

Text refós Reglament DO Montsant

CAPÍTOL 1

DISPOSICIONS GENERALS

Article 1

Règim jurídic

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

Article 2

Protecció de la Denominació d'Origen

- 2.1 El nom de la Denominació d'Origen Montsant queda reservat als vins que compleixin els requisits i les condicions que estableix aquest Reglament.
- 2.2 El nom de la Denominació d'Origen Montsant és un bé de domini públic, i no pot ser objecte d'alienació ni gravamen.
- 2.3 El nom de la Denominació d'Origen Montsant podrà ser utilitzat, i no se'n podrà negar l'ús a les persones físiques o jurídiques que figurin inscrites als registres de la Denominació d'Origen i que ho sol·licitin i compleixin amb el que estableix aquest Reglament, amb l'excepció que se'ls imposi com a sanció la pèrdua temporal o definitiva del seu ús.
- 2.4 Queda prohibida la utilització en altres vins, dels noms, les marques, els termes, les expressions i els signes que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb els protegits, puguin induir a confusió amb els que són objecte d'aquest Reglament encara que vagin precedits dels termes "tipus", "estil", "cep", "embotellat en", "amb celler en" i altres expressions anàlogues.
- 2.5 La protecció atorgada s'estén al nom de la Denominació d'Origen i als noms de la comarca, als termes municipals i als seus agregats i tots els paratges que componen la zona de producció i criaça.

Article 3

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

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

CAPÍTOL 2

PRODUCCIÓ

Article 4

Zona de producció

- 4.1 La zona de producció dels vins emparats per la Denominació d'Origen Montsant està constituïda per les parcel·les de vinya inscrites al Registre vitivinícola de Catalunya situades als termes municipals o àrees geogràfiques que s'indiquen a l'annex 2 d'aquesta disposició, que el Consell

Regulador consideri aptes per a la producció de raïm de les varietats que s'indiquen a l'annex 3 d'aquesta disposició, amb la qualitat necessària per produir vins de les característiques específiques dels protegits per la Denominació.

- 4.2 La qualificació de les parcel·les de vinya a efectes de la seva inclusió a la zona de producció la realitzarà el Consell Regulador, hauran de quedar referenciades al Registre vitivinícola de Catalunya i de la manera que determini l'Institut Català de la Vinya i el Vi.
- 4.3 En cas que el titular de la parcel·la de vinya estigui en desacord amb la resolució del Consell Regulador, podrà recórrer davant l'Institut Català de la Vinya i el Vi que resoldrà, amb l'informe previ dels organismes tècnics que estimi necessaris.
- 4.4 La inclusió de nous municipis, que no estiguin inclosos a l'annex 2, dins la zona de producció de la Denominació d'Origen Montsant requerirà l'aprovació del Ple del Consell Regulador, que ho elevarà a l'Institut Català de la Vinya i el Vi, el qual resoldrà amb els informes tècnics que calguin.

Article 5

Varietats de Vitis vinifera

- 5.1 L'elaboració dels vins protegits es realitzarà exclusivament amb raïms de les varietats de Vitis vinifera relacionades a l'annex 3 d'aquesta disposició.
- 5.2 El Consell Regulador podrà fomentar les plantacions de les varietats recomanades, i podrà fixar límits de superfície de noves plantacions amb altres varietats autoritzades en raó de les necessitats de producció de la Denominació d'Origen.
- 5.3 El Consell Regulador proposarà a l'Institut Català de la Vinya i el Vi l'assaig de les noves varietats de Vitis vinifera sobre la base de les parcel·les experimentals, microvinificacions, anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques dels vins obtinguts, es comprovi que els raïms produeixen mostos de qualitat aptes per a l'elaboració de vins protegits. L'Institut Català de la Vinya i el Vi resoldrà les experimentacions i autoritzarà, si escau, la inclusió de les noves varietats al Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Montsant.

Article 6

Pràctiques de cultiu

- 6.1 Les practiques de cultiu seran les tradicionals que tendeixen a aconseguir les millors qualitats. Tots els treballs culturals respectaran l'equilibri fisiològic de la planta, resultaran respectuosos amb el medi ambient i aplicaran els coneixements agronòmics que tendeixin a l'obtenció d'un raïm en condicions òptimes per a la seva vinificació.
- 6.2 La formació del cep i la seva conducció haurà de ser la que es consideri òptima per obtenir la màxima qualitat i riquesa aromàtica dels vins, amb una densitat de plantació màxima de 6.000 ceps/ha.
- 6.3 El Consell Regulador estudiarà i experimentarà l'aplicació de noves pràctiques culturals, tractaments o tècniques de conreu que constitueixin un avanç en la tècnica vitícola i es comprovi que afecten favorablement la qualitat del raïm i del vi produït. D'aquesta experimentació se'n donarà coneixement a l'Institut Català de la Vinya i el Vi perquè, si escau, ho aprovi.
- 6.4 La pràctica de reg, que haurà de ser autoritzada pel Consell Regulador, es podrà dur a terme únicament a l'objecte de millorar la qualitat del raïm en les circumstàncies on el règim hídric de les parcel·les i les condicions ecològiques de la vinya no permetin assolir el nivell de qualitat òptim i s'haurà de vetllar perquè les produccions i els rendiments que s'obtinguin s'ajustin al que preveu aquest Reglament.

Article 7

Verema

- 7.1 La verema es realitzarà amb la major atenció, i exclusivament es dedicarà a l'elaboració de vins protegits el raïm sa amb el grau de maduresa necessari per a l'obtenció de vins amb una graduació alcohòlica volumètrica natural igual o superior al 10% vol per als VQPRD i 12% per al VLQPRD.
- 7.2 El Consell Regulador podrà determinar per a cada varietat de Vitis vinifera i per a cada zona que forma part de la Denominació d'Origen Montsant la data d'iniciació de la verema i acordar instruccions sobre el ritme de recol·lecció, a fi que s'efectuï en consonància amb la capacitat d'absorció dels cellers, així com la manera de transport del raïm veremat als efectes que s'efectuï sense deteriorament de la qualitat.

Article 8

Producció admesa

- 8.1 La producció màxima admesa per hectàrea serà de 120 quintars mètrics per a les varietats blanques i 100 quintars mètrics per a les varietats negres.
- 8.2 El raïm que procedeixi de parcel·les el rendiment de les quals sigui superior al límit autoritzat, no podrà ser utilitzat en l'elaboració de vins protegits per aquesta Denominació d'Origen. El Consell Regulador adoptarà les mesures de control necessàries per assegurar el compliment d'aquest precepte.

Article 9

Noves plantacions i replantacions

- 9.1 Per a la inscripció de noves plantacions i replantacions de vinyes situades a la zona de producció que vulguin ser emparades per la Denominació d'Origen Montsant, serà preceptiu l'informe del Consell Regulador, que determinarà la possibilitat d'inscripció al registre corresponent.
- 9.2 No s'admetrà la inscripció al Registre de viticultors de titulars de parcel·les de vinyes de noves plantacions mixtes que a la pràctica no permetin una absoluta separació en la verema de les diferents varietats.

CAPÍTOL 3

MÈTODES D'OBTENCIÓ I ELABORACIÓ

Article 10

Mètodes d'obtenció

- 10.1 Les tècniques utilitzades en la verema, el transport i la manipulació del raïm, el premsat del most, el control de la fermentació, les pràctiques enològiques durant tot el procés de vinificació i la cria del vi, tendiran a obtenir productes de la màxima qualitat i tipicitat, i es mantindran les característiques dels tipus de vi emparats per la Denominació d'Origen Montsant
- 10.2 La transformació del raïm en most i del most en vi apte per a ser qualificat amb la Denominació d'Origen Montsant, així com l'emmagatzematge i la resta de processos fins a l'embotellat i l'etiquetat, es realitzaran per separat d'altres productes que no corresponguin a l'esmentada condició, i en instal·lacions inscrites al Registre de cellers que preveu l'article 20 d'aquest Reglament.

Article 11

Mètodes d'elaboració

- 11.1 En la producció de most se seguiran les pràctiques tradicionals aplicades amb una tecnologia moderna orientada a la millora de la qualitat dels vins.
S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most o del vi i la seva separació de la brisa, de manera que el seu rendiment no sigui superior a 72 litres de most o de vi per cada 100 kg de verema
El Consell Regulador podrà modificar d'acord amb la legislació vigent el límit de litres de most o de vi per cada 100 kg de verema, amb un marge màxim de 4 punts percentuals en més o en menys, en determinades campanyes i per a determinades zones, per pròpia iniciativa o a petició dels elaboradors interessats, sempre que s'efectuï amb anterioritat a la verema.
- 11.2 En l'elaboració dels diferents tipus de vins VQPRD protegits, tant blancs, com negres i rosats, s'hauran de fer servir les varietats de *Vitis vinifera* relacionades a l'annex 3. Les fraccions de most obtingudes per pressions inadequades no podran en cap cas ser destinades a l'elaboració de vins protegits. Les graduacions alcohòliques volumètriques adquirides per aquests vins es detallen a l'article 19.1.
- 11.3 Emparats per la Denominació d'Origen Montsant es podran elaborar els tipus de vi que s'esmenten als apartats següents.
- 11.4 Vi ranci Montsant: vi de licor tradicional obtingut per via oxidativa en envasos de fusta de roure, de vins blancs o negres, de grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol per assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 20% vol.
- 11.5 Vi mistela blanca Montsant: vi de licor tradicional que en la seva elaboració se separa el most flor del raïm i seguidament es filtra el vi, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol, per afegir-hi tot seguit alcohol vínic i procedir a remoure'l un cop al dia durant una setmana fins a obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 20% vol.
- 11.6 Vi mistela negra Montsant: l'elaboració del vi de licor tradicional denominat mistela negra es realitzarà a partir de les varietats negres autoritzades, les quals hauran de tenir un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol. Es macera el raïm xafat, amb la separació prèvia de la rapa, amb una mescla d'alcohol vínic, i s'aireja dos cops al dia durant quinze dies per deixar inactius els llevats. Acabada la maceració se separen els sòlids amb una premsa fins assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit igual o superior al 15% vol i màxim de 20% vol.
- 11.7 Vi garnatxa del Montsant: vi de licor tradicional elaborat amb raïms sobremadurats. Després de separar la rapa i xafats, la pasta fermenta fins a adquirir un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol. Seguidament se sagna, premsa, filtra i s'encapçala amb alcohol vínic fins arribar als 15,5% vol de grau alcohòlic volumètric adquirit i màxim de 20% vol. S'envelleix en bótes de fusta de roure.
- 11.8 Vi dolç natural del Montsant: vi de licor tradicional que procedeix de mostos d'alta riquesa en sucres, superior a 272 g/l, fermentat parcialment. La seva graduació alcohòlica volumètrica natural és com a mínim de 12% vol, i la seva graduació alcohòlica volumètrica adquirida mínima de 15% vol i màxima de 18% vol, per addició d'alcohol vínic.
- 11.9 Vi vimblanc del Montsant: vi de licor tradicional fet amb la varietat pansal sobremadurada. Amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol i un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 18% vol.
- 11.10 Els vins qualificats per la Denominació d'Origen Montsant podran utilitzar-se com a vins base per a l'elaboració de vermuts tradicionals.

CAPÍTOL 4

CRIANÇA I MENCIONS

Article 12

Zona d'envelliment o criaça

- 12.1 La zona d'envelliment o criaça dels vins de la Denominació d'Origen Montsant coincideix amb els termes municipals o àrees geogràfiques que integren la zona de producció relacionada a l'annex 2 d'aquesta disposició.
- 12.2 Únicament es podran sotmetre a criaça els vins de la Denominació d'Origen Montsant aptes per a aquesta finalitat.

Article 13

Mencions

- 13.1 La utilització en la presentació dels vins de les mencions de criaça, reserva i gran reserva, s'efectuarà d'acord amb el que preveu aquest article.
- 13.2 Per poder utilitzar el terme criaça, el procés d'envelliment serà el següent:
Per als vins negres tindrà una durada de dos anys naturals. Aquest procés tindrà una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos.
Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés no serà inferior a divuit mesos, com a mínim, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos.
- 13.3 Per poder fer constar el terme reserva, el procés d'envelliment serà el següent:
Per als vins negres la durada d'aquest procés no serà inferior als trenta-sis mesos, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de dotze mesos i un envelliment en ampolla de divuit mesos.
Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés no serà inferior a vint-i-quatre mesos, com a mínim, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos i un envelliment en ampolla de divuit mesos.
- 13.3 Per a la utilització del terme gran reserva, el procés d'envelliment serà el següent:
Per als vins negres caldrà una permanència en bóta de fusta de roure de vint-i-quatre mesos, com a mínim, i un envelliment en ampolla de trenta-sis mesos, com a mínim.
Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés serà, com a mínim, de quaranta-vuit mesos, amb un envelliment en fusta de roure, com a mínim, de sis mesos i un envelliment en ampolla de quaranta-dos mesos.
- 13.5 En tots els processos d'envelliment descrits als apartats 13.2, 13.3 i 13.4 les bótes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.
- 13.6 Per a la utilització del terme vi de guarda, el procés de criaça serà d'un període mínim de dotze mesos en bóta de roure.

Article 14

Etiquetatge

- 14.1 A més de les mencions a què fan referència l'annex VII del Reglament CE 1493/1999 i la resta de normativa vigent, la designació dels vins de la Denominació d'Origen Montsant es completarà amb les dades següents:
- a) El nom del municipi de l'embotellador o de l'expedidor.
 - b) El nom d'una varietat si el vi procedeix en un 85% o més d'aquesta varietat.
 - c) El nom de fins a tres varietats sempre que el vi esmentat procedeixi en la seva totalitat de les varietats indicades i sempre en ordre decreixent del seu percentatge en el cupatge.
 - d) Si hi ha més de tres varietats podran ser mencionades fora de l'angle visual de les mencions obligatòries, sempre en ordre decreixent del seu percentatge en el cupatge.
 - e) L'any de la verema, si el vi procedeix en un 85% o més del raïm collit en l'any que es preveu que consti a la designació.

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

Article 15

Vi novell i vi jove

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

15.2 Els vins designats amb la menció vi jove únicament podran comercialitzar-se amb la indicació a l'etiqueta de l'any de la collita, s'embotellaran durant l'any de la campanya en què el vi ha estat veremat i segons acordi el Consell Regulador.

Article 16

Indicacions

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

16.2 Es podrà utilitzar la indicació bóta sempre que s'indiqui a les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos i anys, el tipus de recipient de fusta de roure en què ha estat, on la capacitat màxima haurà de ser de 330 litres.

16.3 Es podrà utilitzar la indicació roure sempre que s'indiqui a les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos o anys, que ha estat en recipients de fusta de roure, on la capacitat màxima haurà de ser de 330 litres.

CAPÍTOL 5

TRAÇABILITAT I QUALIFICACIÓ DELS VINS

Article 17

Procés de qualificació

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

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

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

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

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

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

Article 18

Procés de desqualificació

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

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

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

CAPÍTOL 6

CARACTERÍSTIQUES DELS VINS VQPRD

Article 19

Característiques dels vins

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

Tipus de vi: blanc.
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11,5% vol.

Tipus de vi: rosat.
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 12% vol.

Tipus de vi: negre.
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 12,5% vol.

Tipus de vi: vi ranci de Montsant.
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 20% vol.

Tipus de vi: mistela blanca de Montsant.
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 20% vol.

Tipus de vi: mistela negra de Montsant.
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 20% vol.

Tipus de vi: garnatxa de Montsant.
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15,5% vol, màxim 20% vol.

Tipus de vi: vi dolç natural de Montsant.
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 18% vol.

Tipus de vi: vi vimblanc del Montsant.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 18% vol.

- 19.2 Els vins de campanya tindran una acidesa volàtil real inferior a 0,80 g/l, expressada en àcid acètic, per als vins blancs i rosats, i inferior a 0,80 g/l per als vins negres. Els vins de criança no podran sobrepassar la xifra de 0,80 g/l d'acidesa volàtil real. En els vins negres aquest límit es podrà superar en 0,06 g/l per cada grau d'alcohol que excedeixi d'11 graus i any d'envelliment, amb un màxim d'1,2 g/l.
- 19.3 Els vins hauran de presentar les qualitats, analítiques i organolèptiques que preveu aquest reglament, especialment pel que fa al color, l'aroma i el sabor. Els vins que a judici del Consell Regulador no hagin adquirit aquestes característiques no podran ser emparats per la Denominació d'Origen Montsant, i seran desqualificats tal com estableix l'article 18 d'aquest Reglament.
- 19.4 Les anàlisis organolèptiques i fisicoquímiques s'ajustaran al que disposa la normativa comunitària, així com al que disposa l'Ordre de 20 de setembre de 1989, del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, i seran obligatòries per a la qualificació dels vins. Aquestes anàlisis es realitzaran per lots homogenis abans d'embotellar.

CAPÍTOL 7

REGISTRES I INSCRIPCIONS

Article 20

Tipologia i procediment d'inscripció als registres

- 20.1 El Consell Regulador portarà els registres següents:
- a) Registre de viticultors.
 - b) Registre de cellers, que tindrà les seccions següents:
 - b.1) Cellers d'elaboració.
 - b.2) Cellers d'emmagatzematge.
 - b.3) Cellers de criança.
 - b.4) Cellers d'embotelladors i envasadors.
- 20.2 Les peticions d'inscripció es dirigiran al Consell Regulador i s'acompanyaran de les dades, els documents i els comprovants que en cada cas siguin requerits per les disposicions i les normes vigents, en els impresos que disposi el Consell Regulador, el qual verificarà totes les dades i ho comunicarà a l'interessat, el qual disposarà d'un termini de trenta dies per aportar o esmenar les deficiències detectades. Un cop transcorregut aquest termini sense aportar la documentació requerida, el Consell Regulador n'ordenarà l'arxivament. Si presentada la documentació no es dicta una resolució expressa del Consell Regulador en el termini d'un mes, es considerarà estimada la sol·licitud.
- 20.3 El Consell Regulador denegarà les inscripcions que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords adoptats pel Consell Regulador sobre condicions complementàries de caràcter tècnic que hauran de reunir les vinyes i els cellers.
- 20.4 La inscripció en aquests registres no eximeix els interessats de l'obligació d'inscriure's als registres que amb caràcter general estiguin establerts en la normativa vigent, i en especial al Registre vitivinícola de Catalunya, al Registre d'indústries agroalimentàries de Catalunya i al d'embotelladors i envasadors, en el seu cas, i al Registre de sanitat.

Article 21

Registre de viticultors

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

- 21.2 A la inscripció figurarà el nom del propietari i, si és el cas, el del masover, el parcer, l'arrendatari, el censatari o qualsevol altre titular de domini útil; el nom de la vinya, l'indret i el terme municipal en què està situada la parcel·la de vinya, la superfície de producció, les dades del Registre vitivinícola de Catalunya, del polígon i de les parcel·les, la varietat o les varietats de la vinya i tantes dades com calguin per a la seva classificació i localització.
- 21.3 A la instància d'inscripció s'adjuntarà un plànol del Registre vitivinícola de Catalunya, de les parcel·les i l'autorització de plantació expedida pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- 21.4 Serà condició imprescindible per procedir a la inscripció al Registre del Consell Regulador que la vinya estigui inscrita prèviament al Registre vitivinícola de Catalunya.
- 21.5 Quan es produeixi una baixa voluntària, hauran de transcórrer cinc anys naturals abans que la vinya en qüestió pugui tornar a inscriure-s'hi, llevat de canvi de titularitat.
- 21.6 Es produirà la baixa al Registre de viticultors per inactivitat o abandonament de les parcel·les de les quals sigui titular l'inscrit, durant cinc anys consecutius o per qualsevol dels supòsits que determina l'article 10.1 del Decret 264/2003, de 21 d'octubre, pel qual es regula el Registre vitivinícola de Catalunya.
- 21.7 Per tal de poder exercir un perfecte control de procedència de raïms, el Consell Regulador facilitarà a les persones físiques o jurídiques inscrites al Registre de viticultors un document que acrediti la superfície de les parcel·les de vinya inscrites amb detall de les varietats i la producció màxima per a cada campanya. El Consell Regulador establirà el sistema de control i registre del lliurament de raïm als cellers elaboradors inscrits per tal d'acreditar l'origen de la partida de raïm corresponent.

Article 22

Registre de cellers. Secció d'elaboració

- 22.1 A la Secció d'elaboració del Registre de cellers han d'inscriure-s'hi els cellers situats a la zona de producció en què s'hagi decidit vinificar únicament raïm o most procedent de vinyes inscrites, els vins produïts de les quals puguin optar a la Denominació d'Origen Montsant i compleixin els requisits recollits en aquesta norma.
- 22.2 A la inscripció figurarà el nom de la persona física o jurídica, el seu representant legal, el domicili, el municipi i la zona d'emplaçament, les característiques, el nombre i la capacitat de tots i cadascun dels envasos i la maquinària, el sistema d'elaboració i les dades que calguin per a la perfecta identificació i catalogació del celler. Qualsevol modificació de les dades que figuren al Registre s'haurà de notificar al Consell Regulador. S'adjuntarà un plànol a escala convenient on quedin reflectits tots els detalls de construcció i instal·lació. En cas que l'empresa elaboradora no sigui propietària dels locals, es farà constar aquesta circumstància i s'indicarà el nom del propietari.
- 22.3 Els cellers hauran d'estar inscrits al Registre d'indústries agroalimentàries, al Registre de sanitat i als altres que amb caràcter general estiguin establerts per la normativa vigent.
- 22.4 Formulada la petició, el celler haurà de ser inspeccionat pel personal tècnic que el Consell Regulador designi, amb la finalitat de comprovar les seves característiques i si reuneix o no les condicions tècniques mínimes requerides per a la correcta elaboració de vins aptes per obtenir VQPRD.
- 22.5 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció d'elaboració del Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 23

Registre de cellers. Secció d'emmagatzematge

- 23.1 A la Secció d'emmagatzematge del Registre de cellers han d'inscriure-s'hi els cellers situats a la zona de producció els quals no disposin de planta pròpia d'elaboració, que es dediquin a l'emmagatzematge de vins emparats per la Denominació d'Origen. A la inscripció figuraran les dades a què es refereix l'article 22.2.
- 23.2 Es procedirà igualment com s'indica a l'article 22.4 amb l'objecte de comprovar que el celler compleix les condicions mínimes per a la correcta conservació i emmagatzematge de vins.
- 23.3 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció d'emmagatzematge del Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 24

Registre de cellers. Secció de cria

- 24.1 A la Secció de cria del Registre de cellers han d'inscriure-s'hi els cellers que, situats a la zona de producció, es dediquin a la cria o l'envelliment de vins amb denominació d'origen. A la inscripció figuraran, a més de les dades a què fa referència l'article 22.2, totes les específiques d'aquests tipus de cellers i envelliment de vins.
- 24.2 Els locals i els cellers inscrits destinats a la cria hauran d'estar exempts de vibracions, amb temperatura constant i fresca durant tot l'any, i amb estat higromètric i ventilació adequada, a més dels altres requisits que el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca pugui considerar necessaris per a un correcte procés d'envelliment dels vins.
- 24.3 Igualment es procedirà a la inspecció oportuna que s'indica a l'article 22.4.
- 24.4 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció de cria del Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 25

Registre de cellers. Secció d'embotelladors i envasadors

- 25.1 A la Secció d'embotelladors i envasadors del Registre de cellers han d'inscriure-s'hi tots els que es trobin situats a la zona de producció i, amb número d'embotellador de la seva propietat, es dediquin a l'activitat d'embotellat o envasat i comercialitzin vins degudament etiquetats i protegits per la Denominació d'Origen.
- 25.2 A la inscripció hi figuraran, a més de les dades a què fa referència l'article 22.2, les dades específiques d'aquests tipus de cellers, com instal·lacions i maquinària i la inscripció als registres d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- 25.3 Igualment es procedirà a la inspecció oportuna que s'indica a l'article 22.4.
- 25.4 Es produirà la baixa de qualsevol celler inscrit a la Secció d'embotelladors i envasadors del Registre de cellers per inactivitat durant tres anys consecutius.

Article 26

Modificacions i renovacions als Registres

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

produeixi. En conseqüència, el Consell Regulador podrà suspendre o revocar les inscripcions, amb audiència de l'interessat, quan els seus titulars no s'atinguin a la prescripció.

- 26.2 El Consell Regulador o en el seu cas l'administració competent, podrà efectuar inspeccions periòdiques per comprovar l'efectivitat de tot el que disposa el paràgraf anterior.
- 26.3 El Consell Regulador, o en el seu cas l'administració competent, podrà en qualsevol moment sol·licitar la tramesa d'informació de les persones físiques o jurídiques inscrites als seus registres, als efectes de comprovar la vigència i la veracitat de les dades que hi figure
- 26.4 Totes les inscripcions als diferents registres seran renovades en el termini i de la manera que determini el Consell Regulador.
- 26.5 El titular d'un celler que vulgui modificar o instal·lar una nova planta d'elaboració o d'embotellat, ho sol·licitarà al Consell Regulador abans d'iniciar la modificació o instal·lació als efectes de l'autorització corresponent.

CAPÍTOL 8

DRETS I OBLIGACIONS

Article 27

Dret a la inscripció

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

Article 28

Drets dels inscrits als registres

- 28.1 Únicament les persones físiques o jurídiques que hagin inscrit les vinyes o cellers als registres indicats a l'article 20 podran produir raïm o most amb destinació a l'elaboració de vins emparats o elaborar i criar vins que hagin de ser protegits per la Denominació d'Origen Montsant.
- 28.2 Només pot aplicar-se la Denominació d'Origen Montsant als vins que procedeixen de cellers inscrits als registres corresponents que hagin estat produïts i elaborats d'acord amb les normes exigides en aquest Reglament i que compleixin les característiques analítiques i organolèptiques que han de caracteritzar-los.
- 28.3 El dret a l'ús de la Denominació d'Origen en publicitat, documentació, etiquetes i embalatges és exclusiu de les firmes inscrites al registre corresponent.

Article 29

Excepcions i prohibicions

- 29.1 Als cellers inscrits als diferents registres de la Denominació d'Origen Montsant es podrà realitzar l'elaboració, l'emmagatzematge o la manipulació del raïm, els mostos o els vins obtinguts de superfícies vitícoles situades fora de la zona de producció de la Denominació d'Origen, sempre que aquestes operacions es realitzin de manera separada de les referides als vins de la Denominació d'Origen Montsant i que es garanteixi el control d'aquests processos i la separació en dipòsits independents entre cada un dels vins i quedi perfectament visible de forma indeleble la identificació del vi, el seu volum nominal i la seva indicació geogràfica corresponent. Aquesta identificació es realitzarà tant al celler, com als registres reglamentaris, sense perjudici de normes més restrictives que imposin la regulació d'altres VQPRD amb les

quals hi hagi superposició de la zona de producció i per a instal·lacions amb més d'una inscripció.

- 29.2 En els cellers inscrits i per als envasos d'un volum nominal de 600 litres o menys, omplerts amb el mateix producte i emmagatzemats juntament en el mateix lot, podrà substituir-se el marcatge dels envasos pel del lot en la seva totalitat, sempre que aquest lot estigui clarament identificat i separat dels altres.
- 29.3 Els cellers inscrits a la Secció d'elaboració del Registre de cellers i amb l'autorització prèvia del Consell Regulador podran expedir vins qualificats, emprats per la Denominació d'Origen, destinats a les empreses que en l'elaboració dels seus productes, d'acord amb la normativa comunitària o de l'estat membre, puguin utilitzar vins de qualitat produïts en regió determinada VQPRD que procedeixin d'altres denominacions d'origen.
- 29.4 Les firmes que tinguin inscrites els cellers només podran tenir emmagatzemats els seus vins als locals declarats a la inscripció.

Article 30

Declaracions de collita

- 30.1 Amb la finalitat de poder controlar la producció, l'elaboració i les existències, així com les qualitats, els tipus i tot el que calgui per poder acreditar l'origen i la qualitat dels vins, les persones físiques i jurídiques titulars de les vinyes i els cellers estaran obligades a presentar les declaracions següents:
- a) Totes les firmes inscrites al Registre de viticultors presentaran a les dependències del Consell Regulador, abans del 20 de desembre de cada any, una còpia de la declaració de collita.
 - b) Totes les firmes inscrites a la Secció d'elaboració del Registre de cellers presentaran al Consell Regulador, abans del 20 de desembre de cada any, una còpia de la declaració de producció.
 - c) Totes les firmes inscrites a alguna de les seccions d'emmagatzematge, d'elaboració, de criança, i d'embotelladors i envasadors del Registre de cellers, presentaran trimestralment i en un termini de trenta dies un imprès, que els serà facilitat pel Consell Regulador, amb la declaració d'entrada i sortida de productes i partides realitzada durant el trimestre, en què s'indicarà la procedència dels vins adquirits i les existències que té a últim dia del trimestre.
 - d) Totes les firmes inscrites a alguna de les seccions d'emmagatzematge, d'elaboració, de criança, i d'embotelladors i envasadors del Registre de cellers, presentaran una còpia de la declaració d'existències abans del 10 de setembre de cada any.
 - e) Totes les firmes inscrites a la Secció d'embotelladors i envasadors del Registre de cellers, presentaran al Consell Regulador, abans del 31 de gener de cada any, les existències de contraetiquetes o precintes de garantia numerats i amb data 31 de desembre de cada any, que no s'hagin utilitzat.
- 30.2 Les declaracions esmentades a l'article 30.1 tindran efectes únicament estadístics, per la qual cosa només podrà facilitar-se i publicar-se en forma numèrica, i sense cap referència de caràcter individual.

CAPÍTOL 9

PRESENTACIÓ I ETIQUETATGE

Article 31

Presentació de les etiquetes dels vins embotellats

- 31.1 A les etiquetes de vins embotellats hi figurarà obligatòriament, en el mateix camp visual de les mencions obligatòries i de manera destacada, el nom de la Denominació d'Origen Montsant. L'alçada màxima dels caràcters utilitzats per indicar Montsant serà de 4 mm i la meitat per a Denominació d'Origen, i s'expressaran d'acord amb les mesures aprovades en matèria de marca col·lectiva.
- 31.2 Així mateix, a les etiquetes hi haurà de constar:
- 31.2.1 El nom del municipi referit a les dades relatives a l'embotellador o l'expedidor.
- 31.2.2 El grau alcohòlic volumètric adquirit expressat en unitats o mitges unitats del seu percentatge en volum, seguit de l'abreviatura % vol.
- 31.2.3 El número d'inscripció al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- 31.2.4 Si es vol indicar el nom o la raó social mitjançant un nom comercial, cal situar-ho al mateix camp visual i inscriure'l, a favor seu i prèviament, a l'oficina espanyola de Patents i Marques. Aquesta inscripció serà comunicada al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- 31.2.5 El número de lot podrà situar-se fora del camp visual on figurin les mencions obligatòries.
- 31.3 Abans de posar en circulació les etiquetes i les contraetiquetes, hauran de ser autoritzades pel Consell Regulador als efectes que estableix aquest Reglament, d'acord amb la normativa general i les condicions que disposi el Consell Regulador en aquest matèria. Serà denegada l'aprovació de les etiquetes que per qualsevol causa puguin significar una confusió per al destinatari final. També podrà ser revocada la utilització d'una etiqueta concedida anteriorment, quan hagin variat les circumstàncies de la firma propietària, mitjançant audiència prèvia de la firma interessada.
- 31.4 Qualsevol que sigui el tipus d'envàs en què s'expedeixin els vins per al consum, aniran proveïts de precintes de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades expedides pel Consell Regulador o de qualsevol altre sistema de control que estableixi, així com del corresponent número de lot, hauran de ser col·locades quan es procedeixi a etiquetar els vins emparats en el mateix celler d'acord amb les normes que dicti el Consell Regulador, i sempre de manera que no permetin una segona utilització.
- 31.5 El Consell Regulador controlarà, mitjançant un llibre de registre, totes les entrades del sistema de control establert i anotarà totes les sortides, el romanent, la numeració i el celler de destinació.
- 31.6 Per als vins de criaça, reserva i gran reserva, el Consell Regulador podrà lliurar un distintiu on es faci constar la qualitat corresponent, i autoritzarà que així consti a les etiquetes. Així mateix, podrà autoritzar la indicació de l'anyada a les etiquetes quan aquesta indicació estigui degudament justificada.
- 31.7 El Consell Regulador adoptarà i registrarà un emblema com a símbol de la Denominació d'Origen. Aquest emblema serà obligatori exhibir-lo a l'exterior dels cellers inscrits, en un lloc destacat. Així mateix el Consell Regulador podrà fer obligatori que a l'exterior dels cellers inscrits i en un lloc destacat, figuri una placa que al·ludeixi a aquesta condició.

Article 32

Documents d'acompanyament

- 32.1 D'acord amb la normativa reguladora els envasos que continguin vins de la Denominació d'Origen Montsant hauran d'estar en tot moment identificats, tant al celler com als llibres de registre.
- 32.2 En tots els transports de vins emparats per la Denominació d'Origen Montsant, és obligatori portar el document d'acompanyament que acrediti la condició de la Denominació d'Origen Montsant, així com els cellers d'origen i de destinació.
- 32.3 L'expedició dels productes als quals es refereix l'apartat anterior l'haurà d'autoritzar el Consell Regulador amb anterioritat a la seva execució.
- 32.4 Tant els registres com els documents d'acompanyament esmentats als paràgrafs anteriors, han de complir les condicions que estableixi la normativa de la Generalitat en aquesta matèria.

Article 33

Embotellament

- 33.1 L'embotellament de vins emparats per la Denominació d'Origen Montsant haurà de ser realitzat als cellers embotelladors inscrits al Consell Regulador.
- 33.2 En casos determinats, el Consell Regulador podrà fer excepcions al que assenyala l'apartat anterior, per mitjà d'un estudi previ, sempre que l'embotellament no perjudiqui la qualitat del vi i es faci sota vigilància directa del Consell Regulador. Les despeses d'aquesta vigilància i control aniran a càrrec de l'empresa embotelladora.
- 33.3 Els vins emparats per la Denominació d'Origen únicament podran circular entre els cellers inscrits i ser expedits per aquests cellers en els tipus d'envasos que no en perjudiquin la qualitat i hauran de ser aprovats prèviament pel Consell Regulador.
- 33.4 Els envasos hauran de ser preferentment ampolles de vidre i el seu tancament es realitzarà de manera que es garanteixi la qualitat del producte envasat, utilitzant preferentment taps de suro natural. El Consell Regulador aprovarà prèviament la resta d'elements d'envasat que assegurin la qualitat i el prestigi dels vins.
- 33.5 Per garantir l'ús adequat de la Denominació d'Origen Montsant dels vins que es comercialitzin a doll i s'embotellin a la destinació, el Consell Regulador adoptarà les mesures de control que estimi oportunes d'acord amb l'apartat segon d'aquest article.

Article 34

Certificats d'origen

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

CAPÍTOL 10

CONSELL REGULADOR

Article 35

Règim jurídic

- 35.1 El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Montsant és una corporació de dret públic amb personalitat jurídica pròpia a la qual se li atribueix la gestió de la Denominació d'Origen. El Consell Regulador té plena capacitat jurídica i d'obrar per al desenvolupament de les seves funcions.
- 35.2 L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador es regeix per principis democràtics.

- 35.3 El Consell Regulador està integrat per persones físiques o representants de persones jurídiques inscrites als registres de la Denominació d'Origen
- 35.4 El Consell Regulador està subjecte amb caràcter general al dret privat, excepte les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, las quals queden subjectes al dret administratiu.
- 35.5 En tot cas es consideren subjectes al dret administratiu les actuacions del Consell Regulador en matèria d'inspecció i control, gestió dels registres de la Denominació d'Origen, procediment sancionador, règim electoral, així com la responsabilitat patrimonial que derivi de les seves actuacions subjectes al dret administratiu.

Article 36

Àmbit de competències del Consell Regulador

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

- a) Pel que fa a l'àmbit territorial, les respectives zones de producció, emmagatzematge, envelliment, embotellament i elaboració.
- b) Pel que fa als productes, els protegits per la Denominació.
- c) Pel que fa a les persones físiques o jurídiques, les inscrites als diferents registres.

Article 37

Competències del Consell Regulador

- 37.1 Les competències del Consell Regulador són les que es determinen a l'article 33 de la Llei 15/2002, de 27 de juny, i l'article 11 del Decret 474/2004, de 28 de desembre.
- 37.2 Així mateix, el Consell Regulador té competència per vigilar, controlar i autoritzar el moviment de raïms, mostos i vins protegits per la Denominació d'Origen i produïts en el seu àmbit geogràfic, que s'elaborin, comercialitzin o emmagatzemin en cellers inscrits, i comunicarà a l'INCAVI les autoritzacions d'aquest moviment i qualsevol incidència que es produeixi, i li trametrà còpies de les actes o informes que, si escau, es produeixin.

Article 38

Règim de recursos

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

Article 39

Finalitats

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

Article 40

Òrgans de govern del Consell Regulador

Els òrgans que integren el Consell Regulador són el president, la Comissió Rectora i el secretari, i qualsevol altre que pugui crear la Comissió en un futur.

Article 41

Comissió Rectora

- 41.1 La Comissió Rectora està constituïda per deu vocals amb veu i vot, un dels quals serà el president del Consell Regulador.
Els vocals amb veu i vot, que seran elegits per sufragi universal lliure, directe i secret d'entre els inscrits als registres corresponents, es distribuïran de la manera següent:
- a) Cinc vocals en representació del sector vitícola, titulars de vinyes inscrites al Registre de viticultors del Consell Regulador, la distribució dels quals es farà entre els adherits a cooperatives o societats agràries de transformació i els no adherits, en proporció al volum de participació a la producció de vins emparats durant les quatre campanyes vitivinícoles anteriors a la convocatòria d'eleccions.
 - b) Cinc vocals en representació del sector vinícola, titulars dels cellers inscrits als registres de cellers respectius del Consell Regulador.
 - c) A les reunions del Consell Regulador hi assistiran dos representants de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, en qualitat de vocals tècnics i amb especials coneixements en viticultura i enologia, amb veu però sense vot.
 - d) Un secretari, amb veu i sense vot.
- 41.2 El president del Consell Regulador serà elegit d'entre els vocals amb dret a vot en primera votació per majoria absoluta i per majoria simple en segona votació.
- 41.3 Per cada un dels càrrecs de vocals de la Comissió Rectora es nomenarà un suplent que pertanyi al mateix sector que el vocal que ha de suplir, elegit de la mateixa manera que el titular.
- 41.4 Els càrrecs de vocals seran renovats cada quatre anys i podran ser reelegits
- 41.5 En cas de cessament d'un vocal per qualsevol causa entrarà a formar part de la Comissió Rectora el suplent elegit.
- 41.6 El termini per a la presa de possessió dels vocals serà com a màxim d'un mes comptat des de la data de la seva designació.
- 41.7 Causarà baixa el vocal quan, durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat per infracció greu o molt greu en les matèries que regula la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola. Igualment, causarà baixa per absència injustificada a tres sessions consecutives o deu d'alternes, o per perdre la seva vinculació amb el sector que el va elegir.
- 41.8 En el supòsit de cessament, renúncia o suspensió de tots els membres de la Comissió Rectora, es nomenarà una comissió gestora formada per tres membres, nomenada pel director de l'INCAVI, la qual tindrà les mateixes funcions que la Comissió Rectora mentre duri el seu nomenament.

Article 42

Doble inscripció

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

Article 43

President

- 43.1 Correspon al president:
- a) Exercir la representació legal del Consell Regulador i exercir la presidència dels seus òrgans. Aquesta representació podrà delegar-la de manera expressa en un altre membre del Consell en els supòsits que s'estableixin per norma de règim interior.

- b) Complir i fer complir les disposicions legals i reglamentàries.
- c) Administrar els ingressos i els cabals del Consell Regulador. Els pagaments de caràcter extraordinari requeriran l'aprovació prèvia del Ple.
- d) Preparar la liquidació del pressupost i elaborar el pressupost anual del Consell Regulador.
- e) Convocar i presidir les sessions del Consell, establir l'ordre del dia, sotmetre a la seva decisió els assumptes de la seva competència i executar els acords adoptats.
- f) Organitzar el règim interior del Consell.
- g) Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell Regulador en compliment de les prescripcions derivades d'aquest òrgan, amb l'aprovació prèvia del Ple del Consell Regulador.
- h) Organitzar i dirigir els serveis.
- i) Proposar el secretari a la Comissió Rectora.
- j) Informar l'Institut Català de la Vinya i el Vi de les incidències que es produeixin en la producció i en el mercat.
- k) Trametre a l'Institut Català de la Vinya i el Vi els acords que per al seu compliment general adopti el Consell, en virtut de les atribucions que aquest Reglament li confereix, i els que per la seva importància es cregui que hagin de ser coneguts per l'Institut esmentat.
- l) Incoar expedients sancionadors de competència del Consell Regulador, i nomenar l'instructor.
- m) Ser l'òrgan de relació amb l'Institut Català de la Vinya i el Vi i amb el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- n) Les altres funcions que el Consell Regulador acordi o li siguin encomanades en l'àmbit de la seva competència.

43.2 La durada del mandat del president serà de quatre anys i podrà ser reelegit.

43.3 El president cessarà en expirar el termini del seu mandat, a petició pròpia un cop acceptada la seva dimissió o per revocació del Ple del Consell Regulador aprovada per la majoria absoluta dels seus membres. El cessament del president haurà de ser comunicat a l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

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

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

Article 44

Secretari

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

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

Article 45

Comissió Rectora. Funcions

Les funcions de la Comissió Rectora són:

- a) Vetllar pel prestigi i el foment de la Denominació d'Origen, i impulsar els vins de qualitat i la seva promoció en els mercats interior i exterior.

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

Article 46

Règim de funcionament

- 46.1 La Comissió Rectora efectuarà sessió amb caràcter ordinari almenys una vegada al semestre.
- 46.2 La Comissió es reunirà quan el convoqui el president, bé a iniciativa pròpia o bé a petició de la meitat dels vocals, els quals aportaran els temes a incloure en l'ordre del dia. Serà obligatori en aquest cas que la sessió tingui lloc en un termini màxim de quinze dies.
- 46.3 Les sessions de la Comissió Rectora es convocaran amb set dies hàbils d'antelació i caldrà adjuntar a la citació l'ordre del dia per a la reunió, en la qual no es poden tractar més assumptes que els prèviament assenyalats. En cas de necessitat, quan així ho requereixi la urgència de l'assumpte, a petició del president, se citaran els vocals per qualsevol mitjà que s'acordi i que

quedi constància, amb vint-i-quatre hores d'antelació com a mínim. En tot cas, sense necessitat de convocatòria, la Comissió Rectora quedarà vàlidament constituïda quan hi siguin presents la totalitat dels seus membres i si així ho acorden per unanimitat.

- 46.4 Per a la inclusió en l'ordre del dia d'un assumpte determinat, caldrà que ho sol·licitin almenys una quarta part dels vocals amb dret a vot amb vuit dies d'antelació com a mínim.
- 46.5 Quan un titular no pugui assistir-hi, ho notificarà a la Comissió Rectora i al seu suplent perquè el substitueixi.
- 46.6 Els acords de la Comissió Rectora s'adoptaran per majoria dels membres presents, i perquè siguin vàlids caldrà que hi siguin presents més de la meitat dels que componen la Comissió. El president tindrà vot de qualitat.
- 46.7 Per resoldre qüestions de tràmit, o en els casos en què es consideri necessari, podran constituir-se comissions, que estaran formades pel president i per vocals titulars del sector viticultor i del sector vinicultor de manera paritària i, si cal, per personal del Consell Regulador designat pel Ple de l'organisme. En la sessió en què s'acordi la constitució de les comissions, s'acordaran també les funcions específiques que han d'exercir. Totes les propostes de resolució que acordin les comissions seran comunicades al Ple de la Comissió Rectora, per a la seva aprovació, si escau, en la primera reunió que convoqui.

Article 47

Personal del Consell Regulador

- 47.1 El Consell Regulador podrà tenir un gerent, quan així ho acordi per majoria absoluta el seu òrgan rector que el nomenarà. En aquest supòsit, assumirà les funcions que estableixen els apartats a) i c) de l'article 43.1 amb la possibilitat d'assistir a les sessions de l'òrgan rector amb veu, però sense dret a vot.
- 47.2 Per al compliment de les seves finalitats, el Consell Regulador comptarà amb el personal necessari, d'acord amb les plantilles aprovades pel Ple del Consell, que figuraran dotades a les partides del seu pressupost.
Per a les funcions tècniques que té encomanades, el Consell comptarà amb els serveis tècnics necessaris, la direcció dels quals recaurà en tècnics competents

Article 48

Obligacions del Consell Regulador

- 48.1 Les obligacions del Consell Regulador són les que determina l'article 33.2 del Decret 474/2004, de 28 de desembre.
- 48.2 El Consell Regulador ha d'adoptar els mecanismes necessaris que garanteixin l'origen dels productes i els seus processos de producció, elaboració, envelliment i comercialització. Les despeses del control del Consell Regulador aniran a càrrec del sol·licitant.
- 48.3 La funció d'autoritat de certificació i control serà exercida de qualsevol de les maneres que determinen la Llei 15/2002, de 27 de juny, i el Decret 474/2004, de 28 de desembre, i requerirà l'aprovació de la Comissió Rectora.
- 48.4 El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Montsant facilitarà a l'INCAVI, a la Intervenció Delegada del Departament d'Economia i Finances o a l'entitat privada que aquesta designi, tota la informació que li sigui requerida en els terminis establerts per tal d'auditar anualment la gestió econòmica i financera, així com la tècnica i de gestió del Consell Regulador.

Article 49

Inspecció

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

- a) Les vinyes inscrites ubicades a la zona de producció.
- b) Els cellers inscrits situats a la zona de producció i criança.
- c) El raïm i els vins de la zona de producció i criança.
- d) Els vins produïts en cellers inscrits a la Denominació d'Origen Montsant.
- e) Els vins embotellats i comercialitzats emparats per la Denominació d'Origen Montsant.
- f) La coincidència entre les declaracions formals i la realitat dels operadors del sector, d'acord amb el que estableix aquest Reglament.
- g) La realitat de la informació dels productes emparats.
- h) El moviment i les existències de raïm, mostos i vins que optin per ser emparats per la Denominació d'Origen Montsant.
- i) Qualsevol altra funció que li sigui encomanada per la legislació vigent o pels òrgans de l'administració competent.

49.2 L'exercici de les funcions inspectores del Consell Regulador s'han d'efectuar d'acord amb el que estableixen la Llei 15/2002, de 27 de juny; el Decret 474/2004, de 28 de desembre, i la resta de normativa sobre inspecció del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

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

Article 50

Col·laboració amb altres consells reguladors

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

Article 51

Finançament

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

- a) Quotes:
 - a.1) Quota de plantació.
 $Qpl = Hapl \times Pmedha \times Cha + Kgprod \times Pmedkg \times Ckg$
Qpl: quota de plantació.
Hapl: hectàrees plantades.
Pmedha: preu mig de la terra.
Cha: coeficient de plantació.
Kgprod: kg produïts (control per targeta o bé rendiments mitjans).
Pmedkg: preu mig del raïm produït.

Ckg: coeficient sobre els kg produïts.
El coeficient de plantació màxim a aplicar és d'1%.

a.2) Quota de vi produït.
 $Qvprod=Itsprod \times Pmedvidoll \times Cviprod$
Qvprod: quota de vi total produït.
Itsprod: litres de vi produït (control amb targetes o assentaments en llibres de celler).
Pmedvidoll: preu mig del vi venut a doll.
Cviprod: coeficient de vi produït.
El coeficient de plantació màxim a aplicar és d'1%.

a.3) Quota de vi embotellat.
 $Qvemb=Itsemb \times Pmedviembl \times Cviemb$
Qvemb: quota de vi total embotellat.
Itsemb: litres de vi embotellat (control amb contraetiquetes).
Pmedviembl: preu mig del vi venut embotellat.
Cviemb: coeficient de vi embotellat.
El coeficient de vi embotellat màxim a aplicar és d'1%.

b) Per a la certificació de la Denominació d'Origen Montsant, el visat de factures i per a la venda de sistemes de control de productes embotellats establerts, la quota es fixa en 3,01 euros per cada certificació o factura o el doble del valor del cost del sistema de control establert.
Els responsables del pagament d'aquestes quotes són:
De l'a.1), els titulars de les plantacions inscrites.
De l'a.2), els titulars dels cellers inscrits que expedixin vi al mercat.
De l'a.3) i b), els titulars de cellers inscrits que sol·licitin certificats o els adquirents de precintes, contraetiquetes o sistemes de control establerts (generalment serà el precinte o les etiquetes).

51.1.1 Les subvencions, els llegats i donatius que rebin.

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

51.1.3 L'import de les sancions que li corresponguin.

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

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

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

CAPÍTOL 11 INFRACCIONS, SANCIONS I PROCEDIMENTS

Article 52

Règim jurídic

Totes les actuacions que calgui dur a terme en matèria d'expedients sancionadors s'ajustaran a les normes d'aquest Reglament, a les de la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, el Decret 474/2004, de 28 de desembre, a les de la Llei 30/1992, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i a les del Decret 287/1993, de la Generalitat de Catalunya, sobre el procediment sancionador en els àmbits de competència de la Generalitat.

Article 53

Actes d'inspecció

- 53.1 Les actes d'inspecció s'aixecaran per triplicat i seran signades pel veedor, el propietari o el representant de la finca, del celler o el magatzem, o l'encarregat de la custòdia de la mercaderia, en poder del qual quedarà una còpia de l'acta. Ambdós signants poden consignar totes les dades o les manifestacions que considerin convenientes per a l'estimació dels fets que es reflecteixin, com també de totes les incidències que ocorrin en el moment de la inspecció o de l'aixecament de l'acta. Si l'interessat en la inspecció es negués a signar l'acta, l'inspector així ho farà constar i procurarà obtenir la signatura d'algun agent de l'autoritat o de testimonis.
- 53.2 En cas que ho estimi convenient el veedor, o el propietari de la mercaderia o un representant seu, es prendran mostres del producte objecte de la inspecció. Cada mostra es prendrà, com a mínim, per quintuplicat i en quantitat suficient per poder-la examinar i analitzar, es precintarà i etiquetarà i en quedarà una en poder del propietari o representant.
- 53.3 Quan el veedor que aixequi l'acta ho estimi necessari pot disposar que la mercaderia quedi retinguda fins que l'instructor de l'expedient disposi el més oportú. Aquesta retenció tindrà una durada màxima de quinze dies, i podrà ser prorrogada per un període que no superarà els quaranta-cinc dies, si l'instructor ratifica la retenció.
Les mercaderies retingudes es consideraran mercaderies en dipòsit i no poden, per tant, ser traslladades, manipulades, ofertes en venda o venudes. En cas que s'estimi procedent poden ser precintades.
- 53.4 El Consell Regulador pot sol·licitar els informes que estimi necessaris per aclarir o completar el que consti a les actes aixecades pels vedors, com a diligència prèvia a la possible incoació de l'expedient.

Article 54

Infraccions

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

Article 55

Competències

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

Article 56

Responsabilitat

- 56.1 La firma o la raó social que figura a l'etiqueta és responsable de les infraccions pel que fa als productes envasats. Si figura més d'una firma, nominativament o per qualsevol indicació que permeti la seva identificació certa, aquestes han de respondre solidàriament de les infraccions. Així mateix, són responsables solidaris de les infraccions els elaboradors o els envasadors que no figuren a l'etiqueta, si es prova la seva connivència.
- 56.2 Són responsables de les infraccions en productes a doll, productes envasats sense etiqueta o productes amb etiqueta on no figuri cap firma o raó social, els envasadors o els comerciants que tinguin el producte o que el comercialitzin.
- 56.3 Els titulars de les explotacions són responsables de les infraccions relatives a plantacions o a replantacions.
- 56.4 La responsabilitat administrativa de les infraccions establertes per aquesta disposició s'aplica, si procedeix, independentment de la responsabilitat civil o penal exigible a cada cas concret.

Article 57

Instructor i secretari del procediment sancionador

Als expedients de caràcter sancionador incoats pel Consell Regulador, han d'actuar com a instructor i secretari els dos tècnics designats per l'Institut Català de la Vinya i el Vi com a vocals del Consell Regulador.

Article 58

Ús indegut

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

Annex 2

Zona de producció

La Bisbal de Falset

Cabacés

Capçanes

Cornudella de Montsant

La Figuera

Els Guiamets

Marçà

Margalef

El Masroig

Pradell de la Teixeta

La Torre de Fontaubella

Ulldemolins

I, en part, els termes municipals següents:

Falset (compresa pels polígons número 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 i 31 i part dels polígons número 2, 3, 19, 20, 22 i 24);

Garcia (compresa pels polígons número 7, 8, 9, 10 i 11 i part dels polígons número 12, 13 i 23);

El Molar (compresa pels polígons número 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 i 16 i part dels polígons número 4, 7, 8, 9 i 10);

Móra la Nova (compresa per part dels polígons número 5, 6, 7, 8 i 9);

Tivissa (compresa pels polígons número 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 i 23 i part del polígon número 17), que el Consell Regulador consideri aptes per a la producció de raïm de les varietats que s'indiquen a l'annex 3, amb la qualitat necessària per produir vins de les característiques específiques dels protegits per la Denominació.

Igualment formaran part de la zona de producció de la Denominació d'Origen les parcel·les de vinya ubicades als termes municipals següents:

Del municipi de Garcia, polígon núm. 3, parcel·la núm. 66; polígon núm. 6, parcel·les núm. 101, 105, 106 i 111-113; polígon núm. 15, parcel·la núm. 3; i polígon núm. 22, parcel·la núm. 65;

Del municipi de Móra la Nova, polígon núm. 10, parcel·la núm. 8; i polígon núm. 13, parcel·la núm. 99;

Del municipi de Tivissa, polígon núm. 24, parcel·la núm. 29.

Annex 3

Varietats recomanades

Varietats blanques:

Chardonnay

Garnatxa blanca

Macabeu

Moscatell de gra petit

Pansal

Parellada

Varietats negres:

Cabernet sauvignon

Mazuela o samsó o carignane

Garnatxa negra

Garnatxa peluda

Merlot

Monastrell o morastrell

Picapoll negre

Syrah
UII de llebre
(05.165.062)