencias, el Autocontrol llevado por su titular, la llevanza de la contabilidad vitivinícola establecida por la Consejería de Agricultura y Ganadería según lo dispuesto en el Reglamento CE n.º 884/2001 de la Comisión, de 24 de abril, y la concordancia con las declaraciones a que refiere el artículo 41 del presente Reglamento, se realizarán aforos de vino, se comprobarán el rendimiento de extracción, la trazabilidad, los aditivos o materiales que se utilicen, la edad y características de las barricas, si procediera, el cumplimiento de los requisitos de etiquetado, el control de contraetiquetas, la calificación de vinos y, en general el cumplimiento de las condiciones de elaboración, características de los vinos y del envejecimiento descritos en los Capítulos III, IV y V de este Reglamento.

Artículo 50.- Calificación de vinos.

1.– Todas las partidas de vinos, para ser amparadas bajo la protección de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con el artículo 8 del Reglamento CE 1607/2000 de la Comisión, de 24 de julio, y con las Normas de Calificación incluidas en el Manual de Calidad del Órgano de Control.

2.– El elaborador inscrito que tenga partidas de vinos que cumplan las exigencias establecidas en este Reglamento y las condiciones para ser comercializados, presentará una solicitud al Órgano de Control, en la que figurarán los datos identificativos de la partida o partidas cuya calificación solicita. El solicitante declarará expresamente que la partida presenta características uniformes y está perfectamente identificada.

3.– El Órgano de Control, una vez recibida la solicitud y comprobado que la partida o partidas cumplen las condiciones establecidas en este Reglamento para la producción, la elaboración, el almacenamiento y, en su caso, el envejecimiento y el embotellado, tomará las oportunas muestras y efectuará un análisis físico-químico y un examen organoléptico mediante cata. Estos exámenes deberán realizarse exhaustivamente, partida a partida y de conformidad con lo indicado en el título VI del Reglamento (CE) 1493/99 y disposiciones de desarrollo.

4.– Se considerará partida de vino, cuando éste se encuentre a granel, el vino de características uniformes y trazabilidad comprobada cuyo volumen no supere los 1.000 hectolitros, salvo que el vino estuviese contenido en un único depósito y éste fuera de capacidad superior, en que la partida podrá alcanzar el volumen equivalente a la capacidad del mismo. En el caso de vinos sometidos a procesos de envejecimiento, la partida la constituyen el conjunto de botellas, barricas o depósitos de características uniformes y trazabilidad comprobada.

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

6.– La toma de muestras para calificación de vinos envejecidos se tomará una vez cumplido el proceso de envejecimiento previsto en este Reglamento, pudiendo estar contenido el vino en botellas, barricas o depósitos de características uniformes y trazabilidad comprobada.

7.– El Órgano de Control contará, para el examen organoléptico de los vinos, con un Comité de Cata establecido de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, y en el presente Reglamento. Estará formado por 5 catadores bajo la supervisión de un responsable del panel debidamente cualificado y con experiencia en análisis sensorial de vinos, que podrá ser el Director Técnico o un técnico cualificado del Órgano de Control y con suficiente experiencia.

8.– La puntuación mínima exigible en la ficha de cata para la calificación organoléptica de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», de conformidad con lo establecido en el Anexo II del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, será de 72 puntos.

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

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

10.- Cuando no se cumpla alguna de las condiciones anteriores, el vino no podrá emplear el nombre de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» y se denegará su calificación.

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

12.- Serán descalificados aquellos vinos cuya producción, elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado o características no sean conformes con los preceptos de este Reglamento o de la legislación vigente.

13.- Los vinos descalificados podrán ser amparados por cualquier otro nivel de protección de los establecidos en el artículo 11 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, siempre que cumplan los requisitos establecidos para dicho nivel.

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

15.- Las calificaciones tendrán una vigencia de 6 meses para los vinos calificados que no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento y de 12 meses para los vinos calificados que hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento. Caducada la vigencia, para su salida al mercado al amparo de la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», se deberá solicitar nueva calificación.

16.- Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas características, teniendo en cuenta las modificaciones derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

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

18.– El Órgano de Control podrá descalificar un vino previamente calificado en caso de constatarse la modificación, en detrimento de su calidad, de la composición o las características organolépticas del vino calificado, o cuando en su transporte, almacenamiento, procesos eventuales de envejecimiento o embotellado, se hubieran incumplido los preceptos señalados en este Reglamento o en las demás normas que resulten de aplicación.

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

CAPÍTULO XII

Régimen sancionador

Artículo 51.– Regla general.

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

Artículo 52.– Infracciones del Consejo Regulador.

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

Artículo 53.– Infracciones de los operadores inscritos.

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

Artículo 54.– Tipificación de las infracciones.

1.– Serán infracciones leves las siguientes:

- a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los Registros de la Denominación de Origen, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real no supere un cinco por ciento de esta última.
- b) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros, cuando no haya transcurrido más de un mes desde que haya acabado el plazo fijado en el artículo 35.2 de este Reglamento.
- c) Cualquier otra infracción de este Reglamento o de los acuerdos del Consejo Regulador que establezcan obligaciones adicionales a las generales de

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

2.– Serán infracciones graves las siguientes:

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

3.– Serán infracciones muy graves las siguientes:

- a) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de indicaciones, marcas, nombres comerciales, símbolos o emblemas que hagan referencia a los nombres amparados por la Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», o que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o con los signos o emblemas que le sean característicos, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza, calidad u origen de los productos, aunque vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «género», «imitación», «sucedáneo» u otros análogos.
- b) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de las menciones «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva».
- c) El uso de los nombres protegidos en productos a los que expresamente se les haya negado, así como las infracciones de los artículos 2.3 y 2.4 de este Reglamento.

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

Artículo 55.– Sanciones.

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

2.– Las infracciones graves serán sancionadas con multa comprendida entre 2.001 y 30.000 euros, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el cinco por ciento del volumen de ventas del producto objeto de infracción correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de iniciación del procedimiento sancionador. En el caso de infracciones graves en materia específica de viticultura, el importe de la sanción será del tanto al quíntuplo del valor de la producción afectada. Ésta se calculará multiplicando la producción anual media por hectárea en el quinquenio precedente en la zona donde esté enclavada la superficie afectada por el precio medio ponderado en el mismo período y en la misma zona y provincia.

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

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

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

- a) Medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad de la producción del daño.
- b) Decomiso de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción, cuando se trate de productos no identificados.
- c) Clausura temporal, parcial o total, de la empresa sancionada, por un periodo máximo de cinco años.
- d) Suspensión del Órgano de Control, de forma definitiva o por un periodo máximo de 10 años.

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

Artículo 56.– Graduación de las sanciones.

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 57.– Procedimiento.

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

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

Artículo 58.– Incoación e instrucción.

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

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

Artículo 59.– Resolución.

La resolución de los expedientes sancionadores corresponderá:

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

Artículo 60.– Prescripción de infracciones y sanciones.

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

2.– Las sanciones impuestas por infracciones leves prescribirán al año; las impuestas por infracciones graves a los dos años; y las impuestas por infracciones muy graves a los tres años.