Auxiliares Administrativos, se anuncia su publicación y se inicia la fase de concurso y contra Resolución de 7 de enero de 2010, de la misma Dirección General, por la que se desestima recurso potestativo de reposición formulado contra la anterior.

De conformidad con lo previsto en el art. 48.4 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, remítase a la Sala copia precedida de un índice de los documentos que lo integran.

Emplácese a cuantos aparecen como interesados en dicho expediente para que puedan personarse ante el órgano jurisdiccional como demandados. Sevilla, a 6 de abril de 2010. El Director General de Personal y Desarrollo Profesional. Fdo.: Antonio José Valverde Asencio.»

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 391/10.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía para que, de conformidad con el artículo 49.1 en el plazo de nueve días los interesados puedan comparecer y personarse ante dicha Sala en forma legal.

Sevilla, 6 de abril de 2010.- El Director General, Antonio José Valverde Asencio.

RESOLUCIÓN de 7 de mayo de 2010, de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión de ampliación del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del TSJA en Granada en el recurso núm. 552/09 y se emplaza a terceros interesados.

En fecha 7 de mayo de 2010 se ha dictado la siguiente Resolución de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud:

«RESOLUCIÓN DE 7 DE MAYO DE 2010, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PERSONAL Y DESARROLLO PROFESIONAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, POR LA QUE SE ACUERDA LA REMISIÓN DE AMPLIACIÓN DEL EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO REQUERIDO POR LA SALA DE LO CONTENCIOSO-ADMINISTRATIVO DEL T.S.J.A. EN GRANADA EN EL RECURSO NÚM. 552/09, INTERPUESTO POR DOÑA CARMEN CRUCES PONCE, Y SE EMPLAZA A TERCEROS INTERESADOS

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del TSJA, en Granada, se ha acordado la ampliación del recurso núm. 552/09, interpuesto por doña Carmen Cruces Ponce contra la Resolución de 18 de junio de 2008, de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueba la relación de aspirantes que superan la fase de oposición de Enfermeras, Fisioterapeutas, Matronas y Terapeutas Ocupacionales, se anuncia su publicación y se inicia la fase de concurso, y contra desestimación por silencio administrativo de recurso potestativo de reposición formulado contra la anterior.

Asimismo, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente a la actuación administrativa objeto de la ampliación de dicho recurso, la Resolución de 23 de abril de 2009, de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud, por la que se desestima recurso potestativo de reposición formulado contra la citada Resolución de 18 de junio de 2008.

De conformidad con lo previsto en el art. 48.4 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, remítase a la Sala copia precedida de un índice de los documentos que lo integran.

Emplácese a cuantos aparecen como interesados en dicho expediente para que puedan personarse ante el órgano jurisdiccional como demandados. Sevilla, 7 de mayo de 2010. El Director General de Personal y Desarrollo Profesional. Fdo.: Antonio J. Valverde Asencio.»

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la ampliación del recurso contencioso-administrativo número 552/09.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía para que, de conformidad con el artículo 49.1 los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve de días ante dicha Sala en legal forma.

Sevilla, 7 de mayo de 2010.- El Director General, Antonio J. Valverde Asencio.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 13 de mayo de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes pliegos de condiciones.

P R E Á M B U L O

Mediante Orden del Ministerio de Agricultura, de 2 de mayo de 1977 (BOE núm. 113, de 12 de mayo de 1977), se reglamentan las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y su Consejo Regulador, modificado en sus artículos 15, 20.3 y en su artículo 21.A por Orden de 8 de octubre de 1996 (BOJA núm. 121, de 22 de octubre de 1996), en el punto 2 del artículo 4 por Orden de 5 de mayo de 1997 (BOJA núm. 58, de 20 de mayo de 1997), por Orden 3 de marzo de 1999 (BOJA núm. 37, de 27 de marzo de 1999), en su artículo 15.3, en la letra b) del punto 1 del artículo 46 por Orden de 27 de marzo de 2002 (BOJA núm. 46, de 20 de abril de 2002) y en su artículo 32.1.º por Orden de 19 de febrero de 2007 (BOJA núm. 47, de 7 de marzo de 2007).

Dado el tiempo transcurrido desde la aprobación de la reglamentación de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», sus múltiples modificaciones, que dificultan el conocimiento y manejo, así como la necesidad de adaptación a la nueva normativa comunitaria vitivinícola, aprobada en primer término por el Reglamento (CE) núm. 479/2008 del Consejo de 29 de abril de 2008 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) núm. 1493/1999, (CE) núm. 1782/2003, (CE) núm. 1290/2005 y (CE) núm. 3/2008, e incorporada al Reglamento (CE) núm. 1234/2007 del Consejo de 22 de octubre de 2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm.

491/2009 del Consejo de 25 de mayo de 2009 que modifica el Reglamento (CE) núm. 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), ha llevado al sector vitivinícola a través del Consejo Regulador, a proponer una nueva normativa específica reguladora, de acuerdo de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, conteniendo un nuevo Reglamento, así como los correspondientes Pliegos de Condiciones.

Por otra parte hay que tener en cuenta la Orden de 22 de febrero de 2000, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, que establece que dicha denominación estará regida por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez», por lo que este Reglamento será de aplicación supletoria respecto a lo no previsto en el Reglamento aprobado mediante la Orden de 22 de febrero de 2000.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el artículo 13.3 de la citada Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 172/2009, de 19 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo único. Aprobación.

Se aprueban el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda», así como sus Pliegos de Condiciones, cuyos textos figuran como Anexos I, II y III.

Disposición adicional única. Aplicación supletoria a la DOP «Vinagre de Jerez».

El Reglamento que se aprueba mediante la presente Orden se aplicará de forma supletoria a la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Jerez», en todo aquello no regulado específicamente por su propio Reglamento.

Disposición transitoria. Regularización de inscripciones en los Registros.

Se establece un plazo de tres años a partir de la publicación de la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía para que todas las bodegas inscritas regularicen sus inscripciones en los registros d) y e) específicos de cada una de las Denominaciones de Origen protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 16.1 del Reglamento, recogido en el Anexo I. La inscripción en los mencionados registros se realizará de acuerdo con los parámetros técnicos que sean establecidos por la Comisión creada al efecto por el Consejo Regulador, de conformidad con lo previsto en el artículo 12.6 y 7 del Reglamento anexo.

Disposición derogatoria. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y, expresamente, la Orden de 2 de mayo de 1977 (BOE núm. 113, de 12 de mayo), por la que se reglamentan las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla–Sanlúcar de Barrameda» y su Consejo Regulador.

Disposición final única. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 13 de mayo de 2010

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
«JEREZ-XÉRÈS-SHERRY» Y «MANZANILLA-SANLÚCAR
DE BARRAMEDA»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y defensa

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto la protección de los vinos de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda», de conformidad con sus correspondientes Pliegos de Condiciones, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento(CEE) 1234/2007, del 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas, en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y de la Calidad de los Vinos de Andalucía, y en los preceptos de carácter básico de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

Artículo 2. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende a todos y a cada uno de los vocablos que componen los nombres de las Denominaciones de Origen.

2. Igualmente, se extiende la protección de este Reglamento a las menciones tradicionales utilizadas en la descripción de los distintos tipos de vinos protegidos.

Artículo 3. Órganos competentes.

Quedan encomendadas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» la gestión, representación y defensa de las mismas, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y la certificación de los productos protegidos, así como el fomento y control de la calidad de los mismos y la promoción, investigación y desarrollo de los mercados, sin perjuicio de las competencias en materia de Denominaciones de Origen que por Ley corresponden al Ministerio y a la Consejería competente en materia de Agricultura.

Artículo 4. Uso de marcas.

Las marcas, símbolos, emblemas o leyendas publicitarias que se utilicen, aplicados a los vinos protegidos por las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos, salvo que se entienda que su aplicación no causa perjuicio a los productos protegidos. La autorización para la utilización de dichas marcas u otros elementos en la comercialización de dichos productos corresponderá a la Consejería competente en materia de Agricultura, previo informe del Consejo Regulador.

Artículo 5. Emblema de las Denominaciones de Origen.

El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo para cada una de las Denominaciones de Ori-

gen amparadas por el presente Reglamento. Asimismo el Consejo Regulador podrá contar con un emblema general que lo identifique.

CAPÍTULO II

Consejo Regulador y competencias

Artículo 6. El Consejo Regulador.

1. Las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» serán gestionadas por un Consejo Regulador común, denominado «Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez"», con domicilio en Jerez de la Frontera.

2. De conformidad con el artículo 24 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, el Consejo Regulador se constituye como una corporación de derecho público sin ánimo de lucro, representativa de intereses económicos y profesionales, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines. Con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado, si bien en el ejercicio de aquellas funciones públicas que tenga atribuidas por la normativa vigente o le sean delegadas por la Consejería competente en materia de Agricultura, debe sujetarse al derecho público-administrativo.

3. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por las respectivas Áreas de Producción y Crianza.

b) En razón de los productos, por los protegidos por las denominaciones, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, crianza, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 7. Funciones del Consejo Regulador.

Con objeto de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador ejercerá las siguientes funciones, además de las previstas en el artículo 21.2 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre de protección del origen y la calidad de los vinos de Andalucía:

1. Proponer el Reglamento de las Denominaciones de Origen, así como sus posibles modificaciones.

2. Proponer los Pliegos de Condiciones en el que se contengan las especificaciones y requerimientos técnicos de los productos protegidos, así como los procedimientos por los que se regirán las actuaciones del Consejo Regulador, los cuales estarán a disposición de todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador.

3. Orientar la producción, elaboración y calidad de los vinos protegidos por sus denominaciones de origen y promocionar e informar a las personas consumidoras sobre sus características específicas de calidad, y colaborar con la Administración en la promoción de sus productos.

4. Velar por el prestigio de las denominaciones de origen en el mercado, así como por el cumplimiento de este Reglamento y evitar su empleo indebido, pudiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes, debiendo denunciar además cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluido este Reglamento, a la autoridad que en cada caso resulte competente.

5. Establecer para cada campaña los rendimientos, límites máximos de producción calificable, de transformación, y comercialización, la autorización excepcional en su caso de las formas, modalidades y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, todo ello de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por los Pliegos de Condiciones.

6. Establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias, llevar los registros de envases autorizados y de las etiquetas que se emplean en la comercialización de los vinos protegidos por estas denominaciones y aprobar los mismos en lo concerniente al cumplimiento de los preceptos establecidos en este Reglamento y en la correspondiente normativa de desarrollo.

7. Llevar y mantener los registros a que hace referencia este Reglamento, autorizando las inscripciones en los mismos y asegurando el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada uno de ellos.

8. Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos protegidos, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.

9. Gestionar y recaudar las cuotas obligatorias, derechos por prestación de servicios, fondos constituidos por acuerdos sectoriales así como cualesquiera otros que les corresponda percibir para su financiación.

10. Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos, así como los mínimos de control necesarios para la concesión inicial y para el mantenimiento posterior de la certificación de la Denominación de Origen.

11. Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícolas, así como con los órganos encargados del control.

12. Expedir, previo informe vinculante del Órgano de Control y Certificación, los certificados de origen y de producto, precintas de garantía o cualquier otro tipo de documento justificativo de la condición de producto protegido, tanto de los vinos protegidos, como de las uvas y productos intermedios que de acuerdo con los pliegos de condiciones tengan la consideración de aptos para la elaboración de dichos vinos.

13. El estudio de los mercados, así como la promoción genérica de sus vinos, en la que deberá participar, cualquiera que sea el organismo que la patrocine, sin perjuicio de la competencia de las Administraciones Públicas correspondientes.

14. Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de las Denominaciones de Origen.

15. Ejercer las facultades y funciones que le sean encomendadas y delegadas por la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía y otros organismos de la Administración.

16. Aprobar los presupuestos anuales y las cuentas generales correspondientes a su actividad.

17. Aprobar la Memoria anual de la actuación del Consejo, dando traslado de la misma a la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía.

18. Autorizar, conforme a la Reglamentación vigente y previos los controles pertinentes, la entrada de mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas de la variedad Pedro Ximénez, en el caso de que no lo hubiera disponible en el Área de producción.

19. Autorizar, conforme a la Reglamentación vigente y previos los controles pertinentes, la entrada en las bodegas inscritas de los productos complementarios necesarios para la elaboración de los productos protegidos.

20. Estudiar los problemas de carácter general que puedan afectar a la viticultura y a la elaboración y comercialización de los vinos, proponiendo a los organismos competentes su solución o los posibles asesoramientos técnicos que convenga recabar.

21. Fomentar la calidad de los vinos en la fase de crianza, tanto mediante el sistema de criaderas y solera como mediante el de añadas, llevando un control permanente de las existencias de cada bodega.

22. Proponer a los organismos competentes las medidas que estime necesarias para la defensa de la calidad, aplicación del Reglamento, protección de los derechos inherentes a las denominaciones de origen, así como en lo referente a su promoción y comercialización.

23. Gestionar los bienes y servicios de la titularidad de la Junta de Andalucía que esta le encomiende para el cumplimiento de las finalidades y el ejercicio de las funciones del Consejo Regulador.

24. Velar por las garantías al consumidor y luchar contra el fraude, en el ámbito de sus competencias.

25. Emitir las circulares mediante las que se informe a los inscritos de las decisiones adoptadas por el Consejo Regulador en el ejercicio de sus funciones y de conformidad con la Reglamentación vigente, siempre que estas afecten a una colectividad de individuos, así como mantener un registro público y permanente de las mismas.

Artículo 8. Composición del Consejo Regulador.

1. Los órganos de dirección del Consejo Regulador son el Pleno y la Presidencia. El Pleno estará compuesto por la persona titular de la Presidencia, la Vicepresidencia y las Vocalías. Además el Consejo Regulador contará con un Director General, titular de la Secretaría General, y con la plantilla necesaria para ejecutar las funciones que tiene encomendadas.

2. El Pleno del Consejo Regulador es el órgano máximo de gobierno y estará formado por:

a) Una persona titular de la Presidencia, designado por la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía, a propuesta del Pleno del Consejo Regulador.

b) Una persona titular de la Vicepresidencia, elegido entre los Vocales del Consejo Regulador.

c) Diez Vocalías en representación de los productores, elegidos libremente por los viticultores y viticultoras que figuraran inscritos en el Registro de Viñas durante la campaña precedente. A los solos efectos electorales, cada elector podrá ejercitar tantos votos como hectáreas inscritas tenga en el Registro de Viñas, considerándose como extensiones de una hectárea todas aquellas que tengan una superficie inferior. De estos diez vocales, los titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas que a su vez sean socios de cooperativas o sociedades agrarias de transformación, elegirán, entre ellos mismos, un número de vocales proporcional a la superficie de viñedos inscritos cuya titularidad ostenten en la campaña anterior a la convocatoria de elecciones. El resto de vocales serán elegidos por y entre los viticultores titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas que no sean socios de cooperativas o sociedades agrarias de transformación.

Para garantizar la contemplación de los intereses económicos y sectoriales minoritarios, los titulares de viñedo inscrito de menos de 20 ha estarán representados necesariamente por un vocal, que deberá cumplir ese requisito.

Podrán presentar candidaturas las Organizaciones Profesionales Agrarias, las Organizaciones de Cooperativas y las Organizaciones Empresariales. También podrán presentarse candidaturas independientes que estén avalados por al menos el 5% del total de electores o del total de votos emitibles.

Todo ello sin perjuicio de lo que se disponga en la normativa electoral de aplicación.

d) Diez Vocalías en representación del sector elaborador-comercializador, elegidos libremente por las bodegas inscritas en los correspondientes Registros del presente Reglamento y del Reglamento de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez. A los solos efectos electorales, los votos por bodega serán proporcionales a su participación en el volumen total de vino o vinagre expedido en la campaña anterior a la convocatoria de elecciones.

De estas diez vocalías, al menos una estará reservada para bodegas que comercialicen embotellados al menos el 50% de sus vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y al menos otra vocalía para bodegas que comercialicen embotellados al menos el 50% de los vinagres protegidos por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», por lo que esas vocalías deberán cumplir ese requisito.

Para garantizar la contemplación de los intereses económicos y sectoriales minoritarios, las bodegas que comercialicen menos de 2.500 hectolitros, estarán representados necesariamente por una persona titular de vocalía, que deberán cumplir este requisito.

Podrán presentar candidaturas las Organizaciones Empresariales y también podrán promoverse candidaturas independientes siempre que se encuentren avaladas por al menos el 5% del total de electores o del total de los votos posibles. Todo ello sin perjuicio de lo que se disponga en la normativa electoral de aplicación.

A las reuniones del Pleno asistirá una persona representante de la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía, con voz pero sin voto, designada de conformidad con lo establecido en el artículo 25.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

3. Cuando a un censo electoral concreto no se le haya asignado ningún vocal por su escasa representación dentro del sector, dicho censo pasará a integrarse en el censo complementario de su sector, ya sea de productores o de elaboradotes-comercializadores, y sus componentes podrán ser también elegibles.

4. Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, que sustituirá al titular cuando se de alguna de las circunstancias previstas en el apartado 8, así como en caso de enfermedad o ausencia por cualquier causa.

5. Para garantizar la adecuada representación en el Pleno del Consejo Regulador, para suplir la ausencia de un Vocal, la organización que lo propuso podrá designar a un suplente de entre cualquiera de los de su candidatura.

6. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos una o más veces por el mismo periodo de tiempo.

7. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación

8. Causará baja el vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave mediante resolución firme en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la empresa que represente, así como los vocales cuyas explotaciones, instalaciones, bodegas o empresas dejen de estar inscritas en los Registros de la Denominación de Origen, dejen de estar vinculadas a los sectores que obtuvieron la representación o, en su caso, a la Organización que lo propuso como candidato. Causarán baja como vocales también, las personas que durante los cuatro años de vigencia del mandato no asistan de forma injustificada a tres sesiones del Pleno consecutivas o cinco alternas. Por, último, los vocales podrán causar baja a petición propia o de la Organización que lo propuso como candidato.

9. En el caso de cese de un vocal por cualquier causa, su plaza será ocupada por el vocal suplente. Si se diera el caso de que no quedasen posibles candidatos o suplentes a nombrar, la entidad u organización que presentó la candidatura deberá designar un suplente entre los posibles candidatos que estén incluidos en el censo correspondiente, debiendo hacer las comunicaciones oportunas a la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria tan pronto como

se produzca esta circunstancia. La duración del mandato del nuevo vocal así elegido se limitará a lo que quede de duración al mandato del vocal sustituido.

10. Al Pleno del Consejo Regulador corresponden específicamente las funciones 1, 2, 3, 5, 6, 10, 16, 17, 18 y 19 a las que se refiere el artículo 7, así como la aprobación de las nuevas inscripciones de bodegas en los registros b), c), d) y e) del artículo 16.

Artículo 9. Condiciones de los vocales.

1. Las personas elegidas en la forma que se determina en el apartado 2, letras c) y d), del artículo anterior, deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, inscrita en varios Registros, no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector productor y otra en el sector elaborador-comercializador, ni directamente ni a través de empresas o socios de la misma.

2. La persona titular de la Presidencia del Consejo Regulador rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiéndose proceder en este caso a una nueva designación en la forma establecida en el presente Reglamento.

Artículo 10. La Presidencia.

1. Al titular de la Presidencia corresponde:

a) Representar legalmente al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario tanto la persona titular de la Vicepresidencia como el Director General.

b) Presidir y coordinar el Consejo Regulador. Convocar y presidir los Plenos y adoptar todas las medidas necesarias tendentes al total cumplimiento de los Acuerdos del Pleno.

2. La duración del mandato del titular de la Presidencia será de cuatro años, pudiendo ser reelegido una o más veces por el mismo período de cuatro años. En la primera sesión plenaria que celebren los nuevos vocales electos, el Consejo Regulador procederá a la elección del titular de la Presidencia y lo comunicará a la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía para que ésta lo designe.

3. Las sesiones del Consejo Regulador en que se decida la elección de nuevo titular de la Presidencia serán presididas por el titular de la Vicepresidencia o, en su ausencia, por el representante de la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía que ésta designe.

4. El titular de la Presidencia cesará:

a) Al expirar el término de su mandato o en caso de renovación del Consejo Regulador;

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión;

c) Por acuerdo del Pleno por al menos dos tercios de los vocales, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

5. En el caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, procederá a la elección de una nueva persona titular de la Presidencia y lo comunicará a la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía para su designación.

Artículo 11. La Vicepresidencia.

1. La duración del mandato de la Vicepresidencia será la del período del mandato de los vocales, salvo que se de alguna de las circunstancias previstas en el apartado 3.

2. A la Vicepresidencia corresponde:

a) Colaborar en las funciones de la persona titular de la Presidencia.

b) Ejercer las funciones que la persona titular de la Presidencia expresamente le delegue.

c) Sustituir a la persona titular de la Presidencia en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

3. La persona titular de la Vicepresidencia cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Por acuerdo del Pleno, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

d) Por la pérdida de la condición de vocal.

4. Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a nueva elección por el Pleno del Consejo Regulador. En este caso, el mandato sólo durará hasta que se produzca la siguiente renovación del Consejo Regulador.

Artículo 12. Reuniones del Consejo Regulador.

1. El Pleno del Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque la persona titular de la Presidencia, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones de Pleno del Consejo Regulador se convocarán con al menos cuatro días naturales de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. En la misma sólo se podrán adoptar acuerdos relativos a los asuntos contenidos en orden del día, salvo que se encuentren presentes todos sus miembros y sea declarada la urgencia del asunto por unanimidad. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio de la persona titular de la Presidencia, se citará a los Vocales por un medio escrito con veinticuatro horas de antelación como mínimo. En todo caso, el Pleno del Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando esté presente la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. El Pleno se constituirá válidamente en primera convocatoria cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia, y al menos cinco vocales de cada sector. No alcanzando el quórum establecido, el Consejo Regulador quedará constituido en segunda convocatoria cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia y al menos la mitad de los vocales que componen el Consejo Regulador, siempre que al menos haya un vocal de cada uno de los sectores productor y elaborador-comercializador.

4. El vocal titular que no pueda asistir a una sesión de Pleno del Consejo Regulador para la que haya sido convocado habrá de notificar tal circunstancia a la persona titular de la Presidencia y al vocal suplente correspondiente para que le sustituya.

5. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes. No obstante, para la adopción de acuerdos que afecten exclusivamente al sector productor o al elaborador-comercializador se requerirá además contar con la aprobación del 50% de los vocales del sector productor o elaborador-comercializador respectivamente.

6. Para resolver cuestiones de trámite, de tipo técnico, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Específica que estará formada por la persona titular de la Presidencia y al menos dos vocales titulares, uno del sector productor y otro del sector elaborador-comercializador, designados por el Pleno del Organismo. Adicionalmente, en la Comisión podrán integrarse expertos en la materia que sea objeto de debate. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Específica se acordarán también las actuaciones concretas que le competen y las funciones que ejercerá. Todas las actuaciones o propuestas de acuerdo que tome la Comisión Específica serán elevadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre, para su conocimiento y, en su caso, aprobación.

7. Igualmente, y para el tratamiento de cuestiones que afecten exclusivamente a una de las Denominaciones de Ori-

gen gestionadas por el Consejo Regulador, el Pleno podrá aprobar la constitución de una Comisión Específica, acordando su configuración y funciones, en la que necesariamente habrá de integrarse un vocal del Pleno representante de los intereses de la Denominación de Origen en cuestión. Todas las resoluciones que tome la Comisión Específica serán elevadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre, para su conocimiento y, en su caso, aprobación.

Artículo 13. Notificación de Acuerdos.

1. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador en el ámbito de sus competencias y afecten a una pluralidad de sujetos, así como aquellos que desarrollen lo establecido en el presente Reglamento, se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y remitidas a cada uno de los inscritos o, en su caso, a sus representantes debidamente acreditados ante el Consejo Regulador. Dichos acuerdos y resoluciones tendrán plena validez desde el día de la publicación de la correspondiente circular.

2. El Consejo Regulador mantendrá un registro público con todas las circulares emitidas.

Artículo 14. Revisión de los acuerdos del Pleno.

1. Las decisiones que adopte el Consejo Regulador respecto a las funciones que supongan el ejercicio de potestades administrativas, en particular las enumeradas en el artículo 21.3 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería competente en materia de agricultura.

2. Las decisiones del Consejo Regulador en régimen de derecho privado, así como las actividades de certificación de producto, podrán impugnarse ante la vía jurisdiccional competente.

Artículo 15. Personal del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo tendrá un Director General designado por el Pleno del Consejo Regulador a propuesta la persona titular de la Presidencia, del que dependerá directamente. El Director General actuará a su vez como titular de la Secretaría General en las sesiones del Consejo Regulador, teniendo como cometidos específicos los siguientes:

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

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo, así como expedir certificaciones de los acuerdos aprobados.

c) Todos los asuntos relativos a la organización del régimen interior del Organismo tanto de personas como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el titular de la Presidencia relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) La representación del Consejo Regulador, en los casos en los que la misma le sea delegada por el titular de la Presidencia.

f) Elaborar la Memoria del Consejo Regulador.

g) Emitir los Certificados de Origen a solicitud de las personas físicas o jurídicas inscritas, una vez recibidos los dictámenes del Órgano de Control y Certificación y verificada la información obrante en los registros del Consejo Regulador.

3. Para las funciones técnicas y de gestión que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, los cuales actuarán bajo la supervisión del Director General del Consejo Regulador.

CAPÍTULO III

Registros

Artículo 16. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros principales:

a) Registro de Viñas.

b) Registro de Bodegas de Elaboración.

c) Registro de Bodegas de Zona de Producción.

d) Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado.

e) Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.

En el caso de los registros d) y e), el Consejo Regulador llevará registros separados para cada una de las Denominaciones de Origen protegidas por este Reglamento.

2. Adicionalmente, al objeto de facilitar la aplicación de los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador mantendrá un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

a) Imprentas autorizadas para la producción de precintas de garantía.

b) Embotelladores autorizados para el envasado de productos protegidos.

c) Industrias alimentarias autorizadas para la utilización de productos protegidos.

3. Todos los Registros del Consejo Regulador tendrán carácter público, sin perjuicio de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y habrán de ser comunicados por parte del Consejo Regulador a la Consejería competente en materia de Agricultura con la periodicidad que legalmente se establezca.

4. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que, de acuerdo con los informes del Órgano de Control y Certificación, no se ajusten a los preceptos del correspondiente Pliego de Condiciones.

5. El Consejo llevará para cada una de las bodegas inscritas en los Registros b), c), d) y e) un inventario de depósitos y vasijería de madera, en el que se relacionen todas sus dimensiones y características, para el adecuado control de las existencias de vino en crianza.

Artículo 17. Registro de Viñas.

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas explotaciones vitícolas situadas en el Área de Producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos y productos complementarios.

2. En la inscripción figurará: el nombre del titular y la naturaleza de dicha titularidad; el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, tipo de suelo, superficie en producción, variedad o variedades del viñedo y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

3. Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado de las parcelas objeto de las mismas y la autorización de plantación expedida por el organismo competente.

4. El Consejo Regulador llevará un registro específico para las viñas inscritas destinadas exclusivamente a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

5. Para la autorización de nuevas plantaciones, reinjertados y replantaciones en terrenos o viñedos situados en el Área de Producción, la Consejería competente en materia de Agricultura podrá solicitar informe al Consejo Regulador, que

determinará la posibilidad de inscripción en el Registro correspondiente, en base al informe previo del Órgano de Control y Certificación sobre el cumplimiento de los requisitos técnicos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 24/2003, de la Viña y el Vino. En el informe para nuevas plantaciones se indicará si éstas quedarán incluidas provisionalmente en la zona de Jerez Superior, sin perjuicio de su calificación definitiva al entrar la viña en producción.

6. No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñas de aquellas nuevas plantaciones mixtas que, según el informe del Órgano de Control y Certificación, no permitan en la práctica una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

7. Las nuevas plantaciones deberán contar con derechos adquiridos para superficies equivalentes provenientes de otras parcelas inscritas en los registros de las Denominaciones de Origen, salvo que a la vista de la evolución de la producción sea preciso el incremento de la superficie de viñedo y sin perjuicio de las disposiciones que adopte la Consejería competente en materia de Agricultura y de lo establecido por la normativa comunitaria.

Artículo 18. Registro de Bodegas de Elaboración.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán todas aquellas instalaciones de vinificación situadas en el Área de Producción en las que se pise uva procedente de viñas inscritas, se fermenten los mostos y se almacenen los vinos que van posteriormente a dedicarse a la elaboración de productos protegidos.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la bodega, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los depósitos y maquinarias, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la bodega elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

3. La inscripción en este Registro tendrá una validez de un año, debiéndose renovarse antes del 31 de julio de cada año. Las nuevas inscripciones habrán de realizarse igualmente antes del 31 de julio de cada año.

Artículo 19. Registro de Bodegas de Zona de Producción.

1. En el Registro de Bodegas de Zona de Producción se inscribirán las bodegas situadas en el área de Producción y fuera de la Zona de Crianza, que se dediquen al almacenado y envejecimiento de vinos aptos para ser criados y envejecidos posteriormente en las bodegas de Crianza registradas al efecto. El envejecimiento de los vinos protegidos realizado en estas bodegas se someterá a los mismos procedimientos de control aplicables a las bodegas de la Zona de Crianza.

2. En la inscripción figurará: el nombre del propietario y razón social si la tuviera, domicilio donde radique, epígrafe del Impuesto de Actividades Económicas en que está incluida, datos de sus existencias clasificadas por tipos de crianza, capacidad de producción e instalaciones, así como una relación detallada de todos los depósitos y vasijería de madera.

Artículo 20. Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado.

1. En el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado se inscribirán todas aquellas bodegas situadas en las correspondientes zonas de crianza de «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» que deseen dedicarse a la crianza y envejecimiento de vinos con derecho a ser protegidos por las respectivas denominaciones.

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2.

3. Las bodegas inscritas en este Registro sólo podrán expedir los vinos amparados a otras bodegas inscritas, pudiendo también venderlos al consumo, si bien exclusivamente dentro de sus propias instalaciones.

Artículo 21. Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.

1. En el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición se inscribirán aquellas bodegas que, radicando en las correspondientes Zonas de Crianza de los Vinos de «Jerez–Xérès–Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», deseen dedicarse a la crianza y venta para consumo de los vinos de las respectivas denominaciones.

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2.

3. Junto a la solicitud, las bodegas presentarán una relación de los nombres comerciales y marcas que se utilicen para la venta al consumo de los vinos protegidos, para los que habrá de acreditarse la propiedad por parte de la bodega inscrita o bien la licencia de uso por parte de sus propietario, de acuerdo con los requisitos establecidos por el Consejo Regulador.

Artículo 22. Inscripciones múltiples.

Las personas físicas o jurídicas que sean titulares de dos o más inscripciones en los registros vendrán obligadas al cumplimiento de las condiciones que establece este Reglamento para todas y cada una de las inscripciones de las que sean titulares, sin perjuicio del tratamiento como grupo bodeguero, a los efectos que se establezcan en los procedimientos del Consejo Regulador. Dicho tratamiento de grupo se extenderá a las personas físicas y jurídicas que se encuentren vinculadas legalmente, lo cual habrá de ser acreditado documentalmente en la forma en que estipule el Consejo Regulador.

Artículo 23. Vigencia de los registros.

1. Con la salvedad establecida en el artículo 18.3, la inscripción en cualquiera de los Registros tendrá un período de vigencia de cinco años, al término de los cuales deberá ser renovada para un período de igual duración, previa petición de los interesados, en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Los inscritos deberán comunicar al Consejo cualquier variación sustancial que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. El Órgano de Control y Certificación podrá efectuar las inspecciones necesarias para comprobar la veracidad de los datos registrales.

3. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento y estar al día en el pago de las cuotas correspondientes.

CAPÍTULO IV

Derechos y obligaciones

Artículo 24. Derecho al uso de las Denominaciones de Origen.

1. Sólo la uva procedente de viñedos cuyos titulares, ya sean personas naturales o jurídicas, los tengan inscritos en el Registro de Viñas en la forma que se indica en el artículo 17, podrá ser destinada a la elaboración de vinos que puedan ser protegidos por las Denominaciones de Origen; dichos productos deberán asimismo elaborarse y producirse en instalaciones inscritas en su Registro correspondiente.

2. Sólo pueden aplicarse las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» a los vinos procedentes de Bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado o en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición, que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por en los respec-

tivos Pliegos de Condiciones y que reúnan las condiciones organolépticas y analíticas establecidas en los mismos.

3. El derecho al uso de las Denominaciones de Origen y nombres protegidos en la publicidad, documentación, etiquetas o cualquier otro elemento de la presentación de los productos es exclusivo de las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros correspondientes del Consejo Regulador.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que les correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

5. Los vinos procedentes de Bodegas inscritas en el registro previsto en el artículo 16.1.c) que se expidan directamente al mercado para el consumo podrán consignar en su documentación y etiquetado el nombre del término municipal del que procedan siempre que cumplan con los preceptos establecidos en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry». El uso de los nombres de los tipos de vino descritos en el apartado B) del mencionado Pliego de Condiciones por parte de estas bodegas sólo podrá realizarse previa autorización del Consejo Regulador y siempre y cuando los vinos comercializados y las bodegas productoras cumplan las exigencias establecidas en dicho Pliego de Condiciones.

6. La utilización para la elaboración de los vinos protegidos de los productos recogidos en el Anexo IV del Reglamento (CE) núm. 479/2008 de 29 de abril, en su punto 3, letra f), apartado iii), procedentes de fuera de la Zona de Producción se hará de forma subsidiaria y requerirá la autorización del Consejo Regulador, según lo dispuesto en el apartado 18 del artículo 7 del presente Reglamento.

Artículo 25. Uso de productos complementarios.

1. La entrada en las bodegas inscritas de los productos complementarios habrá de ser autorizada por el Consejo Regulador, que establecerá los procedimientos específicos de control para el uso de cada uno de ellos en la elaboración de los productos protegidos.

2. Los productos complementarios que tengan su origen en los viñedos inscritos tendrán preferencia de uso sobre los que legalmente puedan provenir de fuera del Área de Producción.

Artículo 26. Coexistencia con productos vínicos no protegidos.

El Consejo Regulador establecerá las condiciones mínimas del sistema a aplicar para garantizar la correcta separación de los productos protegidos de aquellos otros productos que no correspondan a las Denominaciones de Origen y que se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que éstos queden perfectamente delimitados y se evite cualquier tipo de adulteración, mixtificación o degradación de los productos protegidos.

Artículo 27. Nombres comerciales.

Las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición podrán utilizar para las partidas de vino que expidan desde sus bodegas el nombre con el que figuran inscritos o, en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por sus propietarios, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

a) Haber solicitado la anotación de dicho nombre comercial o nombres comerciales en el registro correspondiente del Consejo Regulador, con los comprobantes que éste exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabiliza de cuanto concierne al uso de dicho nombre o nombres en vinos protegidos por la Denominación.

b) Ser utilizado exclusivamente por la bodega que solicita su anotación.

c) Acreditar la inscripción del mismo en la Oficina Española de Patentes y Marcas o, en caso de ser extranjero, documento que a juicio del Consejo Regulador acredite su inscripción en el registro equivalente del país correspondiente.

Artículo 28. Etiquetado de los vinos.

1. El etiquetado de los vinos, tanto en lo que respecta a las menciones obligatorias como a las facultativas, habrá de ajustarse a lo establecido por el Reglamento (CE) 1234/2007 del 22 de octubre y normas que lo desarrollen, así como por el resto de la legislación que en cada momento sea de aplicación. Adicionalmente, el Consejo Regulador podrá acordar normas más específicas que regulen esta materia, las cuales deberán contar con la aprobación de la Consejería competente en materia de Agricultura.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas y registradas en el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la autorización y registro de aquellas etiquetas que incumplan con los preceptos contenidos en este Reglamento o en la normativa más específica sobre etiquetado que desarrolle el Consejo Regulador, así como aquellas que por causas objetivas puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá igualmente ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la bodega propietaria de la misma.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contra-etiquetas numeradas, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Artículo 29. Documentación de expediciones.

Con independencia de la documentación de acompañamiento de carácter obligatorio a que hubiera lugar legalmente, toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de vinificación que tenga origen o destino en las bodegas inscritas, deberá documentarse de acuerdo con los requisitos que en cada momento sean fijados por el Consejo Regulador. Para la expedición o el visado de dicha documentación por parte del Consejo Regulador, la persona física o jurídica solicitante deberá justificar estar al día en los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que le correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 30. Certificación de Origen.

1. La precinta de origen o sello numerado, de carácter obligatorio cualquiera que sea el tipo de envase en el que se expidan al consumo los vinos protegidos, tienen el carácter de certificación de origen. De conformidad con la legislación vigente, idéntico efecto surte el sellado por el Consejo Regulador de la documentación de acompañamiento de las partidas expedidas o el sellado de dicha documentación por los propios operadores autorizados (auto-certificación), en los casos previstos legalmente. Las bodegas inscritas podrán además solicitar del Consejo Regulador la emisión de certificaciones de origen específicas para partidas concretas.

2. El Consejo Regulador propondrá a la Consejería competente en materia de Agricultura que autorice el sistema de auto-certificación de origen previsto legalmente, siempre que la bodega solicitante esté al día en el cumplimiento de todas sus obligaciones con el Consejo Regulador, incluidos los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que

le correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 31. Empresas auxiliares e Industrias alimentarias.

1. Al objeto de facilitar la aplicación de los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador mantendrá un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

1.1. Imprentas Autorizadas para la producción de precintas de garantía. Son aquellas empresas de artes gráficas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, imprimen contraetiquetas de productos protegidos en las que se inserta el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen, o bien precintas o sellos distintivos para los productos protegidos.

1.2. Embotelladores Autorizados para envasar productos protegidos. Son aquellas empresas embotelladoras que, sin ser bodegas inscritas en los registros de bodegas de crianza y expedición, cuentan con la autorización del Consejo Regulador para el envasado de productos protegidos. Será condición indispensable que las empresas embotelladoras se encuentren situadas dentro los límites geográficos de las Denominaciones de Origen, según se exige y justifica en los Pliegos de Condiciones.

1.3. Industrias Alimentarias Autorizadas para utilizar productos protegidos. Son aquellas empresas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, utilizan productos protegidos suministrados a granel por una bodega inscrita en los registros de Crianza y Expedición para la elaboración de alimentos o bebidas, pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

2. En el listado figurará: el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, así como la naturaleza de su actividad principal.

3. Los operadores autorizados deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad que cubra los procesos que en cada caso afecten al uso de los productos protegidos y al cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones.

Artículo 32. Embotellado de productos protegidos.

1. El embotellado de productos protegidos deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas o en su defecto en las instalaciones de embotelladores debidamente autorizados por el Consejo Regulador conforme a lo establecido en el artículo 31.1.2.

2. El Consejo Regulador llevará un registro de envases autorizados.

Artículo 33. Comercialización de vinos para su uso en la industria alimentaria.

1. La comercialización a granel de vinos sólo podrá llevarse a cabo para su uso como ingrediente en la industria alimentaria, y se realizará en envases debidamente provistos de los sellos o precintas de garantía en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Si fuese necesario realizar el trasvase del vino en el trayecto desde la bodega de origen a su destino, el Consejo Regulador dará las normas para efectuarlo, con objeto de que en todo caso quede garantizada la autenticidad del producto, levantando el acta correspondiente o diligencia en el certificado de origen que acompañará a la mercancía.

3. En ningún caso podrán reexpedirse estos vinos a otras instalaciones distintas a las autorizadas por el Consejo Regulador, debiendo ser su destino final las industrias alimentarias debidamente autorizadas conforme a lo establecido en al artículo 31.1.3.

4. Para garantizar el adecuado uso de los vinos que se expidan a granel, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime pertinentes, viniendo las bodegas expedidoras obligadas a satisfacer los derechos que por la prestación de estos servicios se establezcan. En el caso de las partidas a granel con destino fuera de la Unión Europea, las condiciones recogidas en los puntos 1, 2 y 3 deberán quedar recogidas en la correspondiente documentación comercial de la bodega expedidora.

Artículo 34. Declaraciones.

Con objeto de poder controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los productos protegidos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas inscritas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso, dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador en las Normas para la Campaña, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uvas, deberán declarar la cantidad obtenida de cada uno de ellas.

b) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador, la cantidad de mosto obtenido, diferenciando el procedente de la Zona de Jerez Superior y el del resto del Área de Producción, debiendo consignar el origen de la uva y del mosto, ya sea para venta, indicando comprador y cantidad, ya para crianza en bodegas propias. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente los movimientos efectuados.

c) Las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Bodegas de Zona de Producción, en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado y en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición presentarán dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de todas las entradas y salidas habidas en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos y productos complementarios adquiridos. En el caso de las Bodegas de Zona de Producción y de Crianza y Expedición, deberán además presentar declaración de movimientos de entradas y salidas y existencias resultantes de precintas de Garantía de Origen y en su caso de contra-etiquetas de productos protegidos en las que se inserte el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen, de acuerdo con lo establecido en el artículo 28.3.

d) Las personas físicas o jurídicas inscritas en todos los registros de bodegas deberán presentar al 31 de agosto las altas y bajas habidas en el año en los depósitos y vasijas a que se refiere el artículo 16.5.

CAPÍTULO V

Financiación y régimen contable

Artículo 35. Financiación del Consejo Regulador.

1. La financiación de las obligaciones ordinarias del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus Registros:

- Cuota anual por hectárea de viñedo inscrito.
- Cuota anual de Bodega inscrita.

b) El cobro de los derechos por la prestación de servicios que obtenga en el ejercicio de sus actividades:

- Derechos por prestación de servicios relacionados con la gestión de las Denominaciones de Origen y el uso de las mismas por los inscritos.

- Derechos por prestación de servicios para la verificación de la conformidad para la calificación de uva apta, de vinos y vinagres aptos, y de vinos y vinagres criados.

- Derechos por prestación de otros servicios.

c) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

d) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

e) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor, una vez aceptadas por el órgano competente. Cualesquiera otros que les puedan ser atribuidos por Ley, en virtud de convenio o por cualquier otro procedimiento de conformidad con el ordenamiento jurídico.

f) Cualesquiera otros que les corresponda percibir.

El Pleno aprobará anualmente las bases para el establecimiento de las cuotas correspondientes a cada uno de los registros, así como el importe de los derechos por prestación de servicios correspondientes a las actividades habituales del Consejo Regulador a las personas físicas o jurídicas inscritas.

2. El impago de las cuotas obligatorias constituirá infracción grave en los términos establecidos en el artículo 45.2.e) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, pudiendo dar lugar a la pérdida temporal del uso de las Denominaciones de Origen.

3. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas de pertenencia y los derechos por prestación de servicios, podrán exigirse por la vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia de Agricultura.

Artículo 36. Régimen contable.

El Consejo Regulador llevará una contabilidad ordenada y adecuada a su actividad, que se regirá por los principios de veracidad, claridad, exactitud, responsabilidad y publicidad, estando sometida al control y a la fiscalización de la Cámara de Cuentas de Andalucía, así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía.

CAPÍTULO VI

Sistema de control

Artículo 37. El Órgano de Control y Certificación.

1. De conformidad con lo establecido en la Ley 10/2007 de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, las labores del Control y Certificación las llevará a cabo el Consejo Regulador a través de un Órgano de Control y Certificación de las denominaciones, autorizado por la Consejería competente en materia de Agricultura y cuya actuación se realizará de forma separada de la gestión de las Denominaciones de Origen.

2. El Órgano de Control y Certificación realizará tanto las funciones de control como las de certificación en el ámbito de las Denominaciones de Origen, para lo que deberá estar acreditado en el cumplimiento de las normas EN 45011 y EN 45004, o normas que las sustituyan.

Artículo 38. Descalificaciones.

1. No tendrán derecho a la protección los productos, la uva, el mosto o el vino amparado que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos del Pliego de Condiciones o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, lo que llevará consigo la pérdida del uso de la Denominación de Origen o de la posibilidad de uso de la misma en caso de productos no definitivamente elaborados. Asimismo se considerará sin derecho a protección cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

2. La descalificación de los vinos podrá ser realizada en cualquier fase de producción, elaboración, crianza o comercialización. Los vinos descalificados deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados.

3. Se podrá anular la descalificación de un vino una vez desaparecidas las circunstancias que la motivaron.

Artículo 39. Comité de Cata.

1. Se establecerá un Comité de Cata de los vinos, formado al menos por tres expertos independientes y un delegado de la persona titular de la Presidencia del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los vinos que sean destinados al mercado tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Órgano de Control y Certificación, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda en el ejercicio de sus funciones de evaluación de la conformidad. Las decisiones del Órgano de Control y Certificación podrán ser objeto de reclamación por parte de los interesados, dentro de los diez días siguientes a la notificación, pudiendo en este plazo examinar las actuaciones y alegar cuanto a su derecho convenga.

CAPÍTULO VII

Régimen sancionador

Artículo 40. Régimen Sancionador.

Las obligaciones de las personas interesadas, las facultades de los inspectores o inspectoras, y todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atendrán a lo dispuesto en la Ley 10/2007, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en los preceptos básicos de la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino, en la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, en el Real Decreto 1398/93, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora y en este Reglamento.

Artículo 41. Infracciones y sanciones.

Las infracciones de las Denominaciones de Origen y su clasificación son las tipificadas en el Capítulo II del Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y se sancionarán y graduarán según lo dispuesto en la misma con el régimen jurídico allí establecido, prescribiendo aquellas y éstas en los plazos previstos en el artículo 51 de dicha Ley.

Artículo 42. Actuaciones de Control y Vigilancia.

El personal del Órgano de Control y Certificación realizará las funciones de inspección y control señaladas en los artículos 40 y 41 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

Artículo 43. Expedientes sancionadores.

1. Corresponde a la Consejería competente en materia de agricultura la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

2. Por parte de la Consejería competente en materia de Agricultura se mantendrá informado al Consejo Regulador del desarrollo de la instrucción de los expedientes sancionadores relacionados con los vinos protegidos, así como de las resoluciones de los mismos, tanto si son incoados como consecuencia de las actuaciones del Órgano de Control y Certificación, por petición o denuncia formulada por el propio Consejo, o incoados de oficio por la propia Consejería competente en materia de Agricultura.

3. Cuando llegue a conocimiento del Consejo Regulador cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluido este Reglamento, deberá denunciarlo ante el órgano competente de la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía.

4. En los casos en que la presunta infracción concierna al uso indebido de las Denominaciones de Origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, o cause perjuicio o desprestigio, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales que procedan.

Artículo 44. Falta de presentación de declaraciones.

1. El incumplimiento de las prescripciones contenidas en el artículo 24 llevará aparejada, en tanto no se subsane, la imposibilidad de obtener certificaciones de origen o de producto, precintas, sellado de facturas, pases de bodega a bodega y cuanta documentación se expida por el Consejo Regulador. Estas imposibilidades a que se alude quedarán automáticamente sin efecto una vez presentadas las declaraciones correspondientes, con independencia de las acciones o actuaciones a que hubiera lugar.

2. Las declaraciones a que se refiere el citado artículo 24 tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 45. Pérdida del uso de las Denominaciones de Origen.

En cumplimiento del artículo 48 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los vinos de Andalucía, aquellas personas físicas o jurídicas inscritas que incumplan de forma grave los preceptos de este Reglamento podrán perder temporal o definitivamente el uso de las Denominaciones de Origen, como consecuencia de la imposición de una sanción accesoria por incurrir en infracciones tipificadas como muy graves según el artículo 46 de dicha ley.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «JEREZ-XÉRÈS-SHERRY»

A) NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER.

1. El nombre Denominación de Origen Protegida «Jerez-Xérès-Sherry» para los vinos: Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Dry, Pale Cream, Medium, Cream, Moscatel, Pedro Ximénez y Dulce.

2. Categoría de los productos: vinos de licor.

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Según el procedimiento seguido en su elaboración, los distintos tipos de vinos de Jerez pueden agruparse del siguiente modo: Vinos Generosos, con un contenido en azúcares reductores no superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Fino, Amontillado, Oloroso y Palo cortado; Vinos Dulces Naturales, con un contenido en azúcares reductores superior a 160 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dulce, Moscatel y Pedro Ximénez; y Vinos Generosos de Licor y otros vinos de Licor, con una graduación alcohólica total no inferior a 17% en volumen y un contenido en azúcares reductores superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dry, Medium, Pale Cream, y Cream.

B.1. Características analíticas del producto.

Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Jerez-Xérès-Sherry» son los siguientes:

Tipo de Vino	Alcohol (% vol.)	Azúcar (g/L)
Fino	15-17	<5
Amontillado	16-22	<5
Oloroso	17-22	<5
Palo cortado	17-22	<5
Dry	15-22	5-45
Pale Cream	15,5-22	45-115
Medium	15-22	5-115
Cream	15,5-22	115-140
Pedro Ximénez	15-22	>212
Moscatel	15-22	>160
Dulce	15-22	>160

B.2. Características Organolépticas.

Según las características de las uvas utilizadas y el procedimiento seguido en su elaboración, se distinguen los siguientes tipos de vinos de Jerez:

- Fino. Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma y sabor propios de la crianza biológica. Sus especiales características son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.
- Amontillado. Vino de color ámbar más o menos intenso, de aroma y sabor característicos, como consecuencia de su proceso particular de crianza, que incluye una primera fase de crianza biológica, seguida de una fase de crianza oxidativa.
- Oloroso. Vino de color ámbar intenso a caoba, de sabor característico y aroma muy acusado, como consecuencia de su proceso de crianza oxidativa.
- Palo cortado. Vino de color ámbar a caoba, de aroma característico con notas que recuerdan al Amontillado, si bien al paladar presenta características similares al Oloroso, como consecuencia de su proceso de crianza oxidativa, tras la desaparición del inicial velo de flor.
- Dry. Vino de color amarillo pálido a dorado, con aroma propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor ligeramente abocado.
- Pale Cream. Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor abocado.
- Medium. Vino de color ámbar a caoba, con aroma en el que se conjugan los propios de la crianza biológica y los de la crianza oxidativa y sabor abocado.
- Cream. Vino de color ámbar intenso a caoba, con aroma profundo propios de la crianza oxidativa y sabor dulce.
- Moscatel. Vino elaborado al menos en un 85% a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de la variedad Moscatel, sometido a fermentación parcial. De color dorado ámbar a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.
- Pedro Ximénez. Vino elaborado al menos en un 85% a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de la variedad Pedro Ximénez, sometido a fermentación parcial. De color ámbar dorado a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.
- Dulce. Vino elaborado a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de las variedades autorizadas, sometido a fermentación parcial. De color ámbar a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

Las características organolépticas definidas anteriormente para cada tipo de vinos se verificaran mediante un Comité de Cata.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS UTILIZADAS PARA ELABORAR EL VINO Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

C.1. Definiciones.

a) Definiciones relativas a la producción de uva.

- Área de Producción: es la zona geográfica delimitada en el apartado D.1. en la que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos. Como Anexo 1 se adjunta plano de situación general.

- Pago: es la extensión de terreno de viñas del Área de Producción que por razón de su situación y condiciones microclimáticas, por su composición geológica o por su orografía produce uvas con características diferenciadas. Son pagos de reconocidos prestigio del Área de Producción los que figuran en el Anexo 2 de este Pliego de Condiciones.

- Albarizas: son los terrenos típicos del Área de Producción, caracterizados por su color blanquecino, alta capacidad retentiva de la humedad y un contenido en carbonato cálcico superior al 25%.

- Jerez Superior: zona incluida dentro del Área de Producción, integrada por las viñas plantadas en tierras de albarizas de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena y los de Rota y Chipiona lindantes con el de Sanlúcar.

b) Definiciones relativas al proceso de elaboración y crianza

La producción de los vinos comprende dos fases diferenciadas:

- Elaboración: fase consistente en la vinificación u obtención del vino base, mediante la fermentación total o parcial del zumo de las uvas.

- Crianza: período de envejecimiento en madera al que es necesario someter los vinos tras su encabezado para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos o variedades.

Otras definiciones relativas al proceso de elaboración:

- Velo de Flor: velo o película de levaduras típicas que se desarrolla de forma espontánea sobre la superficie libre del vino.

- Encabezado: es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino, hasta los niveles necesarios para dar lugar a los distintos tipos de crianza.

Los vinos pueden envejecer mediante los siguientes tipos de crianza:

- Crianza Biológica: es el tipo específico de crianza en el que los vinos envejecen bajo velo de flor.

- Crianza Oxidativa: es el tipo específico de crianza en el que los vinos, tras la desaparición del inicial velo de flor, envejecen expuestos a la acción directa del oxígeno del aire.

A su vez, dependiendo de la realización o no de mezclas de vinos procedentes de distintas vendimias, existen dos sistemas de crianza:

- Criaderas y Solera: es un sistema de crianza dinámico, consistente en la realización de extracciones o sacas periódicas de parte del vino contenido en cada una de las botas que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y las correspondientes reposiciones o rocíos con vino de otra escala o criadera más joven.

- Sistema de Añadas: es un sistema de crianza en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

Otras definiciones relativas al proceso de crianza:

- Zona de Crianza: es la zona geográfica delimitada en la que se ubican las bodegas en las que se crían los vinos protegidos.

- Bota: nombre tradicional que recibe en la zona la barrica de madera de capacidad inferior a 1.000 litros, utilizada para el envejecimiento de los vinos. Cuando se utiliza como unidad de medida de volumen se refiere siempre a 500 litros.

- Sobretabla: período de crianza estática al que se pueden someter los vinos de una misma vendimia, sin mezclarlos con otros de distinta vejez, de forma previa a su introducción en un sistema de criaderas y solera.

- Solera: es la escala final de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, y de la que se realiza la saca o extracción para su expedición o bien para su utilización en un cabeceo.

- Criadera: es cualquiera de las escalas intermedias de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, de las que se realiza la saca o extracción para su rocío en la escala (criadera) siguiente y que a su vez se rocían o reponen con vino procedente de la criadera anterior.

- Cabeceo: mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.

- Vino en Crianza: vino ya encabezado, en proceso de envejecimiento.

- Vino Criado: vino que ha completado su período mínimo de crianza y dispone de la vejez promedio mínima establecida por este Pliego de Condiciones.

- Productos complementarios: son aquellos productos vínicos que pueden utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos.

- Existencias: volumen total de vinos de que dispone una bodega en un momento determinado, y que incluye tanto el vino en crianza como el vino criado y listo para su consumo.

C.2. Método de Vinificación.

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a un coeficiente de transformación de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Para la elaboración de los productos complementarios, el coeficiente de transformación será el máximo permitido por la legislación vigente en cada momento.

Existen dos métodos diferentes de vinificación de las uvas aptas: en seco para la obtención de vinos generosos y en dulce para la obtención de vinos dulces naturales.

1. Vinificación en Seco: tras la extracción de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total. Tras la clasificación de los vinos jóvenes, el encabezado con alcohol de vino permite discriminar el tipo de envejecimiento al que van a someterse los vinos: biológica u oxidativa.

2. Vinificación en dulce: los mostos destinados a la elaboración de vinos dulces son encabezados con alcohol de vino tan pronto comienza su proceso de fermentación hasta una graduación mínima de 15% vol., lo que permite retener la mayor parte del azúcar residual de dichos mostos. Una vez detenida la fermentación, los vinos comenzarán su proceso de envejecimiento, que es exclusivamente de carácter oxidativo.

C.3. Envejecimiento o crianza.

Los vinos se someterán o bien al sistema de crianza de «criaderas y solera» o bien al de «añadas» durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de los tipos respectivos.

a) Vasijas de envejecimiento.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera, debidamente envinadas, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones.

b) Vinos en envejecimiento.

Los vinos en envejecimiento se mantendrán separados según el tipo de crianza de que se trate: crianza biológica o crianza oxidativa.

A lo largo del proceso de envejecimiento mediante crianza biológica –y como consecuencia del consumo de etanol por parte de las levaduras de velo de flor– puede producirse una disminución en el contenido alcohólico de los vinos, por debajo incluso del nivel de 15% vol.

c) Vejez Promedio Mínima.

Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos.

La vejez promedio del vino comercializado por una bodega en una campaña se calculará de forma separada para los vi-

nos en crianza biológica y en crianza oxidativa, obteniendo el cociente entre las existencias de esos vinos al comienzo de dicha campaña y el volumen total puesto al consumo durante la misma.

Con el objetivo de poder garantizar el cumplimiento de los niveles de vejez promedio mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones, las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias de cada tipo de vino al comienzo de la campaña en la que se adopte el acuerdo. Las bodegas podrán, asimismo, adquirir para su expedición vinos criados de otras bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado o en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.

Cuando las existencias se aumenten en el curso de la campaña en más del 10 por 100 de la cantidad declarada al comienzo de la misma por la adquisición de mostos o vinos del año, el proporcional aumento del límite del volumen de salidas no tendrá efectos para las bodegas de crianza hasta los dos años de su entrada en la bodega.

El envejecimiento de los vinos protegidos realizado en las bodegas situadas fuera de la Zona de Crianza tal y como aparece definida en el apartado D.2, pero dentro del Área de Producción –definida en el apartado D.1– deberá necesariamente completarse con un periodo mínimo de seis meses de envejecimiento en bodegas de la Zona de Crianza.

La aplicación en la elaboración de los vinos protegidos de períodos de crianza especialmente prolongados permite la utilización de las menciones siguientes:

- Vinos de Vejez Calificada de más de 30 años o Vinum Optimum Rare Signatum. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio superior a 30 años.
- Vinos de Vejez Calificada de más de 20 años o Vinum Optimum Signatum. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio superior a 20 años.
- Vinos con Indicación de Edad de 15 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 15 años.
- Vinos con Indicación de Edad de 12 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 12 años.

Los vinos que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinos procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada», la cual será compatible con el resto de las menciones recogidas en el presente apartado, siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

C.4. Cabeceos.

Una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, los vinos pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinos o bien con productos complementarios autorizados.

Son productos complementarios autorizados para la elaboración de los vinos protegidos los siguientes:

a) Alcohol de vino, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) 479/2008, de 29 de abril, en su Anexo IV, punto 3, letra f), primer guión, o norma que la sustituya.

b) Mosto Concentrado Rectificado, tal y como aparece definido en el Reglamento (CE) 479/2008, de 29 de abril, en su Anexo IV, punto 14 o norma que la sustituya.

c) Vino de Color. Mezcla de vino con Arrope, definido éste como el producto obtenido de la cocción del mosto de uva fresca mediante la acción del fuego directo.

Todos estos productos complementarios habrán de cumplir con las especificaciones establecidas en cada caso por la normativa comunitaria en vigor.

D) ZONA GEOGRÁFICA.

D.1. Área de Producción.

El Área de Producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5º 49' Oeste y al Norte por el paralelo 36º 58' Norte.

De conformidad con la legislación vigente, los productos complementarios definidos bajo las letras a) y b) en el apartado C.4 pueden tener su origen en uva de fuera del Área de Producción. Igualmente, de acuerdo con lo establecido en el Anexo IV del Reglamento (CE) núm. 479/2008 de 29 de abril, en su punto 3, letra f), apartado iii), es posible de la utilización mosto parcialmente fermentado procedente de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez procedente de la Zona de Producción de la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

D.2. Zona de Crianza.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» deben criarse en bodegas enclavadas en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5º 45' Oeste, al Norte por el paralelo 36º 49' Norte y al Sur, por la margen derecha del río Guadalete.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» de la variedad Moscatel podrán además criarse en bodegas enclavadas en los términos municipales de Chipiona y Chiclana de la Frontera.

E) PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA.

La producción máxima admitida de uva de las variedades descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

La producción de uva por hectárea para elaboración de vinos protegidos tendrá el límite de 11.428 kilogramos. Los mostos resultantes de la uva obtenida en exceso de los 11.428 kilogramos por hectárea no podrán utilizarse para la producción de los vinos protegidos.

Los límites establecidos en los apartados anteriores no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

En el caso de viñedos de reciente plantación, la producción máxima admitida para elaboración de vinos protegidos tendrá los siguientes límites:

- 0 kilos por hectárea para viñas en primer año de plantación.
- kilos por hectárea para viñas en segundo año de plantación.
- 5.714 kilos por hectárea para viñas en tercer año de plantación.
- 8.571 kilos por hectárea para viñas en cuarto año de plantación.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del Área de Producción de las variedades siguientes: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

Al menos el 60% de la uva de la variedad palomino utilizada para la elaboración de los vinos protegidos deberá de proceder de viñedos de la zona del Jerez Superior, tal y como aparece definida en el apartado D.1.

G) RELACIÓN CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS.

G.1. Factores humanos.

Puede afirmarse que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Jerez a lo largo de toda su milenaria historia, que

se remonta a tiempos fenicios. Las condiciones climáticas, la composición predominante en los suelos y numerosas circunstancia históricas, vinculadas a la especial situación geoestratégica de Jerez, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura genuina, reconocida universalmente y que ha sido objeto de imitaciones más o menos afortunadas en todo el mundo. Ello ha llevado precisamente a que los viticultores y bodegueros del llamado «Marco de Jerez» hayan tenido una preocupación histórica por la preservación de las características diferenciadas de nuestra vitivinicultura y por la protección del patrimonio común, cultural y económico, construido durante siglos: desde las Ordenanzas del Gremio de la Vinatería de Jerez en el siglo XVI hasta la constitución del primer Consejo Regulador de nuestro país, en enero de 1935.

La situación geográfica del Marco de Jerez, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa. Largas travesías que aconsejaban el «abrigado» de los vinos con alcohol para evitar su deterioro. Esta práctica del encabezado –originariamente con el único fin de estabilizar vinos que habían de viajar– sin duda tuvo un papel determinante en la aparición por selección natural de las levaduras de velo de flor en esta zona de geográfica. Posteriormente, los bodegueros desarrollarían los conocimientos necesarios para, mediante distintos niveles de encabezado, propiciar o inhibir en cada caso el desarrollo de la flor.

También el sistema de Criaderas y Soleras, elemento genuino de la vinicultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVIII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha. Tal demanda y la solución aportada por el sistema de criaderas y soleras determinaría además el nacimiento de los vinos de crianza biológica, cuyo envejecimiento sólo es posible mediante el periódico aporte de nutrientes que suponen las faenas periódicas de «sacas» y «rocíos».

En definitiva, los vinos protegidos tienen una personalidad que en gran medida es el resultado de circunstancias históricas, combinadas con los importantísimos factores medioambientales. A lo largo de los siglos, los productores del Marco de Jerez han sabido aprovechar las condiciones naturales del suelo y el clima, maximizando sus efectos beneficiosos para la elaboración de los vinos y minimizando aquellos aspectos que pudieran resultar perjudiciales. Así, desde la invasión filoxérica a finales del siglo XIX, los viticultores seleccionaron las variedades de vid que han demostrado una mejor adaptación a las especiales circunstancias naturales de la zona. Igualmente ocurre con las numerosas prácticas culturales típicas del Marco de Jerez, de la que es máximo exponente el genuino y tradicional sistema de poda denominado de «vara y pulgar», mayoritario en el viñedo jerezano.

También en la bodega se han desarrollado prácticas singulares, destinadas al mejor aprovechamiento de las condiciones ambientales: así el tipo de vasija de madera utilizada en el envejecimiento de los vinos –la «bota»– y el vacío que se mantiene en su interior, propician un ratio superficie/volumen que asegura que el velo de levaduras naturales que conforma la «flor» proyecte su influencia sobre todo el vino contenido en la vasija.

De igual modo, las técnicas constructivas de las típicas bodegas jerezanas (muchas de ellas levantadas en el siglo XIX e incluso el siglo XVIII) sirven para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas externas y proveer a los vinos del microclima ideal para su envejecimiento.

G.2. Factores naturales.

a) Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, el Área de Producción se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llanos o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable normalmente entre el 10 y el 15%. Los suelos predominantes en el viñedo están formados por la roca madre llamada «albariza», una marga blanda de color blanco, que cuando aflora en la superficie proporciona el tradicional paisaje de la viña jerezana. Se trata de una tierra fácil de labrar, con suficiente capacidad retentiva de la humedad y que permite un excelente desarrollo del sistema radicular. Destaca en su composición, además del Carbonato Cálcico (normalmente en concentraciones de al menos el 25% y hasta el 40%), la arcilla y la sílice, procedente de los caparazones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupaba la zona en el período oligocénico.

La viña se cultiva también en los terrenos denominados «barros» y «arenas». En la composición de los primeros, además de la caliza, encontramos una importante proporción de arcilla y arena y un mayor contenido en materia orgánica, lo que le da un color más oscuro y más fertilidad. La arenas por su parte son terrenos predominantes en las viñas costeras, tienen menos de un 20% de caliza y predominio de arena y arcilla.

b) Clima.

El clima de la zona productora de los vinos de Jerez es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5º C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35º C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en el Área de Producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

Estas circunstancias climatológicas tienen una especial incidencia en el caso de la crianza del vino. Como ya se ha mencionado; la ubicación, orientación y especial arquitectura de las bodegas dentro de la zona de crianza están especialmente dirigidas a asegurar unas condiciones de temperatura, humedad y aireación ideales para el envejecimiento del vino manteniendo tales condiciones micro-climáticas lo más estables posibles a lo largo de todo el año.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR.

H.1. Registros.

1. Los productores de uva apta y las bodegas intervinientes en el proceso de elaboración descrito en el apartado C) deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida:

a) Registro de Viñas.
b) Registro de Bodegas de Elaboración.
c) Registro de Bodegas de Zona de producción.
d) Bodegas de Crianza y Almacenado.
e) Bodegas de Crianza y Expedición.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga, acompañando los mismos de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes o por los acuerdos adoptados por el propio Consejo Regulador.

3. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en cualquier otro Registro que resulte preceptivo para la actividad de que se trate en cada caso.

H.2. Requisitos aplicables a la producción de uva.

a) Riego del Viñedo.

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas. En todo caso, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y el artículo 21 d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, la autorización de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador de forma excepcional y previos los informes técnicos que considere necesarios, dictando normas precisas para su aplicación y control.

Lo establecido en el párrafo anterior se entiende sin perjuicio de la posibilidad de riego para las viñas destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

b) Madurez de la uva.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura. Las partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados baumé.

En el caso de uva para la elaboración de productos complementarios será de aplicación la graduación mínima permitida por la legislación vigente en cada momento.

H.3. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

1. Las bodegas inscritas en los registros c) y d) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar la inscripción en este Registro de bodegas con unas existencias inferiores a 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, siempre que las mismas se encuentren asociadas a proyectos de carácter eno-turístico u otras actividades de interés para las Denominaciones de Origen.

2. Las bodegas inscritas en el registro e) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 2.500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento.

3. Las bodegas inscritas en los Registros b), c), d) y e) deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, de conformidad con la legislación vigente, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.

4. En el caso de que una misma bodega figure inscrita en los registros d) o e) correspondientes a las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», las correspondientes instalaciones inscritas en cada uno de los registros habrán de encontrarse plenamente identificadas, manteniéndose las existencias de vinos en crianza biológica adscritos a cada una de las Denominaciones de Origen en espacios delimitados físicamente, al objeto de facilitar las labores de control del Consejo Regulador.

H. 4. Envasado y etiquetado.

Los envases que contienen los vinos protegidos para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que apruebe el Consejo Regulador y que no menoscaben las propiedades especificas del producto. Habrán de respetase las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas por la legislación vigente.

Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán estar verificadas y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador. En ellas deberá de figurar obligatoriamente el nombre completo de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» o alternativamente uno cualquiera de los tres vocablos que lo componen. Igualmente, habrá de aparecer el tipo de vino de que se trate de acuerdo con el apartado B), así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de producción, y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas, con el debido control de origen y destino, y pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

Los vinos procedentes de Bodegas de la Zona de Producción debidamente inscritas en el registros c) del Consejo Regulador que se expidan directamente al mercado para el consumo podrán consignar en su documentación y etiquetado el nombre del término municipal del que procedan siempre que el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda de las correspondientes áreas de producción, tal y como aparecen especificadas en el Anexo 3 del presente Pliego de Condiciones. El uso de los nombres de los tipos de vino descritos en el apartado B) por parte de estas bodegas sólo podrá realizarse previa autorización del Consejo Regulador y siempre y cuando los vinos comercializados y las bodegas productoras cumplan las exigencias establecidas en este Pliego de Condiciones.

Además los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contraetiquetas donde irán insertos o bien el signo distintivo de la Denominación de Origen o del que se establezca para las bodegas de Zona de Producción, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL.

Jerez - Control y Certificación - Órgano de Control y Certificación de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Calidad del Marco de Jerez.

Avenida Alcalde Álvaro Domecq, núm. 2. 11402. Jerez de la Frontera (Cádiz).

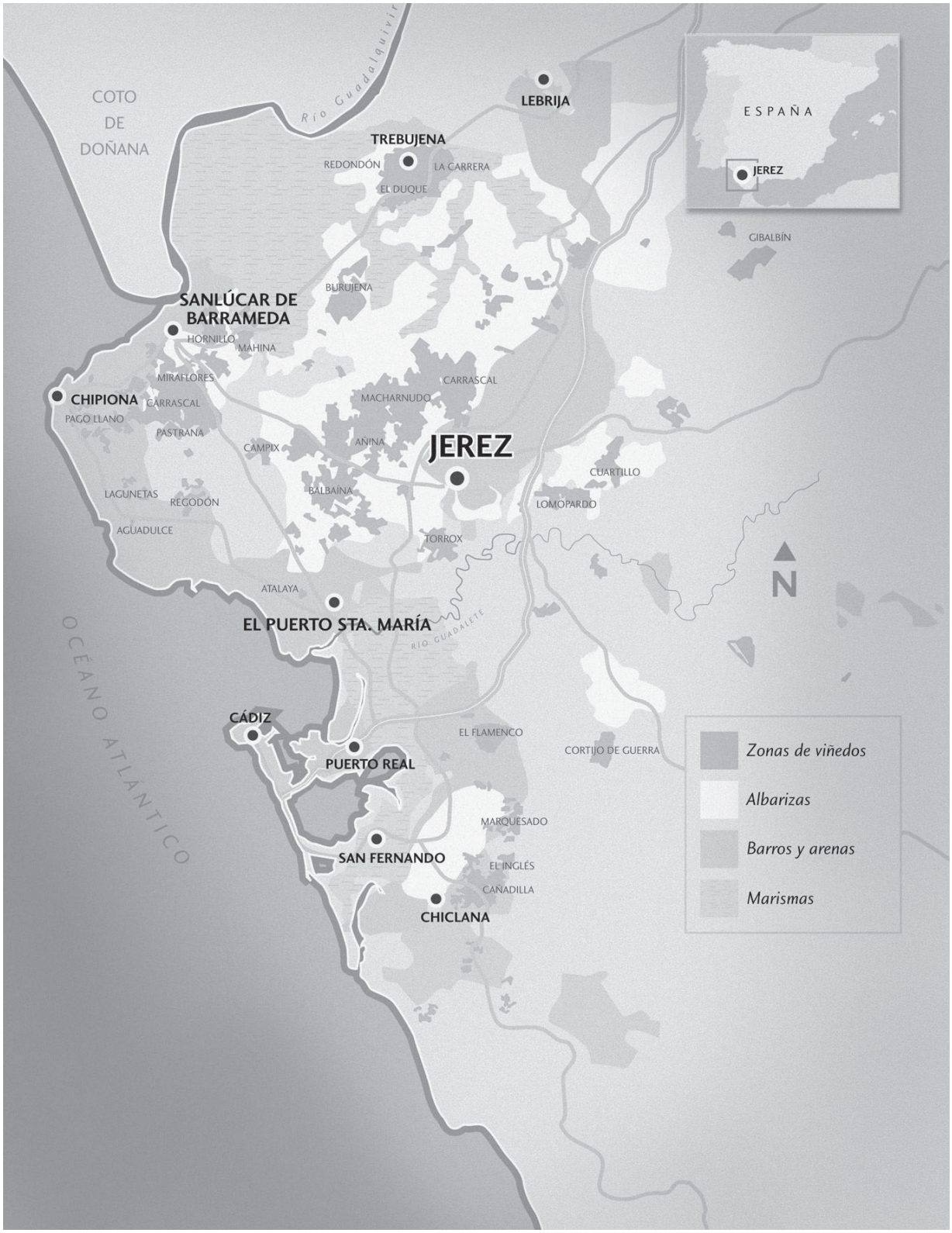
Teléfono: +34 956 332 050 / Fax: +34 956 338 908 / e-mail: info@controljerez.org.

Jerez Control y Certificación, Órgano de Control para la verificación del Pliego de Condiciones, actúa como entidad de certificación de producto. Su sistemática de actuación se regirá por el manual de calidad y procedimientos generales y específicos, establecidos para el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya.

ANEXO 1

MAPA DE SITUACIÓN

DE LA D.O.P. «JEREZ-XÉRÈS-SHERRY»



ANEXO 2

Listado de nombres de Pagos reconocidos de las Denominaciones de Origen protegidas por este Reglamento:

- ABULAGAR
- AHORCADO
- ALMOCADÉN
- AÑINA
- ATALAYA
- BALBAINA
- BURUJENA
- CALLEJUELA
- CAMPIX
- CARRASCAL
- CERRO VIEJO
- CORCHUELO
- CUARTILLO
- CHARRUADO
- ESPARTINA
- GIBALBÍN
- HORNILLO
- LA LOMA
- LAGUNETAS
- LOMOPARDO
- LOS CUADRADOS
- LOS QUEMADOS
- LOS TERCIOS
- MACHARNUDO
- MAESTRE
- MAHINA
- MAJADALES
- MAJUELO
- MECA
- MEDIDORA
- MIRAFLORES
- MONTECORTO
- MONTEGILILLO
- MUNIVE
- NIÑO DE ORO
- ORBANEJA
- PAGOLLANO
- PASTRANA
- PORTUGALEJO
- PUNTA DEL ÁGUILA
- SANTA LUCÍA
- TABAJETE
- TIZÓN
- TORROX

ANEXO 3

Las áreas de producción de los vinos procedentes de Bodegas de Zona de Producción en cuyo etiquetado se utilicen los nombres de términos municipales quedan definidos de la siguiente forma:

Chiclana - terrenos del Área de Producción de la Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Chiclana y Puerto Real y términos limítrofes.

Chipiona - terrenos del Área de Producción de la Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Chipiona y Rota y términos limítrofes.

Trebujena - terrenos del Área de Producción de las Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Trebujena y Lebrija y términos limítrofes.

ANEXO III

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA»

A) NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER.

1. El nombre Denominación de Origen Protegida «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

2. Categoría de los productos: vinos de licor.

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», conocidos tradicionalmente con el nombre de «Manzanilla», son Vinos Generosos cuyas características son el resultado del particular proceso de crianza biológica que se desarrolla exclusivamente en las bodegas situadas en la Zona de Crianza definida en el punto D.2.

B.1. Características analíticas del producto.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» deben de tener un contenido en azúcar inferior a 5 gramos por litro y una graduación alcohólica igual o superior a 15% vol. e igual o menor de 17% vol.

B.2. Características Organolépticas.

La Manzanilla es un vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma y sabor propios de la crianza biológica. Sus especiales características son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.

Las manzanillas que como consecuencia de su prolongada crianza presenten notas de color dorado y estructura pronunciada podrán utilizar la mención "Manzanilla Pasada", siempre que cuenten con la certificación del Consejo Regulador.

Estas características organolépticas serán objeto de verificación mediante un Comité de Cata.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS UTILIZADAS PARA ELABORAR EL VINO Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

C.1. Definiciones.

a) Definiciones relativas a la producción de uva.

- Área de Producción: es la zona geográfica delimitada en el apartado D.1. en la que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos. Se adjunta plano general de situación en Anexo 1.

- Pago: es la extensión de terreno de viñas del Área de Producción que por razón de su situación y condiciones microclimáticas, por su composición geológica o por su orografía produce uvas con características diferenciadas. Son pagos de reconocidos prestigio del Área de Producción los que figuran en el Anexo 2 de este Pliego de Condiciones.

- Albarizas: son los terrenos típicos del Área de Producción, caracterizados por su color blanquecino, alta capacidad retentiva de la humedad y un contenido en carbonato cálcico superior al 25%.

- Jerez Superior: zona incluida dentro del Área de Producción, integrada por las viñas plantadas en tierras de albarizas de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena y los de Rota y Chipiona lindantes con el de Sanlúcar.

b) Definiciones relativas al proceso de elaboración y crianza.

La producción de los vinos comprende dos fases diferenciadas:

- Elaboración: fase consistente en la vinificación u obtención del vino base, mediante la fermentación total o parcial del zumo de las uvas.

- Crianza: período de envejecimiento en madera al que es necesario someter los vinos tras su encabezado para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de los vinos protegidos.

Otras definiciones relativas al proceso de elaboración:

- Velo de Flor: velo o película de levaduras típicas que se desarrolla de forma espontánea sobre la superficie libre del vino.

- Encabezado: es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino.

- Crianza Biológica: es el tipo específico de crianza en el que los vinos envejecen bajo velo de flor.

A su vez, dependiendo de la realización o no de mezclas de vinos procedentes de distintas vendimias, existen dos sistemas de crianza:

- Criaderas y Solera: es un sistema de crianza dinámico, consistente en la realización de extracciones o sacas periódicas de parte del vino contenido en cada una de las botas que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y las correspondientes reposiciones o rocíos con vino de otra escala o criadera más joven.

- Sistema de Añadas: es un sistema de crianza en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

Otras definiciones relativas al proceso de crianza:

- Zona de Crianza: es la zona geográfica delimitada en la que se ubican las bodegas en las que se crían los vinos protegidos.

- Bota: nombre tradicional que recibe en la zona la barrica de madera de capacidad inferior a 1.000 litros, utilizada para el envejecimiento de los vinos. Cuando se utiliza como unidad de medida de volumen se refiere siempre a 500 litros.

- Sobretabla: período de crianza estática al que se pueden someter los vinos de una misma vendimia, sin mezclarlos con otros de distinta vejez, de forma previa a su introducción en un sistema de criaderas y solera.

- Solera: es la escala final de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, y de la que se realiza la saca o extracción para su expedición o bien para su utilización en un cabeceo.

- Criadera: es cualquiera de las escalas intermedias de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, de las que se realiza la saca o extracción para su rocío en la escala (criadera) siguiente y que a su vez se rocían o reponen con vino procedente de la criadera anterior.

- Vino en Crianza: vino ya encabezado, en proceso de envejecimiento.

- Vino Criado: vino que ha completado su período mínimo de crianza y dispone de la vejez promedio mínima establecida por este Pliego de Condiciones.

- Productos complementarios: son aquellos productos vínicos que pueden utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos.

- Existencias: volumen total de vinos de que dispone una bodega en un momento determinado, y que incluye tanto el vino en crianza como el vino criado y listo para su consumo.

C.2. Método de Vinificación.

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a un coeficiente de transformación de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Para la elaboración de los productos complementarios, el coeficiente de transformación será el máximo permitido por la legislación vigente en cada momento.

Tras la extracción de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total. Una vez clasificados los vinos jóvenes así obtenidos, se someten a encabezado con alcohol de vino al objeto de propiciar el desarrollo del velo de flor, característico de la crianza biológica.

C.3. Envejecimiento o crianza.

Los vinos se someterán o bien al sistema de crianza de «criaderas y solera» o bien al de «añadas» durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas descritas en el apartado B).

a) Vasijas de envejecimiento.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera, debidamente envinadas, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones.

b) Vinos en envejecimiento.

A lo largo del proceso de envejecimiento mediante crianza biológica –y como consecuencia del consumo de etanol por parte de las levaduras de velo de flor– puede producirse una disminución en el contenido alcohólico de los vinos, por debajo incluso del nivel de 15% vol.

c) Vejez Promedio Mínima.

Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos.

La vejez promedio del vino comercializado por una bodega en una campaña se calculará obteniendo el cociente entre las existencias al comienzo de dicha campaña y el volumen total puesto al consumo durante la misma.

Con el objetivo de poder garantizar el cumplimiento de los niveles de vejez promedio mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones, las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias al comienzo de la campaña en la que se adopte el acuerdo. Las bodegas podrán, asimismo, adquirir para su expedición vinos criados de otras bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado o en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.

Cuando las existencias se aumenten en el curso de la campaña en más del 10 por 100 de la cantidad declarada al comienzo de la misma por la adquisición de mostos o vinos del año, el proporcional aumento del límite del volumen de salidas no tendrá efectos para las bodegas de crianza hasta los dos años de su entrada en la bodega.

El envejecimiento de los vinos protegidos realizado en las bodegas situadas fuera de la Zona de Crianza tal y como aparece definida en el apartado D.2, pero dentro del Área de Producción –definida en el apartado D.1– deberá necesariamente completarse con un periodo mínimo de seis meses de envejecimiento en bodegas de la Zona de Crianza.

La aplicación en la elaboración de los vinos protegidos de períodos de crianza especialmente prolongados permite la utilización de las menciones siguientes:

- Vinos con Indicación de Edad de 15 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 15 años.

- Vinos con Indicación de Edad de 12 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 12 años.

Los vinos que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinos procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada», la cual será compatible con el resto de las menciones recogidas en el presente apartado, siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

C.4. Encabezado.

En cualquier momento a lo largo de su proceso de elaboración y envejecimiento, los vinos pueden ser encabezados con alcohol de vino. Dicho producto complementario debe de cumplir con lo establecido por el Reglamento (CE) 479/2008, de 29 de abril, en su Anexo IV, punto 3, letras e) y f) o norma que la sustituya, así como con las especificaciones establecidas por el resto de la normativa comunitaria en vigor.

D) ZONA GEOGRÁFICA.

D.1. Área de Producción

El Área de Producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5º 49' Oeste y al Norte por el paralelo 36º 58' Norte.

De conformidad con la legislación vigente, los productos complementarios definidos bajo las letras a) y b) en el apartado C.4 pueden tener su origen en uva de fuera del Área de Producción.

D.2. Zona de Crianza.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» deben criarse en bodegas enclavadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

E) PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA.

La producción máxima admitida de uva de las variedades descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

La producción de uva por hectárea para elaboración de vinos protegidos tendrá el límite de 11.428 kilogramos. Los mostos resultantes de la uva obtenida en exceso de los 11.428 kilogramos por hectárea no podrán utilizarse para la producción de los vinos protegidos.

Los límites establecidos en los apartados anteriores no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

En el caso de viñedos de reciente plantación, la producción máxima admitida para elaboración de vinos protegidos tendrá los siguientes límites:

- 0 kilos por hectárea para viñas en primer año de plantación.
- 2.857 kilos por hectárea para viñas en segundo año de plantación.
- 5.714 kilos por hectárea para viñas en tercer año de plantación.
- 8.571 kilos por hectárea para viñas en cuarto año de plantación.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del Área de Producción de las variedades siguientes: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

Al menos el 60% de la uva de la variedad palomino utilizada para la elaboración de los vinos protegidos deberá de proceder de viñedos de la zona del Jerez Superior, tal y como aparece definida en el apartado D.1.

G) RELACIÓN CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS.

G.1. Factores humanos.

Puede afirmarse que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Sanlúcar de Barrameda a lo largo de toda su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios. Las condiciones climáticas, la composición predominante en los suelos y numerosas circunstancia históricas, vinculadas a la especial situación geoestratégica de Sanlúcar, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura genuina, reconocida universalmente y que ha sido objeto de imitaciones más o menos afortunadas en todo el mundo. Ello ha llevado precisamente a que los viticultores y bodegueros del llamado «Marco de Jerez» hayan tenido una preocupación histórica por la preservación de las características diferenciadas de nuestra vitivinicultura y por la protección del patrimonio común, cultural y económico, construido durante siglos: desde las Ordenanzas del Gremio de la Vinatería de Jerez en el siglo XVI hasta la constitución del primer Consejo Regulador de nuestro país, en enero de 1935.

La situación geográfica de Sanlúcar de Barrameda, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa. Largas travesías que aconsejaban el «abrigado» de los vinos con alcohol para evitar su deterioro. Esta práctica del encabezado –originariamente con el único fin de estabilizar vinos que habían de viajar– sin duda tuvo un papel determinante en la aparición por selección natural de las levaduras de velo de flor en esta zona de geográfica. Posteriormente, los bodegueros desarrollarían los conocimientos necesarios para, mediante distintos niveles de encabezado, propiciar o inhibir en cada caso el desarrollo de la flor.

También el sistema de Criaderas y Soleras (o de clases), elemento genuino de la vinicultura del Marco, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVIII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha. Tal demanda y la solución aportada por el sistema de criaderas y soleras determinaría además el nacimiento de los vinos de crianza biológica, cuyo envejecimiento sólo es posible mediante el periódico aporte de nutrientes que suponen las faenas periódicas de «sacas» y «rocíos».

En definitiva, los vinos protegidos tienen una personalidad que en gran medida es el resultado de circunstancias históricas, combinadas con los importantísimos factores medioambientales. A lo largo de los siglos, los productores del Marco de Jerez han sabido aprovechar las condiciones naturales del suelo y el clima, maximizando sus efectos beneficiosos para la elaboración de los vinos y minimizando aquellos aspectos que pudieran resultar perjudiciales. Así, desde la invasión filoxérica a finales del siglo XIX, los viticultores seleccionaron las variedades de vid que han demostrado una mejor adaptación a las especiales circunstancias naturales de la zona. Igualmente ocurre con las numerosas prácticas culturales típicas de la zona, de la que es máximo exponente el genuino y tradicional sistema de poda denominado de «vara y pulgar», mayoritario en el viñedo de la zona.

También en la bodega se han desarrollado prácticas singulares, destinadas al mejor aprovechamiento de las condiciones ambientales: así el tipo de vasija de madera utilizada en el envejecimiento de los vinos –la «bota»– y el vacío que se mantiene en su interior, propician un ratio superficie/volumen que asegura que el velo de levaduras naturales que conforma la «flor» proyecte su influencia sobre todo el vino contenido en la vasija.

De igual modo, las técnicas constructivas de las típicas bodegas sanluqueñas (muchas de ellas levantadas en el siglo XIX e incluso el siglo XVIII) sirven para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas externas y proveer a los vinos del microclima ideal para su envejecimiento.

G.2. Factores naturales.

a) Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, el Área de Producción se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llanos o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable normalmente entre el 10 y el 15%. Los suelos predominantes en el viñedo están formados por la roca madre llamada «albariza», una marga blanda de color blanco, que cuando aflora en la superficie proporciona el tradicional paisaje de la viña jerezana. Se trata de una tierra fácil de labrar,

con suficiente capacidad retentiva de la humedad y que permite un excelente desarrollo del sistema radicular. Destaca en su composición, además del Carbonato Cálcico (normalmente en concentraciones de al menos el 25% y hasta el 40%), la arcilla y la sílice, procedente de los caparazones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupaba la zona en el período oligocénico.

La viña se cultiva también en los terrenos denominados «barros» y «arenas». En la composición de los primeros, además de la caliza, encontramos una importante proporción de arcilla y arena y un mayor contenido en materia orgánica, lo que le da un color más oscuro y más fertilidad. La arenas por su parte son terrenos predominantes en las viñas costeras, tienen menos de un 20% de caliza y predominio de arena y arcilla.

b) Clima.

El clima de la zona productora de los vinos protegidos es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5º C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35º C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en el Área de Producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

Estas circunstancias climatológicas tienen una especial incidencia en el caso de la crianza del vino. Como ya se ha mencionado; la ubicación, orientación y especial arquitectura de las bodegas dentro de la zona de crianza están especialmente dirigidas a asegurar unas condiciones de temperatura, humedad y aireación ideales para el envejecimiento del vino manteniendo tales condiciones micro-climáticas lo más estables posibles a lo largo de todo el año.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR.

H.1. Registros.

1. Los productores de uva apta y las bodegas intervinientes en el proceso de elaboración descrito en el apartado C) deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida:

a) Registro de Viñas.
b) Registro de Bodegas de Elaboración.
c) Registro de Bodegas de Zona de producción.
d) Bodegas de Crianza y Almacenado.
e) Bodegas de Crianza y Expedición.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga, acompañando los mismos de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes o por los acuerdos adoptados por el propio Consejo Regulador.

3. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en cualquier otro Registro que resulte preceptivo para la actividad de que se trate en cada caso.

H.2. Requisitos aplicables a la producción de uva.

a) Riego del Viñedo.

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas. En todo caso, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino y el artículo 21 d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, la autorización de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador de forma excepcional y previos los informes técnicos que considere necesarios, dictando normas precisas para su aplicación y control.

Lo establecido en el párrafo anterior se entiende sin perjuicio de la posibilidad de riego para las viñas destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

b) Madurez de la uva.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura. Las partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados baumé.

En el caso de uva para la elaboración de productos complementarios será de aplicación la graduación mínima permitida por la legislación vigente en cada momento.

H.3. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

1. Las bodegas inscritas en los registros c) y d) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar la inscripción en este Registro de bodegas con unas existencias inferiores a 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, siempre que las mismas se encuentren asociadas a proyectos de carácter eno-turístico u otras actividades de interés para las Denominaciones de Origen.

2. Las bodegas inscritas en el registro e) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 2.500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento.

3. Las bodegas inscritas en los Registros b), c), d) y e) deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, de conformidad con la legislación vigente, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.

4. En el caso de que una misma bodega figure inscrita en los registros d) o e) correspondientes a las Denominaciones de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Jerez-Xérès-Sherry», las correspondientes instalaciones inscritas en cada uno de los registros habrán de encontrarse plenamente identificadas, manteniéndose las existencias de vinos en crianza biológica adscritos a cada una de las Denominaciones de Origen en espacios delimitados físicamente, al objeto de facilitar las labores de control del Consejo Regulador.

H.4. Envasado y etiquetado.

Los envases que contienen los vinos protegidos para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que apruebe el Consejo Regulador y que no menoscaben las propiedades especificas del producto. Habrán de respetase las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas por la legislación vigente.

Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán estar verificadas y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador. En ellas deberá de figurar obligatoriamente el nombre completo de la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» o alternativamente el nombre «Manzanilla». Igualmente, habrá de aparecer todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

Además los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contra-etiquetas donde irán insertos el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de producción, y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas, con el debido control de origen y destino, y pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL.

Jerez - Control y Certificación - Órgano de Control y Certificación de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Calidad del Marco de Jerez.

Avenida Alcalde Álvaro Domecq, núm. 2. 11402. Jerez de la Frontera (Cádiz).

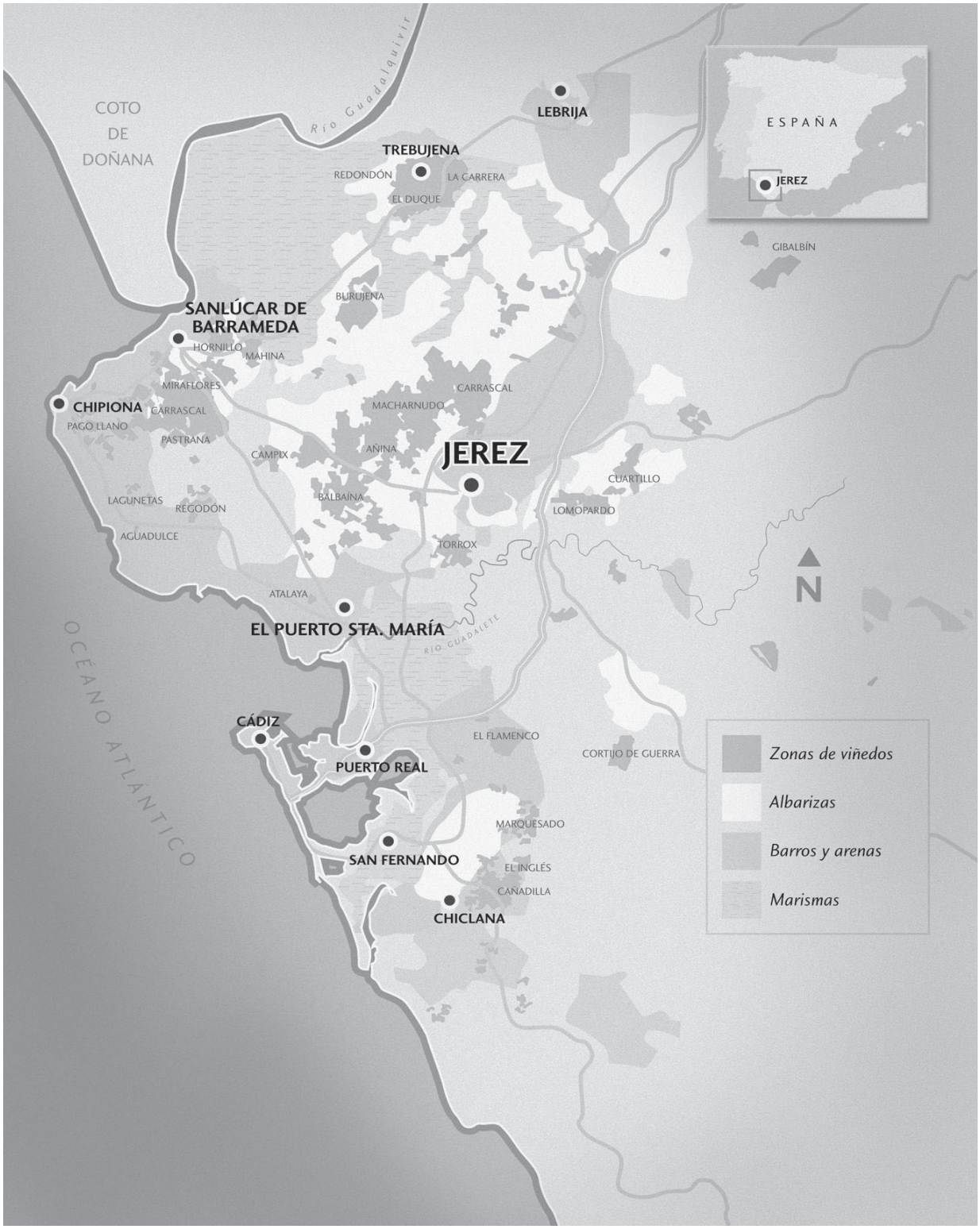
Teléfono: +34 956 332 050 / Fax: +34 956 338 908 / e-mail: info@controljerez.org

Jerez Control y Certificación, Órgano de Control para la verificación del Pliego de Condiciones, actúa como entidad de certificación de producto. Su sistemática de actuación se regirá por el manual de calidad y procedimientos generales y específicos, establecidos para el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya.

ANEXO 1

MAPA DE SITUACIÓN

DE LA D.O.P. «MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA»



ANEXO 2

Listado de nombres de Pagos reconocidos de las Denominaciones de Origen protegidas por este Reglamento:

- ABULAGAR
- AHORCADO
- ALMOCADÉN
- AÑINA
- ATALAYA
- BALBAINA
- BURUJENA
- CALLEJUELA
- CAMPIX
- CARRASCAL
- CERRO VIEJO
- CORCHUELO
- CUARTILLO
- CHARRUADO
- ESPARTINA
- GIBALBÍN
- HORNILLO
- LA LOMA
- LAGUNETAS
- LOMOPARDO
- LOS CUADRADOS
- LOS QUEMADOS
- LOS TERCIOS
- MACHARNUDO
- MAESTRE
- MAHINA
- MAJADALES
- MAJUELO
- MECA
- MEDIDORA
- MIRAFLORES
- MONTECORTO
- MONTEGILILLO
- MUNIVE
- NIÑO DE ORO
- ORBANEJA
- PAGOLLANO
- PASTRANA
- PORTUGALEJO
- PUNTA DEL ÁGUILA
- SANTA LUCÍA
- TABAJETE
- TIZÓN
- TORRO

CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

RESOLUCIÓN de 10 de mayo de 2010, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Turística, por la que se hace pública la cancelación de la inscripción en el Registro de Turismo de Andalucía de la agencia «Travel Counsellors Spain, S.L.».

Resolución de 10 de mayo de 2010, por la que se cancela la inscripción en el Registro de Turismo de Andalucía de la agencia de viajes que se cita a continuación, en aplicación del Decreto 35/2008, de 5 de febrero, por el que se regula la organización y funcionamiento del Registro de Turismo de Andalucía.

AGENCIA DE VIAJES.

Entidad: «Travel Counsellors Spain, S.L.», que actúa con la denominación comercial de «Travel Counsellors».
Código identificativo: AN-291435-2.
Sede social: Urb. La Cerquilla, Parcela 32, Sector 3, SM G. Nueva Andalucía-Marbella (Málaga).
Motivo extinción: Cese actividad.

Lo que se publica para general conocimiento.

Sevilla, 10 de mayo de 2010.- El Director General, Antonio Muñoz Martínez.

CONSEJERÍA DE CULTURA

ORDEN de 28 de abril de 2010, por la que se acepta la donación de bienes muebles integrantes del Patrimonio Histórico de Andalucía.

Don David Pérez Merinero ofrece a la Comunidad Autónoma de Andalucía la donación de una colección susceptible de integrar el Patrimonio Histórico de Andalucía, y que se relacionan en Anexo.

El Centro Andaluz de Flamenco, con fecha 7 de abril de 2010, informa favorablemente sobre el interés del bien ofertado y propone su aceptación, por resultar de gran interés para aumentar los fondos que actualmente conserva, de material relacionado con el arte flamenco.

La Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía, faculta en su artículo 87.1 a la Consejería de Cultura para aceptar las donaciones y legados de bienes muebles integrantes del Patrimonio Histórico Andaluz, en los que, de conformidad con lo informado por el Centro Andaluz de Flamenco, se incluyen los bienes ofrecidos. Dicha aceptación queda exceptuada del requisito de previa aceptación por Decreto del Consejo de Gobierno previsto en el artículo 80 de la Ley 4/1986, de 5 de mayo, de Patrimonio de la Comunidad Autónoma.

La Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía, establece en su artículo 72.1 las obras y colecciones que constituirán el Patrimonio Bibliográfico Andaluz.

Por lo expuesto, y visto el informe favorable y a propuesta del Centro Andaluz de Flamenco,

R E S U E L V O

Primero. Aceptar la donación del bien mueble que se relaciona en el Anexo, y del que se toma posesión en este acto por la Consejería de Cultura.

Segundo. Adscribir y depositar el citado bien en el Centro Andaluz de Flamenco, cuya Directora levantará acta de recepción definitiva.

Contra esta Orden que pone fin a la vía administrativa se podrá interponer recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente a su notificación, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, con sede en Sevilla, de acuerdo con lo previsto en al artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. No obstante, el interesado podrá optar por interponer contra esta Orden recurso de reposición, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente de su notificación de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 116 y siguientes de la Ley 30/92, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sevilla, 28 de abril de 2010

PAULINO PLATA CÁNOVAS
Consejero de Cultura