

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA  
Y MEDIO AMBIENTE

1528

**ORDEN de 13 de agosto de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Somontano» y su Consejo Regulador.**

El Reglamento de la Denominación de Origen «Somontano» y de su Consejo Regulador, fue aprobado mediante Orden de este Departamento de 30 de octubre de 1984, modificada por la Orden de 17 de agosto de 1992.

En el tiempo transcurrido se ha ido consolidando la Denominación, tanto desde un punto de vista organizativo y de control como en el referido a los posicionamientos en los mercados de los vinos amparados. Por todo ello, se hace aconsejable el efectuar una revisión general del texto del reglamento.

Elaborado el presente texto por el Consejo Regulador de esta Denominación de Origen y por la Dirección General de Producción, Industrialización y Comercialización Agrarias, y considerando que el mismo cumple con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972 de 23 de marzo, así como el Real Decreto 768/1984 de 8 de febrero por el que se traspasan a la Comunidad Autónoma de Aragón funciones en materia de Denominaciones de Origen.

Teniendo en cuenta que la Comunidad Autónoma de Aragón, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 35.13ª del Estatuto de Autonomía de Aragón (Texto Reformado por la Ley Orgánica 5/1996, de 30 de diciembre), tiene competencia exclusiva en denominaciones de origen, en colaboración con el Estado.

Por otra parte, el Decreto 111/1997, de 10 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la Estructura Orgánica del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, en su artículo 1º señala la competencia de este Departamento en el impulso de la industrialización y comercialización agrarias.

Por todo lo expuesto, dispongo:

*Artículo único.*

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Somontano» y de su Consejo Regulador que deroga el aprobado el 17 de agosto de 1992, y que se publica como anexo a la presente Orden

## DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón» Zaragoza, 13 de agosto de 1997.

El Consejero de Agricultura  
y Medio Ambiente,  
JOSE MANUEL LASA DOLHAGARAY

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN  
«SOMONTANO» Y DE SU CONSEJO REGULADORCAPITULO I  
Generalidades*Artículo 1.*

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, denominada Estatuto de la Viña, del Vino y de Alcoholes y en el Reglamento que la desarrolla, aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, teniendo en cuenta el

Real Decreto 768/1984, de 8 de febrero, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Aragón, en materia de denominaciones de origen, así como el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establecen normas respecto a denominaciones de origen y sus Reglamentos; e igualmente la normativa de la Comunidad Europea y en particular los reglamentos del Consejo CEE 822/87 y 823/87, quedan protegidos con la denominación de origen «Somontano» los vinos designados por esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

*Artículo 2.*

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación de origen y a cada uno de nombres de los términos municipales, localidades y pagos o partidas que componen las zonas de producción y crianza de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 81 y siguientes de la Ley 25/1970, y demás legislación aplicable.

2. Queda prohibido la utilización, en otros vinos, de nombres, marca, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética y gráfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos con los términos «tipo», «cepa», «embotellado en», «bodega en» u otros análogos.

*Artículo 3.*

La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el control y fomento de la calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, al Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II  
De la producción*Artículo 4.*

1. La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen «Somontano» está integrada por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales siguientes:

Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltila, Perarrúa, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulcis, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.

2. Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción, no llevará aparejado la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos con la entrada en vigor del presente Reglamento.

3. Dentro de la zona de producción, el Consejo Regulador efectuará la calificación de los terrenos que considera aptos para la producción de uva de las variedades que se señalan en el artículo 5º con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por esta denominación de origen, debiendo quedar delimitada en la correspondiente documentación cartográfica.

4. En el caso de que el titular del terreno esté en desacuerdo

con la resolución del Consejo Regulador, podrá recurrir ante el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón, que resolverá previo informe de los Organismos que se estime necesario.

#### Artículo 5.

1. La elaboración de vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades autorizadas:

*Blancas:* Macabeo, Garnacha blanca, Alcañón, Chardonnay y Gewürztraminer.

*Tintas:* Moristel, Tempranillo, Garnacha tinta, Parraleta, Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir.

2. El Consejo Regulador podrá aconsejar las variedades a plantar en razón de las necesidades.

3. El Consejo Regulador podrá proponer al Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos y ejercen una acción mejorante en los vinos tradicionales sin modificar sus características específicas, determinándose en cada caso la inclusión de las mismas como variedades autorizadas.

#### Artículo 6.

1. Las prácticas de cultivo tenderán a optimizar la calidad y especificidad de los vinos.

2. La densidad de plantación podrá oscilar, en función de terrenos, variedades y sistemas de formación, entre 1.500 y 4.000 cepas por hectárea.

3. Los sistemas de poda serán los siguientes:

3.1 El tradicional sistema en vaso y sus variantes, con una carga máxima de 16 yemas por cepa.

3.2 Poda en espaldera, con sus diferentes variantes, con una carga máxima de 20 yemas por cepa.

4. Por la densidad del viñedo, en ningún caso de los sistemas de poda anteriores, podrá superar el límite máximo de 30.000 yemas por hectárea.

5. El riego para asegurar la producción en los viñedos inscritos, no podrá realizarse a partir del envero de la uva y como más tarde un mes antes de la vendimia.

6. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá proponer a la Diputación General de Aragón la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamiento o labores que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad ni a las cualidades específicas de la uva o del vino producido.

7. Las disposiciones precedentes se ajustarán a los límites de producción máxima establecidos en el artículo 8 de este Reglamento.

#### Artículo 7.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

2. El Consejo Regulador, a la vista de las características propias de cada municipio, podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva vendimiada, para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

3. El grado de azúcar natural mínimo de las partidas de uva aptas para entrar en la elaboración de vinos amparados será de 17 grados Brix

#### Artículo 8.

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 80 quintales métricos de uva para las variedades tintas, y 90 quintales métricos para las variedades blancas.

2. Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por ciento de la producción máxima admitida en el punto anterior.

3. La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los límites autorizados no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

#### Artículo 9.

1. Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones en terrenos o viñedos situados en la zona de producción, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el Registro correspondiente.

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

### CAPITULO III De la elaboración

#### Artículo 10.

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

#### Artículo 11.

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

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y separación de los orujos, de forma que el rendimiento por cada 100 kilogramos de uva no sea superior a 70 litros en vinos tranquilos y 65 en el vino espumoso. Las fracciones de mosto o vinos obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

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

3. El límite de litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de uva podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, hasta un máximo de 74 litros por cada 100 kilogramos de uva.

4. El aumento artificial del grado alcohólico de los vinos y vino base del espumoso, estará sujeto a las normas establecidas por la Administración competente y, para ello, únicamente podrá utilizarse mosto concentrado o mosto concentrado rectificado.

5. Para la extracción del mosto sólido podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas conocidas como «continuas».

6. En la elaboración de vinos protegidos no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

7. Los vinos espumosos sólo se podrán elaborar mediante la fermentación en botella según el método tradicional y la duración del periodo destinado a la fermentación en botella y el posterior periodo de contacto con las lías del vino ya fermentado será como mínimo de 9 meses. En todo caso se ajustarán a lo dispuesto en la letra C del artículo 1º del Reglamento (CEE) núm. 2332/92, relativo al Vino Espumosos de Calidad producido en Región Determinada (VECPRD) y que respondan a lo dispuesto en los títulos I y III del citado Reglamento.

#### CAPITULO IV De la crianza

##### Artículo 12.

1. La zona de crianza de los vinos de la denominación de origen Somontano, coincide exactamente con la zona de producción a la que se refiere el artículo 4.º, 1, de este Reglamento.

2. El proceso de crianza en los vinos amparados por la Denominación de Origen Somontano, se realizará por el sistema mixto de añada en madera y botella, debiendo prolongarse el periodo de maduración por un plazo no inferior a dos años naturales, contados a partir del 1 de diciembre del año de la vendimia. Los envases de madera que se utilicen en este proceso deberán ser de roble, con una capacidad aproximada de 225 litros.

3. Para la utilización de las indicaciones «crianza», «reser-

va» y «gran reserva», los procesos de maduración se ajustarán a las siguientes normas:

Tipo de vino	Indicación	Periodo mínimo de permanencia en meses		
		Madera	Botella	Total
Tinto	Crianza	6		24
	Reserva	12		36
	Gran Reserva	24	36	
Blanco y rosado	Reserva	6		24
	Gran Reserva	6		48

4. Los vinos destinados a crianza, reserva y gran reserva, deberán tener una graduación mínima de 12,5 grados alcohólicos.

5. Únicamente podrán utilizar las indicaciones «Reserva» y «Gran Reserva» los vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacada, como consecuencia del proceso de crianza y maduración que, necesariamente, habrá de ajustarse a lo establecido en el punto 3 de este artículo.

#### CAPITULO V Características de los vinos

##### Artículo 13.

1. Terminada su elaboración, los vinos tendrán las siguientes características analíticas:

Tipo	Graduación alcohólica adquirida (% vol.)		Acidez total mín. (en gr/l. de ácido tartárico)	Acidez volátil máx. (en gr/l. de ácido acético)	Anhídrido sulfuroso total máximo (en mgr/l)	
	Mínimo	Máximo			<5 gr./l azúcares	>5 gr./l azúcares
Blancos	10	13,5	4,5	0,6	180	240
Rosados	11	13,5	4,5	0,6	180	240
Tintos	11,5	14	4,5	0,6	140	180
Espumosos	10	13,5	5,5	0,6	160	160

El vino blanco elaborado exclusivamente con uva Macabeo de vendimia tardía deberá tener un mínimo de 13 grados de alcohol.

2. En los vinos espumosos la sobrepresión mínima será de 3,5 bar a 20°C y su contenido máximo en azúcares según el artículo 1 del Reglamento (CEE) 1426/96 del Consejo será el siguiente:

Brut nature: 3 gr/l. sin adición de azúcar después del degüelle.

Extra Brut: 6 gr/l.

Brut: 15 gr/l

##### Artículo 14.

1. Todos los vinos producidos de acuerdo con este Reglamento, para poder ser amparados por la Denominación de Origen «Somontano», deberán superar los análisis físico-químicos y organolépticos a que hace referencia el Reglamento CEE 823/87, de acuerdo con el procedimiento que establece la Orden 21 de octubre de 1993 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón. Los vinos que no superen tales pruebas no podrán ser amparados por la Denominación de Origen.

2. El proceso de calificación, según establece la Orden de 21 de octubre de 1993 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá realizarse por el Consejo Regulador, pudiendo dar lugar a calificación, no calificación o emplazamiento de la partida.

3. Los vinos calificados deberán mantener las cualidades

organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. En el caso de que se constate alguna alteración en estas características en detrimento de la calidad o que su elaboración o crianza se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los señalados en la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador a partir del expediente de descalificación, lo que llevará consigo la pérdida de la denominación.

Asimismo, se considerará como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

4. El Consejo Regulador podrá anular la descalificación de un vino una vez desaparecidas las circunstancias que la motivaron.

5. El vino únicamente podrá calificarse a petición de la empresa elaboradora.

#### CAPITULO VI Registros

##### Artículo 15.

1. La pertenencia a la Denominación de Origen a través de la inscripción en los registros del Consejo Regulador es, en todo caso, voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- d) Registro de Bodegas de Crianza.
- e) Registro de Bodegas Embotelladoras.

2. Todas las explotaciones vitícolas cuya uva se destine a la elaboración de vino y las bodegas elaboradoras de vino de «Somontano», deberán figurar inscritas en el Registro o Registros correspondientes.

3. Para la inscripción en los diferentes Registros, será condición necesaria el que se cumplan los requisitos establecidos en este Reglamento, las normas técnicas que resulten aplicables de acuerdo con las regulaciones específicas correspondientes y las condiciones técnicas complementarias que fije el Consejo Regulador.

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

5. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y bodegas.

6. La inscripción en estos Registros, no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general estén establecidos y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias y en el de Embotelladores y Envasadores, en su caso.

#### Artículo 16.

1. En el Registro de Viñas se podrán inscribir aquellas explotaciones vitícolas cuyas parcelas figuren inscritas en el Registro Vitícola, y estén situadas en la zona de producción, cuyos terrenos el Consejo Regulador considere aptos y cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos, previas las comprobaciones que en el Consejo Regulador se estime necesarias.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular de la explotación, cualquiera que sea su naturaleza jurídica; el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, polígono, y parcela catastral, superficie de 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, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma y la autorización de plantaciones expedida por el Organismo competente.

#### Artículo 17.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción en la que se vinifique uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: El nombre de la Empresa, localidad y zona de emplazamiento, domicilio social, y características, número, material de construcción y capacidad de envases y maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso de que la Empresa 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 construcción e instalaciones.

3. Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente o para conservar su vigencia que el local, las instalaciones y conducciones de líqui-

dos y gases sean independientes y con separación entre sus edificios por medio de la vía pública de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen vinos sin derecho a la Denominación de Origen «Somontano», salvo productos embotellados y etiquetados en situación de tránsito de almacén.

#### Artículo 18.

En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen exclusivamente al almacenamiento de vinos amparados por la denominación de origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 17.

#### Artículo 19.

1. En el Registro de Bodegas de Crianza se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de crianza que se dediquen exclusivamente a la crianza de vinos con denominación de origen o con derecho a ella.

En la inscripción figurarán, además de los datos a los que se hace referencia en el artículo 17, todos aquellos específicos de este tipo de bodegas como número de envases de roble, entre otros.

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

#### Artículo 20.

En el Registro de Bodegas Embotelladoras se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al embotellado de vinos con denominación de origen. En la inscripción figurarán los datos a que se hace referencia en el artículo 17.

#### Artículo 21.

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

### CAPITULO VII Derechos y obligaciones

#### Artículo 22.

1. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados en el artículo 15 sus viñedos o instalaciones podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la denominación de origen o elaborar, criar, embotellar o exportar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la denominación de origen «Somontano» a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la denominación de origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro correspondiente.

4. Dada la voluntariedad de la inscripción en los Registros correspondientes, por el mero hecho de la misma, 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, sin perjuicio de lo que dispongan las normas legales vigentes, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

5. El uso de los nombres geográficos protegidos por la Denominación de Origen «Somontano», por parte de las personas naturales o jurídicas inscritas en los Registros del artículo 15, se otorgará por el Consejo Regulador siempre que no induzca a error sobre el origen del producto.

#### Artículo 23.

Las marcas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos amparados por la Denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos o bebidas derivadas de vino, salvo cuando el Consejo Regulador, a petición del interesado, entienda que la aplicación de estos nombres no pueda causar perjuicio a los vinos amparados, en cuyo caso elevará la propuesta al Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

#### Artículo 24.

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la denominación de origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionen con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a las que se alude en la etiquetas de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre en forma que no permitan una segunda utilización.

4. Para los vinos de «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas específicas y autorizará la mención de dicha indicación en la etiqueta.

5. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen, previo informe del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón. Asimismo el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición.

#### Artículo 25.

Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que circule dentro de la zona de producción, entre bodegas o instalaciones inscritas, deberá ir acompañado del correspondiente documento comercial autorizado o el documento que esté vigente en cada momento, remitiéndose copia al Consejo Regulador.

#### Artículo 26.

1. El embotellado de vinos amparados por la denominación de origen Somontano deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

2. Los vinos amparados por la denominación de origen Somontano únicamente se pueden comercializar al consumidor en los tipos de envase que, previamente aprobados por el Consejo Regulador, no perjudiquen su calidad y prestigio. Con carácter general los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la legislación correspondiente. Excepcionalmente el Consejo Regulador podrá autorizar para usos especiales otros tipos de envase que entienda no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos, previo informe favorable del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

Con independencia de lo dispuesto en el punto 3 del artículo 24 del presente Reglamento, el Consejo Regulador podrá establecer fórmulas particulares para cumplir las exigencias de garantía y de control que deben satisfacer los vinos protegidos por la Denominación de Origen Somontano cuando se trate de modalidades especiales de comercialización.

#### Artículo 27.

1. El volumen de vino expedido por cada bodega inscrita, deberá estar de acuerdo en todo caso con las cantidades de uva adquirida, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otras bodegas inscritas.

2. De las existencias de vino en crianza o envejecimiento en cada bodega sólo podrán expedirse aquellos vinos que hayan cumplido los requisitos que se establecen en el artículo 12.

3. Para todos los tipos de vino se exigirá consignar la añada en las etiquetas controlando el cumplimiento de la normativa vigente.

#### Artículo 28.

La expedición de vino envasado amparado por la denominación de origen con destino a exportación deberá ir acompañado del correspondiente documento comercial autorizado o el documento que esté vigente en cada momento, enviando una copia del documento al Consejo Regulador. En el caso de que se solicite un certificado de origen para esta partida de expedición, el Consejo Regulador autentificará el documento comercial autorizado en el apartado destinado para tal fin, y se acompañará de certificado de análisis correspondiente a la partida de vino que componga tal expedición.

#### Artículo 29.

1. El Consejo Regulador establecerá los medios de control adecuados para garantizar la exclusiva entrada en bodegas inscritas, de producción proveniente de los viñedos inscritos.

2. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas estarán obligados a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todos los inscritos en el Registro de Viñas presentarán una vez terminada la recolección, y en todo caso antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, 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 una de ellas.

b) Todos los inscritos en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 30 de noviembre la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciando en los diversos tipos que elabora y debiendo consignar la procedencia de la uva.

c) Las bodegas que propongan la protección y amparo de la Denominación de origen Somontano para sus vinos, deberán superar el Plan de Calificación de Vinos que establece la Orden de 21 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la DGA.

d) Las firmas inscritas en los Registros de Almacenamiento, de Crianza y Embotelladoras presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando el número de partida y la procedencia de los vinos adquiridos. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas. A fecha 31 de agosto, final de campaña, deberán declarar al Consejo Regulador las existencias de vino que haya en bodega.

e) Las firmas inscritas en los Registros de Embotelladoras llevarán un control interno del embotellado de vinos en el que figurará la partida, la marca comercial y las numeración de precintas o contraetiquetas empleadas.

3. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 2 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en una forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma, por parte del personal afecto al Consejo, será considerada como falta muy grave.

4. El Consejo Regulador podrá determinar la obligación de toda persona natural o jurídica inscrita en los Registros que se establecen en el artículo 15 que tenga viña y elabore, críe, embotele o exporte vinos distintos a los acogidos a la denominación de origen, de presentar al mismo los datos que el Consejo Regulador señale para el control comparando estos con los de la denominación de origen, quedando facultado para intervenir en cualquier momento para comprobar la veracidad de las declaraciones.

## CAPITULO VIII Del Consejo Regulador

### Artículo 30.

1. El Consejo Regulador es un Organismo administrativo dependiente del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón, con carácter de órgano desconcentrado y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento.

### Artículo 31.

El ámbito de competencia del Consejo Regulador, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 33, estará determinado:

- a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción y crianza.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación de 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 32.

1. Son misiones del Consejo Regulador las de aplicar los preceptos de este Reglamento y sus disposiciones complementarias, y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomienden en el ordenamiento jurídico, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

2. Asimismo, y desde su vertiente socioeconómica de defensa de los intereses del sector, el Consejo Regulador favorecerá las iniciativas para el establecimiento de acuerdos colectivos interprofesionales entre viticultores y titulares de bodegas inscritas.

3. El Consejo Regulador, como organismo de certificación para garantizar el vino de la Denominación de origen Somontano, tendrá las siguientes funciones:

- a) Formular los aspectos políticos relativos al funcionamiento del Consejo y supervisar su implantación.
  - b) Vigilar y controlar la producción.
  - c) Velar por el prestigio de la Denominación.
  - d) Llevar los Registros.
  - e) Expedir certificados de garantía.
  - f) Gestionar los recursos económicos.
  - g) Realizar la promoción y propaganda genérica para la expansión de los mercados.
  - h) Representar y defender los intereses de la Denominación.
  - i) Ejercer las funciones delegadas por la Administración.
4. El Consejo Regulador establecerá su sede en Barbastro.

### Artículo 33.

El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de uvas, mostos y vinos no protegidos por la denominación de origen que se elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio a la Diputación General de Aragón y remitiéndole copias de las actas que se produzcan sin perjuicio de la intervención de los Organismos competentes en esta vigilancia.

### Artículo 34.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) Un Presidente nombrado por el Consejero de Agricultura y Medio Ambiente, a propuesta de los Vocales del Consejo Regulador y un Vicepresidente nombrado de igual modo designado de entre los vocales electos.
- b) Cinco Vocales, elegidos en representación del sector vitícola, que sean titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador.
- c) Cinco Vocales, elegidos en representación de las bodegas inscritas en los Registros correspondientes del Consejo Regulador.
- d) Dos Vocales Técnicos designados por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, con funciones de asesoramiento que actuarán con voz pero sin voto.
- e) Un Secretario, designado por el Consejo Regulador.

### Artículo 35.

1. Al Presidente corresponde:

- a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario.
- b) Acordar la convocatoria de las sesiones ordinarias y extraordinarias y la fijación del orden del día, teniendo en cuenta, en su caso, las peticiones de los demás miembros formuladas con suficiente antelación.
- c) Presidir las sesiones del Consejo, moderar el desarrollo de los debates y suspenderlos por causa justificada, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia.
- d) Dirimir con su voto los empates a efectos de adoptar acuerdos.
- e) Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- f) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos de Consejo y ejecutar los acuerdos adoptados.
- g) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.
- h) Organizar el régimen interior del Consejo.
- i) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.
- j) Informar a los organismos superiores y al Consejo Regulador de las incidencias que en la producción y en el mercado se produzcan.

k) Remitir a la Diputación General de Aragón aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, acuerde el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que, por su importancia, estime deban ser conocidos por la misma.

1) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón.

2. En caso de vacante, ausencia, enfermedad, u otra causa legal, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente, y en su defecto, por el Vocal de mayor antigüedad y edad, por este orden.

3. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

4. El Presidente cesará: Al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión o por decisión del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón.

5. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador en el plazo de un mes propondrá al Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón un candidato para la designación de un nuevo Presidente.

6. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de nuevo Presidente serán presididas por el funcionario de la Diputación General de Aragón que designe el Consejero de Agricultura y Medio Ambiente.

#### Artículo 36.

1. Corresponde a los vocales

a) Recibir, con una antelación mínima de 48 horas, la convocatoria conteniendo el orden del día de las reuniones. La información sobre los temas que figuren en el orden del día estará a disposición de los vocales en igual plazo.

b) Participar en los debates de las sesiones.

c) Ejercer su derecho al voto y formular su voto particular, así como expresar el sentido de su voto y los motivos que lo justifican.

d) Formular ruegos y preguntas.

e) Obtener la información precisa para cumplir las funciones asignadas.

f) Otras funciones que sean inherentes a su condición.

2. Los vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. Por cada uno de los Vocales se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular, que lo sustituirá en caso de ausencia o enfermedad y, en general, cuando concurra alguna causa justificada.

3. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar un sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

4. El plazo para la toma de posesión de Vocales será, como máximo, de un mes, a contar desde la fecha de designación.

5. Causará baja el Vocal que, durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca. Igualmente, causará baja cuando pierda su vinculación con el sector que lo eligió o con la Sociedad a la que pertenezca, o por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por dejar de estar inscrito en los registros del Consejo Regulador.

6. Los Vocales a los que se refieren los apartados b) y c) del artículo 34.1 deberán estar vinculados 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 física o jurídica inscrita en varios registros, no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector vitícola y otra en el sector vinícola, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

7. Los Vocales del Consejo Regulador no podrán atribuirse

las funciones de representación reconocidas a éste, salvo que expresamente se les hayan otorgado por una norma o por acuerdo válidamente adoptado, para cada caso concreto, por el propio Consejo.

#### Artículo 37.

1. El Consejo Regulador tendrá un Secretario designado por el propio Consejo que tendrá las siguientes funciones:

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, redactar y autorizar las actas de las sesiones y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Recibir los actos de comunicación de los Vocales con el Consejo y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

d) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

e) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativo.

f) Las funciones que se le encomienden por el Presidente o el Consejo Regulador relacionadas con la preparación o instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

#### Artículo 38.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de un tercio de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos una vez al trimestre.

2. Para la válida constitución del Consejo Regulador, a efectos de la celebración de sesiones, deliberaciones y tomas de acuerdos, se requerirá la presencia del Presidente y Secretario o en su caso, de quienes le sustituyan, y la mitad al menos, de sus miembros.

3. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán, como mínimo, con 48 horas de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.

4. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure incluido en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del órgano colegiado y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

5. Cuando un titular no pueda asistir a las sesiones del Consejo Regulador, lo notificará al secretario.

6. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por la mayoría de los miembros presentes, y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo.

7. En cualquier caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

8. Para resolver cuestiones de trámite o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector vinicultor y otro del sector viticultor, designados por el Pleno del Consejo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

#### Artículo 39.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal fijo necesario, a las órdenes de un

directivo responsable ante el Organismo de Gobierno de la ejecución de las actividades diarias, con arreglo a la plantilla aprobada y dotada en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo Regulador deberá elaborar un organigrama en el que se muestren las responsabilidades y la estructura jerárquica del mismo, y un manual de sus sistemas de certificación.

3. Para los servicios de control y vigilancia, el Consejo Regulador contará con veedores propios habilitados por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre los viñedos ubicados en la zona de producción.  
b) Sobre las bodegas situadas en las zonas de producción y crianza.

c) Sobre la uva y vinos en las zonas de producción y crianza.

4. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

5. A todo el personal del Consejo, tanto con carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral.

#### Artículo 40.

1. Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación de los vinos, formado como mínimo por tres catadores y un delegado del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los vinos que sean destinados al mercado, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. Por el Consejo Regulador se dictarán las normas para la constitución y funcionamiento del Comité de Calificación.

#### Artículo 41.

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

*Primero.*—Con el producto de las exacciones parafiscales, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

a) Hasta el 1 por 100 a la exacción sobre plantaciones.  
b) Hasta el 1,5 por 100 a la exacción sobre productos amparados.  
c) Hasta 500 pesetas de cada certificado o visado de facturas y la tasa que se establezca por cada precinta o contraetiqueta.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la a), los titulares de las plantaciones inscritas; de la b), los titulares de las bodegas que expidan vinos al mercado, y de la c), los titulares de bodegas inscritas solicitantes de certificado, visados o facturas o de adquirientes de precinta o contraetiqueta.

*Segundo.*—Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

*Tercero.*—Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionales al Consejo o a los intereses que representa.

*Cuarto.*—Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón, a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

4. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se efectuará por la Intervención General de la Diputación General de Aragón de acuerdo con las normas establecidas por este Centro Interventor con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en esta materia.

#### Artículo 42.

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter

particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y en los locales de los Ayuntamientos de los municipios incluidos dentro de la zona de producción. La exposición de dichas circulares se anunciará en el «Boletín Oficial de la Provincia de Huesca».

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles en todo caso ante el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón.

## CAPITULO IX

### De las infracciones, sanciones y procedimiento

#### Artículo 43. Normativa aplicable.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de tramitación de expedientes sancionadores y tipificación de infracciones se ajustarán a lo dispuesto en la Ley 25/1970 de 2 de diciembre; en su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972 de 23 de marzo; en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio; en la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la Disposición Transitoria Segunda de la Ley 3/1993, de 15 de marzo, de modificación de la Ley 3/1984, de 22 de junio, del Presidente, de la Diputación General y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, y en este Reglamento, en el resto de la legislación vigente y lo relativo a actuación de las sanciones de los Decretos que desarrollan la disposición adicional tercera del Decreto 835/1972.

#### Artículo 44. Incoación e instrucción de expedientes.

1. La incoación e instrucción de expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros. En los demás casos, el Consejo lo pondrá en conocimiento del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

2. Para la tramitación de expedientes de carácter sancionador, incoados por el Consejo Regulador, éste designará a un Instructor y un Secretario.

3. El procedimiento de inspección por parte de los veedores del Consejo Regulador se llevará a cabo conforme dispone el artículo 121 del Decreto 835/1972.

#### Artículo 45. Tipificación de las infracciones.

1. Las infracciones cometidas por personas inscritas en alguno de los Registros de la Denominación de Origen se clasificarán a efectos de su sanción como sigue:

A) Faltas administrativas: Son, en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones, guías, asientos, libros de registro y demás documentos y, en concreto, las siguientes:

1º. Inexactitudes u omisiones en las declaraciones para la inscripción en los distintos Registros, de datos y comprobantes que en cada caso sean precisos, siempre que no sean determinantes para la inscripción.

2. No comunicar al Consejo Regulador las variaciones que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros, dentro del plazo de un mes desde que dicha variación se haya producido.

3º. El incumplimiento por omisión o inexactitud de lo establecido en el Reglamento y en los acuerdos del Consejo Regulador sobre declaraciones de cosecha, elaboración y crianza de los vinos.

4º. Expedir productos entre bodegas que no vayan acompañadas del volante o documento de circulación.

5º. La falta de Libros de Registro, fichas de control o cuantos otros documentos sean obligatorios conforme al presente Reglamento.

6º. Infringir los acuerdos del Consejo Regulador en los asuntos que regula este apartado A).

B) Infracciones antirreglamentarias a lo previsto en cuanto a producción y elaboración de productos amparados y que, entre otras, son:

1º. Incumplir las normas sobre prácticas de cultivo.

2º. Expedir o utilizar para la elaboración de productos amparados uva producida con rendimientos superiores a los autorizados o descalificada, salvo en los casos que determine el Consejo Regulador y en las condiciones que éste señale.

3º. Emplear en la elaboración de vinos protegidos uva de variedades distintas de las autorizadas, o uva de variedades autorizadas en distintas proporciones de las establecidas.

4º. Incumplir las normas de elaboración y crianza de vinos protegidos.

5º. Suministrar información o documentación falsa.

6º. Infringir los acuerdos del Consejo Regulador en las materias que regula este apartado B).

C) Infracciones por uso indebido de la denominación de origen o por actos que la perjudiquen o desprestigien y que, entre otros, son:

1º. Utilizar nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la denominación o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de otros vinos no protegidos o de otros productos de similar especie, así como las infracciones del artículo 22 de este Reglamento.

2º. Emplear la denominación de origen en vinos que no hayan sido elaborados, producidos o criados conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarles.

3º. Emplear nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador en los casos a los que se refiere este apartado C).

4º. Introducir en viñas o bodegas inscritas uva, mostos o vinos procedentes de viñas o bodegas no inscritas.

5º. Utilizar locales o depósitos no autorizados y/o utilizar dichos locales o depósitos para otros productos no amparados por la denominación, salvo autorización expresa del Consejo Regulador y salvo productos embotellados y etiquetados en almacén en situación de tránsito.

6º. Utilizar o negociar indebidamente con documentos, precintos, etiquetas, contraetiquetas, sellos, etc., propios de la denominación de origen.

7º. Contravenir lo dispuesto en el artículo 29 de este Reglamento por alteración injustificada en las cantidades de productos expedidos o en las existencias.

8º. Expedir vinos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

9º. Expedir, comercializar o poner en circulación vinos protegidos en envases no aprobados por el Consejo Regulador.

10º. Expedir, comercializar o poner en circulación vinos de la denominación de origen desprovistos de las precintas, etiquetas o contraetiquetas numeradas o sin el medio de control establecido por el Consejo Regulador.

11º. Envasar o precintar envases en locales que no sean bodegas inscritas, autorizadas por el Consejo Regulador o no ajustarse en el precinto a los acuerdos de éste.

12º. Quebrantar el principio de separación de bodegas establecido en el artículo 17 de este Reglamento.

13º. Infringir los acuerdos del Consejo Regulador, especialmente en lo que hace referencia a envasado, documentación, precintado y trasvases de vino.

14º. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o en los acuerdos del Consejo Regulador y que perjudique o desprestigie la denominación o suponga un uso indebido de la misma.

2. Infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador son, entre otras:

1º. Usar indebidamente la denominación de origen.

2º. Utilizar nombres comerciales, marca, expresiones, signos o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la denominación de origen, o con los signos o emblemas característicos de las mismas puedan inducir a la confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos por los Organismos competentes.

3º. Emplear el nombre geográfico protegido por la denominación de origen en etiquetas, documentos comerciales o propaganda de los productos aunque vaya precedido de los términos «tipo», o «embotellado en», «con bodega en» o análogos.

4º. Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la denominación de origen o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

3. Las infracciones a lo previsto en este Reglamento prescriben a los cinco años de su comisión, por lo cual toda la documentación relativa a su tramitación deberá ser conservada durante dicho periodo.

#### *Artículo 46. Sanciones.*

1. Las bases para la imposición de las multas se determinarán según el artículo 120 del Decreto 835/1972.

2. Las faltas administrativas se sancionarán con multas de 1 al 10 por 100 de la base por cada hectárea, en caso de viñedo, o de las mercancías afectadas; las faltas leves se sancionarán con apercibimiento.

3. Las infracciones antirreglamentarias se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 de la base por cada hectárea, en caso de viñedo, o del valor de las mercancías afectadas. En este último caso la mercancía será decomisada.

4. Las infracciones por uso indebido de la denominación de origen o por actos que la perjudiquen o desprestigien serán sancionadas con multas desde 20.000 pesetas hasta el doble del valor de la mercancía o productos afectados cuando el valor supere las 20.000 pesetas, y, además, con el decomiso de la mercancía.

5. En los casos de infracciones graves, además de las multas previstas en los apartados 3 y 4 este artículo podrá sancionarse al infractor con la suspensión temporal del derecho al uso de la denominación de origen e, incluso, con la baja definitiva.

6. La suspensión temporal lleva aparejada la pérdida del derecho al uso de certificados de origen, precintas y cualesquiera distintivos del Consejo. La baja supone la exclusión de los Registros y la pérdida de los derechos inherentes a la denominación de origen.

#### *Artículo 47. Reincidencia. Ejemplaridad.*

1. Se considera reincidente al infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de este Reglamento en los cinco años anteriores.

2. En caso de reincidencia, o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento. En caso de nueva incidencia, la cuantía de la multa podrá alcanzar el triple de dichos máximos.

3. El Departamento de Agricultura y Medio Ambiente podrá acordar la publicación en el «Boletín Oficial de Aragón» de las sanciones impuestas, a efecto de ejemplaridad.

#### *Artículo 48. Resolución de expedientes.*

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador corresponde al propio Consejo, cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, se elevará la propuesta al Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por Empresas ubicadas fuera de Aragón contra esta denominación de origen corresponderá a la Administración Central del Estado o la Administración Autonómica competente.

3. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1, se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

4. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

5. Cuando la infracción a sancionar constituya contravención al Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, se trasladará la oportuna denuncia a la Dirección General de Producción, Industrialización y Comercialización Agrarias de la Diputación General de Aragón.

6. En los casos que la infracción concierna al uso indebido de la denominación de origen, y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre propiedad industrial.

7. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1960, que convalida la tasa por gestión técnica-facultativa de los Servicios Agronómicos.

#### *Disposición transitoria*

El punto 3 del artículo 17 no será de aplicación para las bodegas que elaboren vino con uvas procedentes de viñedos no inscritos pero pertenecientes a la zona de producción de la Denominación de Origen Somontano, que a la fecha de publicación de este reglamento hayan presentado, en el Consejo Regulador, un plan de reconversión varietal enfocado a potenciar las variedades amparadas por este Reglamento, y que finalice en el año 2000.

Durante el periodo cuatrienal fijado para el plan de reconversión varietal, el Consejo Regulador controlará la vinificación separada de este vino y velará para que su destino final sea el de vino de mesa.

**1529** *ORDEN de 13 de agosto de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón, Calidad Alimentaria» en el arroz.*

El Decreto 154/1991, de 10 de septiembre, de la Diputación General de Aragón, por el que se crea la «Marca de Calidad» de Aragón para garantizar la calidad de los productos agroalimentarios producidos, elaborados y/o transformados en la comunidad Autónoma de Aragón, establece en su artículo cuarto los requisitos que deben reunir los mismos, para poder solicitar la citada «Marca de Calidad» de Aragón y entre los que se encuentra la cumplimentación de un reglamento técnico aprobado por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente que incluya: Definición del producto-composición y características; métodos de producción y elaboración y niveles de calidad.

Por todo lo expuesto, dispongo:

#### *Artículo único.*

Se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en el arroz, que se publica como anexo a la presente Orden.

## DISPOSICIONES FINALES

*Primera.*—Se faculta al Director General de Producción, Industrialización y Comercialización Agraria para la interpretación y resolución de cuantas dudas puedan surgir en la aplicación de la presente Orden.

*Segunda.*—La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 13 de agosto de 1997.

**El Consejero de Agricultura  
y Medio Ambiente,  
JOSE MANUEL LASA DOLHAGARAY**

### REGLAMENTO TECNICO PARA LA UTILIZACION DE LA MARCA «ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA» EN EL ARROZ.

#### CAPITULO I GENERALIDADES

##### *Artículo 1.*

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 154/1991 por el que se crea la Marca de Calidad «Aragón Calidad Alimentaria», podrán ostentar dicha marca, el arroz que cumpla las características y requisitos que define el presente Reglamento.

#### CAPITULO II PRODUCCION

##### *Artículo 2.*

Los arroces amparados por la marca «Aragón Calidad Alimentaria», serán exclusivamente de las variedades de tipos redondo Balilla X Sollana y Senia y semilargo Thainato y Lido.

No obstante, se podrá proponer al Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, otras variedades que tras los convenientes ensayos y experiencia previos, se compruebe que producen arroces de calidad.

##### *Artículo 3.*

1. El cultivo se realizará siguiendo las técnicas de producción más adecuadas para cada caso, bajo la dirección de técnicos especializados y competentes.

2. La fertilización se realizará a partir de recomendaciones técnicas que tengan en cuenta la extracción del cultivo, las particularidades de cada suelo y los resultados de los análisis químicos de tierra que periódicamente se realicen.

3. Los suelos donde se cultive el arroz serán de textura arcillo-limosa.

4. En el control de enfermedades, plagas y malas hierbas, serán prioritarios los métodos de lucha natural, cultural y biológica. La aplicación de productos de defensa sanitaria sólo se hará en los casos en que esté justificado, tras el seguimiento de la dinámica de las enfermedades y plagas en las parcelas.

Se utilizarán los productos más respetuosos para las personas, la fauna auxiliar y el medio ambiente, de acuerdo con las recomendaciones del técnico responsable.

5. El riego se realizará con aguas procedentes de embalses situados en las zonas de montaña, de escasa incidencia contaminante de la población o la industria.

##### *Artículo 4.*

La producción máxima admitida por hectárea será de 7.000 kg. de arroz cáscara. Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas a petición de los arroceros y se realizará con anterioridad a la recolección.