



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

**ORDEN AYG/1405/2008, de 21 de julio, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.**

Por Orden de la Consejería de Agricultura y Ganadería, de 3 de septiembre de 2001 («B.O.C. y L.» n.º 176, de 10 de septiembre), se reconoció la Denominación de Origen «Rueda» y se aprobó el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador, que fue ratificada mediante Orden APA/2059/2002 de 31 de julio («B.O.E.» de 12 de agosto).

El Reglamento (CEE) n.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, regula en su título VI y en su Anexo VI los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.).

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino («B.O.E.» de 11 de julio) regula, entre otros aspectos, los niveles diferenciados del origen y la calidad de los vinos, y en su artículo 22, los Vinos con denominación de origen.

La Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León («B.O.C. y L.» n.º 116, de 16 de junio) establece en el capítulo III del título II el procedimiento para reconocer y extinguir un nivel de protección, y el Reglamento de esta Ley, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, («B.O.C. y L.» n.º 141, de 21 de julio), desarrolla en su artículo 32 el contenido mínimo de la norma específica reguladora de los vinos de calidad producidos en Castilla y León.

Tanto la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, del Estado, como la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, establecen la obligatoriedad de adaptar los reglamentos de los v.c.p.r.d. y órganos de gestión a la regulación actualmente en vigor.

Mediante Orden AYG/613/2007, de 29 de marzo, («B.O.C. y L.» n.º 64, de 30 de marzo), se convocaron elecciones para la renovación de los vocales de los consejos reguladores de las denominaciones de origen «Ribera del Duero» y «Rueda». Concluido el proceso electoral y renovados los vocales del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Rueda», en su reunión del día diecinueve de julio de 2007, se acordó por unanimidad proponer a D. José María Vegas Arranz como Presidente de dicho Consejo Regulador, el cual fue designado por la Consejera de Agricultura y Ganadería mediante Orden AYG/1342/2007, de 31 de julio.

El Órgano de Gestión de la Denominación de Origen «Rueda», en el uso de las funciones encomendadas en la letra a) del apartado 2 del artículo 26 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, ha propuesto un nuevo reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador, a los efectos de adaptar éste al marco normativo actualmente en vigor.

Según el artículo 21.2 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, corresponde al titular de la Consejería de Agricultura y Ganadería la aprobación de los reglamentos de los v.c.p.r.d.

La Comunidad de Castilla y León tiene competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras protecciones de calidad relativas a productos de Castilla y León y de organización de los Consejos Reguladores y entidades de naturaleza equivalente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 70.1.15.º de reforma del Estatuto de Autonomía, redactado por Ley Orgánica 14/2007, de 30 de noviembre.



Teniendo en cuenta lo anterior, habiéndose efectuado todos los trámites técnicos y administrativos para la aprobación del Reglamento propuesto y en el ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y en el Decreto 75/2003, de 17 de julio, de estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Ganadería,

**DISPONGO:**

*Artículo 1.– Aprobación del Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.*

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y su Consejo Regulador, cuyo texto figura como Anexo a la presente Orden.

*Artículo 2.– Protección nacional, comunitaria e internacional.*

La presente Orden se remitirá, en el plazo de un mes desde su publicación, dal Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

**DISPOSICIÓN DEROGATORIA**

Se deroga la Orden de 3 de septiembre de 2001, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se aprueba el Reglamento de Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.

**DISPOSICIÓN FINAL**

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 21 de julio de 2008.

*La Consejera de Agricultura  
y Ganadería,*

Fdo.: SILVIA CLEMENTE MUNICIO



## REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «Rueda» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

### **CAPÍTULO I**

#### **Ámbito de protección y su defensa**

##### **Artículo 1. Protección.**

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

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

##### **Artículo 2. Extensión de la protección.**

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

2. La protección se extiende a todas las fases, desde la producción hasta la comercialización, la presentación, la publicidad, el etiquetado y los documentos comerciales de los vinos amparados.

3. Queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por similitud fonética o gráfica con los protegidos por el presente Reglamento puedan inducir a confusión con los mismos, aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «imitación», «cepa», «embotellado en», «con bodega en», u otros términos análogos, y aun cuando se indique el verdadero origen del vino.

4. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia a los nombres geográficos protegidos para el presente nivel, Denominación de Origen «Rueda», únicamente podrán emplearse en vinos con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

##### **Artículo 3. Órganos Competentes.**

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

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



#### **Artículo 4. Logotipo.**

1. El Consejo Regulador tendrá registrado un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen «Rueda».
2. Se autoriza el uso del nombre de la Denominación de Origen «Rueda» al Consejo Regulador a efectos del registro del citado logotipo en el Registro de Marcas así como en aquellos otros registros que resulte necesario a los efectos de protección del mismo.

## **CAPÍTULO II** **De la producción de uva.**

#### **Artículo 5. Zona de producción.**

1. La zona de producción de uva para la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen «Rueda» estará constituida por los terrenos que el Consejo Regulador, en base a criterios exclusivamente técnicos, considere especialmente aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo siguiente, con la calidad necesaria para ser destinada a la elaboración de tales vinos y que estén ubicados en los siguientes términos municipales y entidades locales:

Provincia de Valladolid: Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillejo de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero y Villaverde de Medina.

Provincia de Ávila: Blasconuño de Matababras y Madrigal de las Altas Torres.

Provincia de Segovia: Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de Villagonzalo de Coca) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista y Tolocirio.

2. El Consejo Regulador podrá excluir para la plantación de viñedos, aquellos terrenos que por sus características no reúnan las adecuadas condiciones agronómicas, climáticas y edáficas para ser dedicados a la producción de uva acogida a la Denominación de Origen Rueda.
3. La delimitación geográfica de la zona de producción no será modificada como consecuencia de anexiones u otras variaciones en la delimitación territorial de los términos municipales acogidos a la Denominación de Origen «Rueda».



## **Artículo 6. Variedades de uva.**

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

a) Variedades de uva blanca.

Variedades principales: Verdejo

Variedades autorizadas: Sauvignon Blanc, Viura y Palomino Fino

En el caso de la variedad Palomino Fino no se admitirá la inscripción de nuevas plantaciones realizadas con esta variedad.

b) Variedades de uva tinta.

Variedades principales: Tempranillo.

Variedades autorizadas: Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha.

## **Artículo 7. Densidades de plantación.**

Para todas las variedades viníferas la densidad mínima de plantación será de 1.100 cepas por hectárea en plantaciones con formación en vaso y 2.200 cepas por hectárea en plantaciones con formación en espaldera.

## **Artículo 8. Rendimientos máximos admitidos.**

1. Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tal a partir del quinto año de plantación, serán los siguientes:

a) Variedades blancas en espaldera:

-Verdejo: 10.000 kg/ha

- Viura: 12.000 kg/ha

-Sauvignon Blanc: 10.000 kg/ha

b) Variedades Blancas en pie bajo (vaso)

-Verdejo: 8.000 kg/ha

- Viura: 10.000 kg/ha

- Sauvignon Blanc: 8.000 kg/ha

- Palomino fino: 10.000 kg/ha

c) Variedades tintas: 7.000 Kg/ha

A los efectos del cálculo del rendimiento, se considera “espaldera”, aquel sistema de conducción de la vid formando una estructura vertical de postes y alambres de sujeción, dispuestos estos últimos en al menos tres filas de alambres y con una altura mínima de 150 cm. desde el suelo hasta el extremo del poste, excepto en aquellos viñedos registrados como “espalderas” en el Consejo Regulador con anterioridad a la aprobación de este Reglamento o bien que se reestructuren a espalderas antes del 30 de junio de 2011.

2. Los rendimientos máximos admitidos por hectárea señalados en el apartado anterior se incrementan en un 20% para aquellos viñedos concretos cuya producción sea destinada exclusivamente a la elaboración de vinos espumosos. En estos casos el viticultor y la bodega elaboradora deberán presentar antes del día 1 de julio y en cada campaña vitícola, una solicitud por escrito informando de la parcela vitícola cuya producción va a ser destinada a la elaboración de vinos espumosos.

3. El Consejo Regulador podrá, en los términos previstos en el artículo 14 del Reglamento de la Ley de la viña y del vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, disminuir los rendimientos máximos admitidos en función de las condiciones climáticas de cada campaña.



4. En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

- Año 1º: 0% del máximo autorizado (año de plantación)
- Año 2º: 0% del máximo autorizado
- Año 3º: 50% del máximo autorizado
- Año 4º: 75% del máximo autorizado
- Año 5º y siguientes: 100% del máximo autorizado

5. El control de los rendimientos máximos de uva por hectárea admitidos se realizará por parcelas vitícola. A los efectos de este Reglamento, se entenderá por parcelas vitícolas la superficie de viñedo con características agronómicas homogéneas en cuanto a edad de plantación, variedad, marco de plantación y sistema de conducción, perteneciente a un solo viticultor inscrito y cuyo recinto puede corresponderse con:

- Una parcela catastral: cuando el viñedo coincide con la parcela catastral en cuanto a superficie y perímetro.
- Varias parcelas catastrales: cuando el viñedo se localiza sobre más de una parcela catastral, de forma que no puede realizarse un control independiente en cada una de ellas. En estos casos se definirá la parcela vitícola con la siglas PV y en el Registro de Parcelas Vitícolas se deberán indicar las parcelas catastrales y/o subparcelas que la forman.
- Parte de una parcela Catastral: cuando en una parcela catastral existan varias subparcelas diferenciadas, en cuyo caso en el Registro de Parcelas Vitícolas deberán figurar como subparcelas de la parcela catastral y la parcela vitícola se corresponderá con la subparcela.

6. El Órgano de Control descalificará, para una campaña determinada, la producción de aquellas parcelas vitícolas en las que el resultado del aforo de producción realizado según el procedimiento establecido en el Manual de Calidad, dé como resultado, rendimientos esperados superiores a los rendimientos máximos admitidos por hectárea establecidos en el presente artículo.

7. Cuando la vendimia se realice mecánicamente, a la producción obtenida le será aplicado un incremento de producción del 4% frente a la vendimia manual.

8. Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos máximos por hectárea superen los límites admitidos precitados, no podrán destinarse a la elaboración de vino protegido por la Denominación de Origen «Rueda».

#### **Artículo 9. Prácticas de cultivo.**

1. La formación de la cepa y su conducción se efectuarán teniendo en cuenta los rendimientos máximos admitidos en el artículo anterior, no pudiendo superar en ningún caso las 40.000 yemas productivas por hectárea.

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

3. No se permitirá el aclareo de racimos con posterioridad al 20 de agosto salvo a solicitud expresa del viticultor y previa inspección o realización del aforo de cosecha por los Servicios Técnicos del Órgano de Control. Esta fecha podrá ser modificada, con anterioridad al 31 de julio de cada año, por el Consejo Regulador en el ejercicio de la competencia prevista en la letra d) del apartado 2 del artículo 26 de la Ley 8/2005 de la Viña y del Vino de Castilla y León.

4. El Consejo Regulador podrá anualmente restringir, previo informe técnico justificativo, el uso de determinados productos fitosanitarios o la realización de determinadas prácticas culturales cuando su realización perjudique o pueda perjudicar el potencial enológico de la uva.



#### **Artículo 10. Riego del Viñedo.**

1. Se permite el riego de viñedo en las plantaciones inferiores a dos años desde su implantación, en cualquier época del año.
2. Se permite el riego de viñedo, excepto en el periodo comprendido entre el 1 de junio y el 8 de julio de cada año. En todo caso el Consejo Regulador modificará la fecha límite de riego cuando existan causas técnicas que lo justifiquen, debiendo tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y en el artículo 12 del Reglamento de esta Ley, aprobado por Decreto 51/2006, de 20 de julio.
3. El Consejo Regulador establecerá criterios específicos a aplicar en determinadas campañas, si la situación coyuntural así lo requiere.
4. Queda prohibido el riego del viñedo "a manta".

#### **Artículo 11. Vendimia.**

1. La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuada, y con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos partidas de uva sana, rechazando cualquier partida que no se encuentre en perfectas condiciones. La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.  
En el caso de partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos espumosos y que cumplan lo establecido en el artículo 8.2 del presente Reglamento será admitida una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 9,5% Vol. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

La medición y control de la graduación alcohólica volumétrica potencial de las partidas de uva será realizada por los Servicios Técnicos mediante refractómetro u otros sistemas de medición rápida de graduación alcohólica, cuyo resultado determinará si la partida de uva se ajusta a la graduación alcohólica volumétrica natural mínima, determinando en dicho momento si la partida cumple los requisitos mínimos establecidos en el presente Reglamento.

2. La vendimia se realizará recolectando separadamente por variedades.
3. El transporte de uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que afecten lo menos posible a la calidad de las mismas.
4. En el marco de lo establecido por este Reglamento y como desarrollo al mismo, el Consejo Regulador establecerá, para cada campaña, unas Instrucciones de vendimia.
5. El manual de calidad del Órgano de Control, teniendo en cuenta las Instrucciones de vendimia previstas en el apartado anterior, establecerá un procedimiento de control de vendimia así como un procedimiento para la realización de aforos de parcelas vitícolas.

#### **Artículo 12. Otros usos de la uva.**

1. El viticultor que lo desee podrá, para una campaña determinada, no someter a calificación la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en la Denominación de Origen poniéndolo en conocimiento del Consejo Regulador con anterioridad a la fecha que anualmente éste determine. Asimismo, deberá comunicarle si dicha producción será destinada a otro nivel de protección, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 8/2005, o a otros usos.





2. Si, por motivos climáticos, fitosanitarios o por incidencias de cultivo, parte de la parcela o parcelas vitícolas no reunieran las condiciones exigidas por el Reglamento, el viticultor deberá solicitar su descalificación al Órgano de Control, quedando obligado además a realizar las comunicaciones al Consejo Regulador previstas en el apartado anterior.
3. Cuando el Órgano de Control compruebe que la producción de uva no se ajusta a lo establecido en este Reglamento, se procederá a la descalificación de la uva para esa campaña vitícola.
4. Los viticultores que tengan parcelas descalificadas, sean éstas a petición propia o por decisión del Órgano de Control, deberán comunicar a éste la fecha de vendimia de las mismas siguiendo el procedimiento aprobado por éste.
5. La uva no calificada será elaborada de forma independiente del resto, debiendo permanecer el vino elaborado perfectamente diferenciado e identificado hasta su venta.
6. El Consejo Regulador deberá conocer el destino de la totalidad de la producción de uva de los viñedos inscritos en su Registro de Parcelas Vitícolas para lo cual el viticultor deberá comunicar antes del inicio de la vendimia, el destino de la uva cuando éste no sea a bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de la Denominación de Origen «Rueda», incluso cuando sea para autoconsumo, debiendo justificarse documentalmente al finalizar la vendimia.

### **CAPÍTULO III**

#### **De la elaboración del vino**

##### **Artículo 13. Elaboración del vino.**

1. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con Denominación de Origen «Rueda» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el artículo 5 del presente Reglamento, cuyas instalaciones estén inscritas en el Registro de Bodegas al que alude el artículo 33 del presente Reglamento.
2. En las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas del Consejo Regulador no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción, salvo en los casos establecidos en el apartado 3 y 4 b) del presente artículo.
3. Aquellas bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de la Denominación de Origen «Rueda» con anterioridad a la publicación de este Reglamento y que lo soliciten en el plazo de tres meses desde esta fecha de publicación podrán elaborar en la misma instalación, además del vino acogido a la Denominación de Origen «Rueda», durante un plazo de siete años desde la entrada en vigor de este Reglamento, vinos tintos o rosados no acogidos a la Denominación de Origen «Rueda» siempre y cuando las uvas tintas procedan de viñedos inscritos en el Registro Vitícola de Castilla y León, para lo cual deberán garantizar la separación e independencia de los vinos. A estos efectos el Consejo Regulador propondrá los requisitos mínimos de control a que debe someterse cada operador.





4. Transcurrido dicho plazo de siete años, las bodegas que se hayan acogido a lo establecido en el apartado anterior deberán optar entre las siguientes posibilidades:

a) Elaborar vinos tintos y rosados con derecho a Denominación de Origen «Rueda» y con uva procedente de la zona de producción de la Denominación de Origen «Rueda» establecida en el artículo 5 de este Reglamento, no pudiendo elaborar, almacenar o manipular uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación de Origen Rueda.

b) Elaborar, almacenar, envejecer y/o embotellar vinos tintos o rosados, con uva procedente de fuera de la zona de producción de la Denominación de Origen «Rueda» siempre y cuando las uvas tintas procedan de viñedos inscritos en el Registro Vitícola de Castilla y León. Si en algún momento posterior, alguna de las bodegas que haya optado por esta opción pretende iniciar la elaboración, almacenamiento, crianza o embotellado de vinos tintos y/o rosados amparados por la Denominación de Origen «Rueda», deberá comunicarlo por escrito al Consejo Regulador, entendiéndose que en dicho momento se acoge de forma definitiva a lo establecido en la letra a) del presente artículo.

5. Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo.

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

7. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares y se encontrarán en perfecto estado de mantenimiento.

## **CAPÍTULO IV**

### **Tipos de vinos, características y envasado.**

#### **Artículo 14. Tipos de Vinos.**

Los tipos de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda» serán los siguientes:

- a) «Blanco», se elaboraran exclusivamente con variedades de uva blanca y a su vez se denominaran:
- a.1) «Rueda Verdejo», elaborado a partir de un mínimo del 85 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo».
  - a.2) «Rueda Sauvignon», elaborado a partir de un mínimo del 85 por cien de uvas de la variedad «Sauvignon Blanc».
  - a.3) «Rueda», elaborado a partir de un mínimo del 50 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo».
  - a.4) «Rueda Espumoso», vino espumoso obtenido según el método tradicional. El período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses. La composición varietal de estos vinos será:
    - Secos o Semisecos, elaborados con un mínimo del 50 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo».
    - Brut o Brut Nature, elaborados con un mínimo del 85 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo».



- a.5) «Rueda Dorado», vino de licor, seco, obtenido por crianza oxidativa, con una graduación mínima adquirida de 15°, a partir de variedades autorizadas. La crianza se ajustará a lo establecido en el artículo 17.5, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.
- b) «Rosado», elaborado a partir de un mínimo del 50% de variedades tintas autorizadas en este Reglamento. Se podrán elaborar vinos rosados espumosos obtenidos por el método tradicional y que se denominarán «Rueda Rosado Espumoso», siendo el periodo de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, al menos, de nueve meses.
- c) «Tinto», elaborado a partir de variedades tintas autorizadas.

### **Artículo 15. Características de los vinos.**

1. Las características físico-químicas de los vinos amparados por la Denominación de Origen serán las determinadas en el anexo 1 de este Reglamento.

2- Las características organolépticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen serán las siguientes:

Rueda Verdejo: Vino cuya fase visual presenta un color entre amarillo pálido a amarillo verdoso y amarillo pajizo intenso, limpio y brillante. La fase olfativa debe presentar aromas limpios y frutales con tonos herbáceos de intensidad media. La fase gustativa debe transmitir sensaciones frescas junto a un importante cuerpo y estructura con un toque amargo característico de la variedad Verdejo. Este tipo de vino debe tener un marcado carácter varietal.

Rueda: Vino cuya fase visual presenta un color amarillo pálido a amarillo pajizo e incluso amarillo verdoso, limpio y brillante. La fase olfativa debe ser limpia de intensidad media donde predominarán aromas frutales junto a toques florales de intensidad variable. La fase gustativa debe transmitir sensaciones limpias, frescas y suavidad de matices con apreciados tonos a la variedad verdejo.

Rueda Sauvignon: Vino con una fase visual limpia y brillante con color amarillo pálido a amarillo verdoso. La fase olfativa es de amplia intensidad con tonos a hierbas junto a frutas tropicales. La fase gustativa es ligera y agradable paso de boca con recuerdos herbáceos que en algunos casos pueden entremezclarse con tonos a frutas tropicales. Este tipo de vino debe tener un marcado carácter varietal.

Rueda Verdejo y Rueda Sauvignon «Fermentado en Barrica»: Vino cuya fase visual presentan colores más intensos que los tipos de vino joven aportado por su proceso de elaboración, y de igual forma deben ser limpios y brillantes. La fase olfativa debe presentar aromas limpios con tonos ahumados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de la variedad de intensidad media. En fase gustativa debe transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con un roble bien ensamblado. Este tipo de vino debe tener un importante componente varietal.

Rueda Espumoso (Blanco/Rosado): Fase visual amarillo verdoso a amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa-fresa a piel de cebolla, en los casos de utilizar para su elaboración variedades tintas, limpio y brillante con burbuja esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo. En fase olfativa será limpio, intenso, complejo afrutado y varietal. En fase gustativa será amplio con volumen proporcionado por un desprendimiento de carbónico que aporta vivacidad con un final frutal amplio de sabores que en algunos casos en función de su envejecimiento sobre lías, existirán notas tostadas con ligeros recuerdos de levadura.

Rueda Dorado: Vino que en su Fase visual presenta un color dorado, limpio y brillante. La fase olfativa denota su alta graduación alcohólica y su crianza oxidativa así como sensaciones aportadas por el roble utilizado en su elaboración con lo que tenemos matices aromáticos de frutos secos y



fondos tostados. En la fase gustativa se muestran glicéricos con una amplia gama de sabores a frutos secos tostados con una importante complejidad aportada por su larga oxidación en madera.

**Tinto joven:** Vino cuya fase visual presenta un color entre rojo rubí y rojo picota con tonos violáceos en capa fina que muestran su juventud y frescura. Los aromas son limpios, francos y transmiten un potencial aromático de frutas silvestres. En boca es un vino muy completo, sabroso y estructurado, con un correcto equilibrio de sus componentes, recordando de nuevo las sensaciones experimentadas en la fase olfativa.

**Rosado:** Vino cuya fase visual es limpio, brillante y transparente de color rosa-fresa a piel de cebolla. Franco en nariz con intensos aromas frutales de frambuesas, grosellas y mora. En boca es sabroso, redondo, estructurado, vivo y pleno de sabores.

**Tintos envejecidos en barrica de roble:** En fase visual es limpio y brillante de color rojo rubí a rojo picota con reflejos ligeramente pardos que denotan su período de envejecimiento en barricas de roble. En nariz muestra aromas frutales propios de la variedad o variedades empleadas, en mayor o menor medida en función del período de envejecimiento, entremezclados con aromas de madera de calidad perfectamente ligados. En boca resalta la complejidad propia de un vino sometido a crianza que entremezcla los sabores frutales entre los vainilla que aporta una madera de gran calidad.

#### **Artículo 16. Envasado, embotellado y etiquetado.**

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda», únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio, y hayan sido previamente aprobados por el Consejo Regulador.
2. El embotellado y etiquetado de vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda» deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas embotelladoras inscritas en el Registro de Bodegas a que refiere el artículo 33 del presente Reglamento.
3. Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca.
4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar otros envases y cierres especiales para usos específicos siempre que ello no deteriore la calidad ni la imagen de los vinos protegidos.

### **CAPÍTULO V**

#### **Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos**

#### **Artículo 17. Indicaciones sobre envejecimiento y sus métodos.**

1. El envejecimiento de los vinos se realizará en barricas de madera de roble en las bodegas de envejecimiento inscritas en el Registro previsto en el artículo 33 del presente Reglamento.
2. En los vinos blancos y rosados amparados por la Denominación de Origen «Rueda», se podrá hacer uso de la mención «CRIANZA», cuando se realice el período de envejecimiento por un plazo no inferior a dieciocho meses, de los cuales seis meses, como mínimo, lo será en barrica de madera de roble con capacidad máxima de 330 litros.



En los vinos tintos amparados por la Denominación de Origen «Rueda», se podrá hacer uso de la mención «CRIANZA», cuando se realice el período de envejecimiento por un plazo no inferior a veinticuatro meses, de los cuales seis meses, como mínimo, lo será en barrica de madera de roble con capacidad máxima de 330 litros.

3. Podrán utilizar las indicaciones «RESERVA» y «GRAN RESERVA» únicamente los vinos blancos, tintos y rosados de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacada, como consecuencia de un proceso de crianza y que, necesariamente, deberán ajustarse a las siguientes normas:

3.1. Para la indicación de «RESERVA»:

Vinos Blancos y Rosados: Crianza en barrica de madera de roble, de capacidad máxima de 330 litros, y botella durante un período total de veinticuatro meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de madera de roble de seis meses.

Vinos Tintos: Crianza en barrica de madera de roble, de capacidad máxima de 330 litros, y botella durante un período total de treinta y seis meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de madera de roble de doce meses.

3.2. Para la indicación «GRAN RESERVA»:

Vinos Blancos y Rosados: Crianza en barrica de madera de roble, de capacidad máxima de 330 litros, y botella durante un período total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de madera de roble de seis meses.

Vinos Tintos: Crianza de veinticuatro meses como mínimo en barrica de madera de roble, de capacidad máxima de 330 litros, seguida y complementada de un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.

4. La indicación «FERMENTADO EN BARRICA» podrá ser utilizada en aquellos vinos cuya fermentación y transformación mosto-vino sea realizada en barricas de madera de roble con capacidad máxima de 600 litros, permaneciendo en las mismas durante un período total no inferior a 3 meses.

5. Todos los vinos de licor amparados por la Denominación de Origen «Rueda» se someterán a un proceso de envejecimiento y crianza que tendrá una duración mínima de cuatro años. El vino permanecerá los dos últimos años, según se establece en el artículo 14, en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 1.000 litros.

6. Los periodos de envejecimiento empezaran a contar a partir del 15 de noviembre del año de la vendimia.

7. Los vinos espumosos y los vinos de licor solamente podrán utilizar las menciones previstas para ellos en la legislación vigente.

## **Artículo 18. Otras indicaciones.**

1. Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, en el etiquetado de todos los vinos protegidos excepto en los tipos Rueda Dorado, Rueda Espumoso y Rueda Rosado Espumoso. Cuando la etiqueta que contiene las indicaciones obligatorias, sea de menor tamaño que la contraetiqueta de la bodega, la indicación del año de la cosecha deberá figurar obligatoriamente en ambas.

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

3. El etiquetado podrá hacer mención al nombre de la variedad de uva principal si el vino procede en un 85% o más de mostos obtenidos de dicha variedad.



## **CAPÍTULO VI**

### **Organización general y supervisión de la Denominación de Origen «Rueda»**

#### **Artículo 19. Órganos.**

1. La organización y funcionamiento de la Denominación de Origen «Rueda» se basará en la actuación conjunta y paralela del Órgano de Gestión denominado Consejo Regulador, con la composición y funciones desarrolladas en el Capítulo VII del presente Reglamento, y del Órgano de Control de naturaleza pública adscrito al mismo, responsable del control y certificación de los productos amparados, y cuyas funciones se desarrollan en el Capítulo XI del presente Reglamento.
2. Tanto el Consejo Regulador como el Órgano de Control funcionarán sin dependencia jerárquica ni administrativa entre ambos.

#### **Artículo 20. Ámbito de competencias.**

El ámbito de competencias, tanto del Consejo Regulador como del Órgano de Control, estará determinado:

- a) En lo territorial: Por la zona de producción definida en el artículo 5 anterior.
- b) En cuanto a los productos: Por las uvas, mostos y vinos protegidos por la Denominación de Origen «Rueda».
- c) En cuanto a las personas: Por las titulares de inscripciones en los registros a que refiere el artículo 31 del presente Reglamento.

## **CAPÍTULO VII**

### **Del Consejo Regulador**

#### **Artículo 21. Naturaleza jurídica y funcionamiento.**

1. El Órgano de Gestión de la Denominación de Origen «Rueda», se constituye como una corporación de derecho público y cuenta con personalidad jurídica propia, autonomía económica, y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones y actuando sin ánimo de lucro.
2. Su actuación se someterá al derecho privado, excepto en los supuestos en que ejerza potestades administrativas en los que quedarán sujetos al derecho administrativo; en tal caso, contra sus actos podrá interponerse recurso de alzada ante el órgano competente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, cuya resolución pondrá fin a la vía administrativa.
3. El Consejo Regulador podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, estableciendo entre sí, en su caso, los oportunos acuerdos de colaboración.
4. El Consejo Regulador, aprobará su Procedimiento de actuación en el que reflejará su sistema de calidad y funcionamiento, especificando las actuaciones para llevar a cabo las funciones establecidas en el artículo 26.2 de este Reglamento.



## **Artículo 22. Composición y atribuciones.**

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

- Pleno.
- Presidente.
- Vicepresidente.

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

## **Artículo 23. El Pleno.**

1.- El Pleno estará constituido por:

- 6 vocales en representación de los viticultores, elegidos por y entre los viticultores inscritos en el Registro de Parcelas Vitícolas.
- 6 vocales en representación de los vinicultores, elegidos por y entre los vinicultores inscritos en el Registro de Bodegas.

2. A las reuniones asistirá, con voz pero sin voto, un representante designado por la Consejería de Agricultura y Ganadería.

3. A las reuniones del pleno del Consejo Regulador asistirán, con voz pero sin voto, el Secretario del Consejo Regulador, el Director Técnico del Órgano de Control y el asesor jurídico del Consejo Regulador.

## **Artículo 24. Elección de vocales y pérdida de dicha condición.**

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

2. Por cada uno de los vocales se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular. El vocal suplente sustituirá al titular cuando éste pierda su condición de vocal por concurrir alguna de las circunstancias previstas en el apartado 6 del presente artículo o porque presente su dimisión del cargo para el cual fue elegido.

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

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

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

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

- Al dejar de pertenecer a dicha entidad por la que fue elegido aunque siguieran vinculados al sector.
- Cuando cause baja en el registro la entidad por la que el vocal fue elegido.
- Cuando durante el mandato incurran en uno de los supuestos de representación doble.



- Cuando ellos o la entidad a la que representan hubieran sido sancionados por resolución firme.

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

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

#### **Artículo 25. Presidente y Vicepresidente.**

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

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

Al Presidente le corresponden las funciones de representar al Consejo Regulador, convocar, presidir y moderar las sesiones del Pleno, ejecutar sus acuerdos, y cualquier otra función que pueda serle encomendada de acuerdo con la legislación vigente, sus disposiciones de desarrollo o por este Reglamento.

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

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

4. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta para nuevo Presidente serán presididas por un funcionario de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, actuando como tal hasta el nombramiento del Presidente.

#### **Artículo 26. Fines y funciones.**

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

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

- a) Proponer el Reglamento de la Denominación de Origen y sus posibles modificaciones.
- b) Orientar la producción y la calidad, y promocionar e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen y, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- c) Velar por el cumplimiento del Reglamento de la Denominación de Origen, debiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante el Órgano de Control y ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- d) Establecer, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por este Reglamento, para cada campaña, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, la forma, condiciones y control del riego, y cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, detallados en el artículo 37.2 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006.
- e) Calificar cada añada o cosecha y determinar los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.
- f) Llevar los registros definidos en el Reglamento de la Denominación de Origen.





- g) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- h) Gestionar los recursos económicos establecidos para su financiación.
- i) Aprobar los presupuestos de ingresos y gastos.
- j) Proponer, en el ámbito de sus competencias, los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados, y los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación
- k) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura y en particular en el mantenimiento del Registro Vitícola de Castilla y León así como con los órganos encargados del control.
- l) Cualquier otra que pueda desarrollar para el mejor logro de sus fines, de acuerdo con la normativa vigente.

3. Los acuerdos del Órgano de Gestión que afecten al Órgano de Control deberán ser comunicados a éste para su conocimiento y ejecución.

#### **Artículo 27. Secretario.**

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

- a) Preparar los trabajos del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones del Consejo Regulador con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del mismo.
- c) La gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.
- d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador.
- e) Tramitar las comunicaciones, notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos dirigidos al Consejo Regulador.
- f) Expedir certificaciones de los acuerdos aprobados.
- g) Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario del Consejo Regulador.
- h) Ejercer de interlocutor con el Órgano de Control si así lo determina el Consejo Regulador
- i) Redactar la memoria anual y el plan de actividades.

#### **Artículo 28. Adopción de acuerdos.**

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

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

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

4. Los acuerdos y decisiones del Pleno que afecten a un colectivo se harán públicos, al menos, en el tablón de anuncios que deberá existir en la sede del Consejo Regulador.



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

#### **Artículo 29. Comisiones.**

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

2. Para resolver determinadas cuestiones o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos vocales, uno del sector viticultor y otro del sector vinicultor, designados por el Pleno del Consejo Regulador. El Pleno acordará las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá. Las actuaciones de la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

#### **Artículo 30. Personal.**

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con la plantilla de personal necesaria contratada en régimen laboral.

2. El Consejo Regulador podrá contratar para trabajos específicos el personal necesario, siempre que tenga aprobado en el presupuesto dotación suficiente para estos fines.

3. A todo el personal del Consejo Regulador, tanto de carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

### **CAPÍTULO VIII**

#### **De los registros**

#### **Artículo 31. Registros.**

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes Registros:

- a) Registro de Parcelas Vitícolas.
- b) Registro de Bodegas.
- c) Registro de Etiquetas.

2. Los operadores que deseen acoger sus uvas o vinos al amparo de la Denominación de Origen «Rueda» deberán inscribir sus viñedos, bodegas y etiquetas en los registros del Consejo Regulador y someterse, en todo caso, al sistema de control establecido en el Manual de calidad del Órgano de Control.

3. Todas las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y que cumplan los requisitos establecidos para producir uvas o vinos amparados según define este Reglamento, tendrá derecho a inscribir en los registros establecidos en este artículo las parcelas, bodegas o etiquetas, salvo que se hubiera impuesto sanción de pérdida temporal o definitiva del uso del nombre protegido o concurra otra causa establecida en la normativa estatal o autonómica que impida su inscripción o el mantenimiento de la misma. El cumplimiento de los requisitos establecidos en este Reglamento, será acreditado mediante informe del Órgano de Control.



4. Las solicitudes de inscripción en los registros se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos dispuestos o establecidos por el mismo, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos.
5. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros registros que con carácter general estén establecidos.
6. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada y previo informe del Órgano de Control, las inscripciones de parcelas vitícolas o de bodegas de elaboración, almacenamiento, envejecimiento o embotellado que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a las condiciones de carácter técnico que les sea de aplicación.
7. Las bodegas e instalaciones deberán estar ubicadas en la zona de producción para poder inscribirse. No obstante, en los términos municipales coincidentes y en las parcelas catastrales colindantes con la zona de producción de otros v.c.p.r.d., solamente podrán inscribirse aquellas bodegas e instalaciones que sean independientes y separadas de otras bodegas e instalaciones, no inscritas, al menos por una vía pública.
8. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones de etiquetas que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a los requisitos que determine en el ámbito de sus competencias.
9. A los efectos de este Reglamento, se considerarán productores, los viticultores titulares de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas, y elaboradores, los titulares de inscripciones en el registro de bodegas.

### **Artículo 32. Registro de Parcelas Vitícolas.**

1. En el Registro de Parcelas Vitícolas se deberán inscribir todas aquéllas situadas en la zona de producción, cuya uva pretenda destinarse a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen «Rueda».
2. En la inscripción figurará:
  - a) El nombre del titular con indicación de su condición de propietario y, en su caso, del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de un derecho real de uso, debidamente acreditado en ambos casos.
  - b) El término municipal, número de polígono y parcela en que esté situada.
  - c) La superficie catastral y del Registro Vitícola de Castilla y León.
  - d) Variedad, tipo de plantación, año de plantación, y cuantos otros datos requiera el Órgano de Gestión y sean necesarios para su clasificación y localización.
3. A la solicitud de inscripción se acompañará certificado de inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León y croquis detallado cuando la superficie de Registro sea inferior a la superficie catastral, de las parcelas objeto de la misma.
4. No se admitirá la inscripción en el Registro de Parcelas Vitícolas a aquellas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación de las diferentes variedades en la vendimia.



### **Artículo 33. Registro de Bodegas.**

1. En el Registro de Bodegas se inscribirán todas aquellas bodegas catalogadas como elaboradoras, de almacenamiento, de envejecimiento o embotelladoras que, situadas en la zona de producción, vayan a dedicarse a la vinificación de uva o mosto procedente de viñedos inscritos, así como al almacenamiento, el envejecimiento y embotellado de vinos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen «Rueda».

2. En la inscripción figurará:

- a) El nombre del titular de la bodega y razón social.
- b) Localidad y lugar de emplazamiento.
- c) Características, número y capacidad de los envases.
- d) 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 con su debida acreditación esta circunstancia, así como la identidad del propietario. Se acompañará copia de la inscripción en el Registro de Industrias Agrarias, Autorización Sanitaria de Funcionamiento, Proyecto de construcción de la Bodega así como un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación.

3. Además de lo establecido en los puntos anteriores:

a) Para la inscripción de Bodegas Elaboradoras, se exigirá el procesado mínimo anual de 30.000 kg de uva procesada así como la obligatoriedad de contar con instalaciones de frío suficientes para la fermentación controlada de la producción a elaborar en sus instalaciones.

b) Para la inscripción de Bodegas de Almacenamiento, se exigirá una capacidad mínima de almacenamiento de 400.000 litros cuando la bodega se inscriba únicamente en este Registro, debiendo reunir la edificación las debidas condiciones de aislamiento para el mantenimiento de vinos de calidad en las mismas.

c) En la inscripción de Bodegas de Envejecimiento, deberán figurar todos aquellos datos específicos de este tipo de bodegas como son el número, el tipo y la capacidad de las barricas de roble. Los locales destinados a la crianza y envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con un estado higrométrico y ventilación adecuados. Cuando la bodega se inscriba únicamente en este Registro deberán tener un mínimo de 50 barricas destinadas al proceso de envejecimiento de vinos acogidos, en perfecto estado de utilización.

d) En la inscripción de Bodegas Embotelladoras, figurarán los datos específicos de este tipo de bodegas, como instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado, así como superficie y capacidad de las mismas y deberán acompañar copia de la inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores. Queda prohibida la utilización en el embotellado de vinos acogidos a la Denominación de Origen «Rueda» las instalaciones con sistemas de llenado manual. Las bodegas deberán contar con sistemas de filtración que garanticen la estabilidad de los vinos tras el embotellado.

4. Las bodegas inscritas en los Registros de Bodegas de la Denominación de Origen «Rueda» deberán estar operativas desde su inscripción en los Registros, entendiéndose como tal que sus instalaciones están en condiciones de ser utilizadas en cada campaña para el destino para el que han sido registradas.



#### **Artículo 34. Registro de Etiquetas y utilización de marcas y nombres comerciales.**

1. En el Registro de Etiquetas se inscribirán todas aquellas etiquetas que el Consejo Regulador autorice para su utilización por las bodegas inscritas en la comercialización de vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda» así como las marcas y nombres comerciales que las bodegas empleen en la comercialización de estos vinos.
2. La utilización de marcas y nombres comerciales incluidos en las etiquetas inscritas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda se ajustará a lo establecido en la legislación vigente sobre propiedad industrial y sobre materia vitivinícola.
3. El Consejo Regulador determinará, para el correcto etiquetado de sus productos, los requisitos que deben cumplir las etiquetas u otros elementos del etiquetado.
4. El Consejo Regulador, en el ámbito de sus competencias denegará la inscripción de aquellas etiquetas cuyo contenido no se ajuste a los preceptos de este Reglamento y/o que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

#### **Artículo 35. Actualización de las inscripciones.**

1. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el presente capítulo.
2. Anualmente las bodegas comunicarán al Consejo Regulador las variaciones producidas en la maquinaria, depósitos e instalaciones de su bodega con anterioridad a la vendimia.

### **CAPÍTULO IX**

#### **De los derechos y obligaciones**

#### **Artículo 36. Derechos.**

1. Los productores podrán producir uva en sus viñedos inscritos con destino a la elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda». El Consejo Regulador queda obligado a proporcionarles, antes del inicio de cada campaña de vendimia, la Tarjeta de Viticultor u otro medio técnico de control que le permita acreditar el origen y cantidad de la uva por parcelas a que tienen derecho en esa campaña, que se hará en función de los rendimientos máximos de uva que le sean de aplicación.
2. Los elaboradores podrán, en sus bodegas e instalaciones inscritas, elaborar, almacenar, envejecer y/o embotellar vinos, según proceda, amparados por la Denominación de Origen «Rueda».
3. El derecho al uso del nombre geográfico «Rueda» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de los titulares de inscripciones en los Registros correspondientes y sólo para los vinos amparados por ella.

#### **Artículo 37. Obligaciones.**

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



2. Todo productor o elaborador, titular de inscripciones en los registros del Consejo Regulador, queda obligado al cumplimiento de las normas que dentro de su competencia dicte el Organismo competente de la Administración o de los acuerdos que adopte el Consejo Regulador.
3. Todo operador inscrito en los Registros del Consejo Regulador queda obligado a facilitar las labores de control realizadas por los controladores o inspectores del Órgano de Control.
4. Para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este Reglamento y los acuerdos del Consejo Regulador los productores y elaboradores titulares de inscripciones en los Registros del consejo Regulador deberán llevar el autocontrol establecido en los puntos siguientes.
5. El autocontrol de productores implicará la llevanza actualizada para cada parcela inscrita, de al menos las siguientes anotaciones: tratamientos fitosanitarios, indicando fecha y producto, los riegos y sus fechas, fechas de vendimia, y otras que establezca el Consejo Regulador.
6. El autocontrol de elaboradores implicará la llevanza actualizada, para cada bodega inscrita, de al menos las siguientes anotaciones por cada partida: entradas de uva por procedencia, variedades y fechas, fechas de entradas a depósitos y barricas, tiempos y condiciones de permanencia, prácticas, productos enológicos utilizados y dosis, análisis físico-químicos, fechas de embotellados, etiquetados y contraetiquetados, calificaciones obtenidas y numeración de las contraetiquetas asignadas y otras que establezca el Consejo Regulador y/o el Órgano de Control.

#### **Artículo 38. De la producción y elaboración.**

En las bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador, no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de viñedos de variedades blancas procedentes de fuera de la zona de producción.

#### **Artículo 39. Expedición y contraetiquetado de productos.**

1. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación entre bodegas inscritas u otras bodegas, aun perteneciendo a la misma razón social, deberá acompañarse del documento de acompañamiento a que refiere el artículo 19 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León aprobado por el Decreto 51/2006.
2. La expedición de los productos a que se refiere el apartado anterior, tanto dentro del ámbito geográfico de la zona protegida como fuera de la zona de producción deberá ser comunicada, previamente al Órgano de Control con antelación a su realización. Será obligatorio solicitar, como mínimo con tres días de antelación, permiso al Órgano de Control por escrito e impreso normalizado de todos y cada uno de los traslados de vino calificado entre bodegas inscritas, a efectos de asegurar las condiciones analíticas y organolépticas de los vinos trasladados, esta comunicación será realizada por la bodega expendedora del vino, no pudiendo efectuar el traslado sin la debida contestación afirmativa del Órgano de Control a la bodega solicitante.

Además en lo que se refiere al resto de traslados de vinos o mostos no calificados o descalificados, será obligatorio su comunicación al Órgano de Control, por parte de la bodega expendedora, mediante impreso normalizado y previamente al momento de iniciarse la carga del vino o mosto. Tras la realización del traslado, y en el plazo máximo de tres días, se remitirá copia al Órgano de Control del oportuno documento de acompañamiento realizado por la bodega expendedora y cumplimentado de manera completa, salvo decisión expresa del órgano de Control, que en determinadas circunstancias podrá establecer que el



certificado de origen sea plasmado por el Órgano de Control en el documento de acompañamiento previo a realizarse el traslado.

3. Cualquier envase en que se expidan vinos amparados para el consumo irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas, expedidas previamente por el Órgano de Control que deberán ser colocadas en la propia bodega de forma visible que no se permita una segunda utilización. En ningún caso dichas contraetiquetas pueden ser objeto de cesión entre las mismas, ni siquiera cuando correspondan a partidas de vino objeto de transacciones comerciales entre ellas.

4. El Órgano de Control expedirá contraetiquetas específicas para cada tipo de vino y mención. Dichas contraetiquetas se utilizarán exclusivamente en partidas de vino previamente calificadas e identificadas, no pudiendo ser utilizadas en otras partidas de vino de la bodega.

#### **Artículo 40. Declaraciones para el control.**

1. Con objeto de controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y todo aquello que sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Rueda», las personas físicas o jurídicas titulares de las inscripciones de parcelas vitícolas y bodegas estarán obligadas a presentar ante el Órgano de Control las siguientes declaraciones:

- a. Los titulares de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas presentarán, una vez acabada la vendimia y, en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la producción obtenida en cada parcela vitícola; indicando variedades y destinos de la uva y, en el caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Las cooperativas de viticultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones.
- b. Los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 30 de noviembre la cantidad de vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.
- c. Los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas de Almacenamiento, 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 la procedencia de los vinos adquiridos, señalándose en todo caso, los diferentes tipos de vino. Las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Envejecimiento presentarán por separado la declaración correspondiente a estos vinos.

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

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

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





## **CAPITULO X**

### **Recursos económicos del Consejo Regulador**

#### **Artículo 41. Recursos económicos del Consejo Regulador.**

1. El Consejo Regulador contará con los siguientes recursos económicos:

- a. Las cuotas sobre inscripción, mantenimiento, producciones y modificaciones de inscripción.
- b. Los ingresos que obtenga por la prestación de servicios.
- c. Las subvenciones que puedan concederle las Administraciones Públicas.
- d. Las rentas y productos de su patrimonio.
- e. Las donaciones, legados, ayudas y cualesquiera otros recursos que puedan corresponderle.

2. El Consejo Regulador garantizará en todo caso al Órgano de Control de naturaleza pública adscrito al mismo, los recursos económicos necesarios para el desempeño lógico y eficaz de sus funciones de certificación. Para ello el Consejo Regulador estudiará y contemplará en su presupuesto los gastos del Órgano de Control propuestos por éste.

#### **Artículo 42. Cuotas sobre inscripción, producciones, mantenimiento y modificaciones de inscripción.**

1. Las cuotas de inscripción serán:

a) De parcelas vitícolas: 10 euros/ha.

b) De bodegas de elaboración, crianza y embotellado: en función de su capacidad instalada, para el cálculo del importe total de la cuota se aplicarán sucesivamente los siguientes tramos:

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

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

Hasta 500.000 l	0,8 €/hl.
Entre 500.001 y 1.500.000 l	0,4 €/hl.
Más de 1.500.001 l	0,3 €/hl.

2. Las cuotas anuales sobre producción serán:

a) Cuotas correspondientes a los viticultores o cuota de uva: el 1 % del valor de la producción de uva obtenida en sus parcelas inscritas. La base de cálculo será el resultado de multiplicar la producción entregada de cada variedad de uva por el precio de referencia que anualmente establecerá el Consejo Regulador para cada una de las variedades de uva. Estas cuotas serán abonadas por los correspondientes viticultores inscritos en el Registro de Parcelas Vitícolas si bien



la gestión del cobro de esta cuota podrá efectuarse a través de las bodegas elaboradoras donde hayan entregado su producción.

b) Cuotas correspondientes a los elaboradores:

1. CUOTA DE ELABORACIÓN (Bodegas de elaboración): el 1% del valor del vino elaborado calculado sobre la declaración de cosecha de la bodega en base a la producción por variedades de uva elaboradas en cada bodega. La base de cálculo será el resultado de multiplicar el volumen de vino elaborado de cada variedad de uva por un precio de referencia que anualmente establecerá el Consejo Regulador. Estas cuotas serán abonadas por los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas, como bodegas elaboradoras.
2. CUOTA DE CONTRAETIQUETADO (Bodegas de embotellado): El 1% del valor del vino contraetiquetado mensualmente por cada bodega como vino amparado por la Denominación de Origen «Rueda». La base de cálculo será el resultado de multiplicar el volumen de vino embotellado de cada tipo de vino por un precio de referencia que anualmente establecerá el Consejo Regulador. Estas cuotas serán abonadas por los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas, como bodegas embotelladoras.

3. Las cuotas anuales sobre mantenimiento de las inscripciones serán:

a) De parcelas vitícolas: 5 euros/ha., a descontar de la cuota de producción de uva. Se procederá a su liquidación a los viticultores inscritos cuando su importe sea superior, en esa campaña, a la cuota de producción descrita en la letra a, del apartado 2 del presente artículo.

b) De bodegas: 50% de la cuota de inscripción, a descontar de la cuota de producción de vino. Se procederá a su liquidación a los titulares de bodegas inscritas cuando su importe sea superior, en esa campaña, a la cuota de elaboración descrita en la letra b, del apartado 2 del presente artículo o a aquellas bodegas inscritas exclusivamente en los Registros de Bodegas de Almacenamiento.

4. Las cuotas sobre modificaciones de inscripción se cobrarán cuando se incremente la capacidad instalada de las bodegas, de conformidad con las cuotas de inscripción establecidas en la letra b del apartado 1 del presente artículo, sobre el incremento de la capacidad instalada.

5. A efectos de lo contemplado en este artículo, el Consejo Regulador establecerá para cada ejercicio los precios medios tanto del valor de la uva como del vino.

6. Dentro de los límites establecidos en el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León aprobado por el Decreto 51/2006 o futuras modificaciones, el Consejo Regulador podrá modificar estas cuotas en determinadas campañas.

#### **Artículo 43. Ingresos por prestación de servicios.**

1. Por la emisión de certificados de origen o calificación se cobrará el importe que anualmente fijará el Consejo Regulador y nunca sobrepasará el 0,1% del valor de las mercancías.

2. Por la entrega de contraetiquetas se cobrará su valor de compra, impuestos incluidos, de cada tipo de contraetiquetas retiradas mensualmente, más un coste fijo de gestión que anualmente fijará el Consejo Regulador y en ningún caso sobrepasará la totalidad del coste del servicio prestado. Estas cuotas serán abonadas por los titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas, como bodegas embotelladoras.

3. Por el resto de servicios prestados a solicitud del operador inscrito, tales como tomas de muestras de partidas emplazadas, nueva calificación de una partida de vino, segundas analíticas de partidas de vino, cambios de variedad de parcelas inscritas, cambios en el sistema de conducción de viñedos inscritos u otros o motivadas por incumplimientos del Reglamento como controles de vendimia, verificación de



desetiquetados de vinos embotellados u otros, se cobrará el importe derivado de los gastos necesarios para el control y en ningún caso sobrepasará la totalidad del coste del servicio prestado. Este importe se fijara anualmente en forma de tarifas por el Consejo Regulador.

## **CAPÍTULO XI**

### **Del Sistema de Control**

#### **Artículo 44. El Órgano de Control.**

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

2. El Órgano de Control estará constituido por:

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

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

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

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

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



- d) Facilitar a la Consejería de Agricultura y Ganadería y al ITACyL el acceso a sus despachos e instalaciones y a cuanta información y ayuda estimen necesaria para verificar el cumplimiento de sus obligaciones en virtud de la normativa autonómica, nacional y comunitaria.
- e) Comunicar al ITACyL la denegación o suspensión temporal de la utilización del nombre geográfico protegido impuesta a un operador inscrito en sus registros, así como las medidas adoptadas.

5. Como interlocutor del Órgano de Control actuará el Presidente del Comité de Certificación o el vocal o técnico en quien éste delegue.

#### **Artículo 45. Comité de Certificación. Composición y funcionamiento.**

1. El Comité de Certificación es el máximo responsable del control y la certificación de los productos amparados por la Denominación de Origen.

2. Los miembros del Comité de Certificación serán:

- dos expertos en viticultura que actuarán en representación de los viticultores, designados por sus representantes en el Consejo Regulador.
- dos expertos en enología que actuarán en representación de las bodegas, designados por sus representantes en el Consejo Regulador.
- dos representantes de los consumidores, designados por el Consejo Regulador a propuesta de organizaciones o asociaciones que represente a los consumidores o a la hostelería.
- un experto en evaluación de la Conformidad, designado por el Consejo Regulador.

3. En la composición del Comité de Certificación no deberá existir predominio de interés de ningún sector, entendiendo por tales a viticultores, bodegas y consumidores. Un representante no podrá simultáneamente ser miembro del Consejo Regulador y del Comité de Certificación.

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

5. La designación de los miembros del Comité de Certificación se realizará por el Consejo Regulador durante los tres meses siguientes a la publicación del presente Reglamento. Para cada representante se designará un titular y su suplente. Las posteriores propuestas de renovación se realizarán dentro de los tres meses siguientes a la finalización del plazo de cuatro años recogido en el apartado 4 de este artículo.

6. El Comité de Certificación elegirá al Presidente entre sus miembros y se designará un Secretario, que actuará con voz pero sin voto y que podrá ser el Director Técnico u otro empleado del Órgano de Control.

7. A las reuniones del pleno del Comité de Certificación asistirán, con voz pero sin voto, el Director Técnico, el Secretario del Consejo Regulador y el asesor Jurídico del Consejo Regulador.

8. Los representantes perderán su condición de miembros del Comité de Certificación:

- por inasistencia, sin causa justificada, a tres reuniones consecutivas a las que fueron convocados.
- cuando ellos o la entidad a la que pertenecen hubieran sido sancionados por infracción grave o muy grave en materia vitivinícola por resolución firme.

9. El Comité de Certificación se reunirá, al menos, una vez cada dos meses a iniciativa de su Presidente, a petición de al menos tres de los vocales o a solicitud motivada del Director Técnico.

10. Los miembros suplentes del Comité de Certificación sustituirán al titular cuando éste pierda su condición de miembro del Comité de Certificación o presente su dimisión en el cargo para el cual fue elegido.



11. Los acuerdos se adoptarán con el voto favorable de la mayoría de los asistentes. El Presidente tendrá voto de calidad para dirimir los empates si no representa ningún sector de los enumerados en el artículo 45.3 del presente Reglamento. Para la validez de sus actos deberán estar presentes la mayoría de sus miembros.

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

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

#### **Artículo 46. Funciones del Comité de Certificación.**

El Comité de Certificación desarrollará las siguientes funciones:

- a. Elaborar y proponer al ITACyL para su aprobación, en el plazo máximo de seis meses desde la constitución del Comité de Certificación, si procede, el Manual de Calidad y, en su caso, sus actualizaciones, los procedimientos e instrucciones técnicas a los que ha de ajustarse en sus actuaciones, incluyendo los mínimos de control establecidos por el Consejo Regulador, así como sus posibles modificaciones o actualizaciones. El manual de calidad se comunicará previamente al Consejo Regulador para su conocimiento e informe.
- b. Elaborar el Plan Anual de Control, teniendo en cuenta los controles mínimos, y las posibles medidas coyunturales, propuestos por el Consejo Regulador. Este Plan Anual se comunicará previamente al Consejo Regulador para su conocimiento e informe si éste estima oportuno.
- c. Proponer al Consejo Regulador:
  - Las altas, bajas y modificaciones en los registros.
  - El presupuesto anual de gastos del Órgano de Control.
  - La plantilla necesaria para realizar las labores de control.
  - El nombramiento y cese del personal de control, incluido el del Director Técnico.
- d. Resolver las reclamaciones interpuestas frente a las resoluciones que dicte en el ejercicio de sus competencias y las del Director Técnico, en su caso.
- e. En los casos en que el presunto infractor esté inscrito en los Registros contemplados en el artículo 31 de presente Reglamento, incoar y tramitar los expedientes sancionadores en las materias a que refiere este Reglamento, así como nombrar al instructor y secretario responsable de los mismos, en su caso.
- f. Comunicar al ITACYL el nombramiento y cese de los integrantes del comité de cata.

#### **Artículo 47. Director Técnico y veedores.**

1. Para el desarrollo de las funciones inspectoras el Órgano de Control contará entre su personal con veedores, que actuarán coordinados y bajo la tutela de un Director Técnico responsable del control. Tanto los veedores como el Director Técnico deberán ser habilitados por la Dirección General de Industrialización y Modernización Agraria. Igualmente corresponderá a esta Dirección General la remoción del personal que realiza las funciones de control.



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

#### **Artículo 48. Controles.**

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

- En Parcelas Vitícolas:

a) Para las inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas se realizará una auditoria documental relativa a identificación de las mismas, la verificación de su inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León, los planos, las variedades, los marcos de plantación y los contratos de arrendamiento, si procediera.

b) Las auditorias para el mantenimiento de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas se realizarán anualmente en el número de parcelas que determine el Órgano de Control. En campo se comprobará el cumplimiento de las prácticas de cultivo definidas en el presente Reglamento así como los datos de inscripción del viñedo.

c) Anualmente se realizarán además, en los 20 días previos al comienzo previsto de la vendimia, en el número de parcelas que determine el Órgano de Control, aforos de cosecha de parcelas de viñedo inscritas para comprobar si se ajustan a las producciones máximas admitidas. A instancia del Consejo Regulador, en función del riesgo de exceso de producción por hectárea, se podrá efectuar un mayor número de aforos que los inicialmente determinados por el Órgano de Control.

- En Bodegas:

a) Para las inscripciones en el Registro de Bodegas, tras la presentación del Proyecto de construcción de la bodega visado por el correspondiente Colegio Oficial, se realizará una auditoria documental relativa a verificar la inscripción de la bodega como tal en el Registro de Industrias Agrarias, integrado en el Registro Industrial Único de Castilla y León, la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, la documentación referida a planos y descripción de las instalaciones.

b) Las auditorias de mantenimiento de inscripciones en el Registro de Bodegas se realizarán a todas las bodegas inscritas cumpliendo el programa de auditorias que establezca el Órgano de Control. En dichas auditorias se comprobará, al menos, el cumplimiento de lo establecido en el artículo 44 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006.



#### **Artículo 49. Calificación de vinos.**

1. Todas las partidas de vino, para ser amparadas bajo la protección de la Denominación de Origen «Rueda», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con el artículo 8 del Reglamento CE 1607/2000 de la Comisión de 24 de julio y con las Normas de Calificación incluidas en el Manual de Calidad del Órgano de Control.
2. El elaborador inscrito que tenga partidas de vinos que cumplen las exigencias reglamentarias y las condiciones para ser comercializados, presentará una solicitud al Órgano de Control en la que figurarán los datos identificativos de la partida o partidas cuya calificación solicita, así como una declaración de que la partida presenta características uniformes y está perfectamente identificada.
3. El Órgano de Control, una vez recibida la solicitud y comprobado que la partida o partidas cumplen las condiciones de producción establecidas en este Reglamento, tomará las oportunas muestras y efectuará un análisis físico-químico y un examen organoléptico mediante cata. Estos exámenes deberán realizarse exhaustivamente, partida a partida y de conformidad con lo indicado en el título VI del Reglamento (CE) 1493/99 y disposiciones de desarrollo.
4. Se considerará partida de vino a granel al volumen de vino contenido en un único depósito, de características uniformes y trazabilidad comprobada.
5. Se considerará partida de vino embotellado el lote formado por botellas cuyo volumen conjunto no supere los 1.000 hectolitros, que contengan vino de características uniformes y trazabilidad comprobada.
6. La toma de muestras para calificación de vinos envejecidos se tomará una vez terminado el proceso de envejecimiento reglamentario, considerándose como partida el conjunto de botellas, barricas o depósito de características uniformes y trazabilidad comprobada.
7. El Órgano de Control contará, para el examen organoléptico de los vinos, con un Comité de Cata establecido de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, y en el presente Reglamento. Estará formado por, al menos, cinco catadores bajo la supervisión de un responsable del panel debidamente cualificado y con experiencia en análisis sensorial de vinos.
8. La puntuación mínima exigible para la calificación organoléptica de vinos amparados, de conformidad con el Anexo II del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, será de 72 puntos. Para el cálculo de este valor se tendrá en cuenta la media y la mediana del conjunto de las puntuaciones.
9. La calificación solicitada se concederá cuando se reúnan las siguientes condiciones:
  - Que el informe del personal técnico del Órgano de Control relativo al cumplimiento de las condiciones de producción sea favorable.
  - Que los resultados de los análisis demuestren que la partida cumple con la normativa general y se encuentran dentro de los valores establecidos en este Reglamento.
  - Que el Comité de Cata dictamine que el vino reúne todas las características organolépticas exigidas en este Reglamento mediante la obtención de la puntuación organoléptica mínima indicada en el punto anterior.
10. El Órgano de Control vigilará las cantidades de cada tipo de vino amparado que podrá expedir cada bodega inscrita, de acuerdo con las cantidades de uva elaborada, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos procedentes de otras bodegas inscritas.
11. Los vinos no calificados podrán ser amparados por cualquier otro nivel de protección de los establecidos en el capítulo II del Título II de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, siempre que cumplan los requisitos establecidos para dicho nivel.
12. La calificación obtenida por un vino podrá ser recurrida ante el Comité de Certificación únicamente cuando el elaborador pueda aportar información complementaria que justifique su toma en consideración. Los acuerdos adoptados pondrán fin a la vía administrativa.





13. Las calificaciones tendrán una vigencia de 6 meses para los vinos calificados a granel y de 12 meses para los vinos embotellados. Caducada la vigencia, para su salida al mercado al amparo de la Denominación de Origen «Rueda» se deberá solicitar nueva calificación. Esta nueva calificación deberá ser solicitada por la bodega en el plazo de un mes de desde su caducidad, perdiendo en caso contrario el derecho a su amparo por la Denominación de Origen.

14. Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades físico –químicas y organolépticas características que motivaron su calificación.

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

16. El Órgano de Control podrá descalificar un vino previamente calificado en caso de constatarse una modificación de la composición y parámetros físico-químicos o de las características organolépticas.

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

## **CAPÍTULO XII**

### **Régimen sancionador**

#### **Artículo 50. Regla general.**

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

#### **Artículo 51. Infracciones del Consejo Regulador.**

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

#### **Artículo 52. Infracciones de los operadores inscritos.**

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

#### **Artículo 53. Tipificación de las infracciones cometidas por los operadores inscritos.**

1. Serán infracciones leves las siguientes:

- a. Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los registros de la Denominación de Origen, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real no supere un cinco por ciento de esta última.



- b. No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros, cuando no haya transcurrido más de un mes desde que haya acabado el plazo fijado en este Reglamento.
- c. Cualquier otra infracción de este Reglamento o de los acuerdos del Consejo Regulador que establezcan obligaciones adicionales a las generales de cualquier vitivinicultor en materia de declaraciones, contabilidad vitivinícola específica, documentos de acompañamiento y otros documentos de control.

2. Serán infracciones graves las siguientes:

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

3. Serán infracciones muy graves las siguientes:

- a. La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de indicaciones, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a los nombres amparados por la Denominación de Origen, o que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o con los signos o emblemas que le sean característicos, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza, calidad u origen de los productos, aunque vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «género», «imitación», «sucedáneo» u otros análogos.
- b. La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de las menciones reservadas a v.c.p.r.d. reguladas en el párrafo b) del artículo 3 de la Ley 24/2003.
- c. El uso de los nombres protegidos en productos a los que expresamente se les haya negado, así como las infracciones de los artículos 18.2 y 18.3 de la Ley 24/2003.
- d. La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas y otros elementos de identificación propios de la Denominación de Origen, así como la falsificación de los mismos, siempre que esto no sea constitutivo de delito o falta.



#### **Artículo 54. Sanciones.**

1. Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 2.000 euros, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el valor de las mercancías, productos o superficies objeto de la infracción. En materia específica de viticultura, el cálculo del valor de los productos se realizará en la forma prevista en el apartado 2.
2. Las infracciones graves serán sancionadas con multa comprendida entre 2.001 y 30.000 euros, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el cinco por ciento del volumen de ventas del producto objeto de infracción correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de iniciación del procedimiento sancionador.

En el caso de infracciones graves en materia específica de viticultura, el importe de la sanción será del tanto al quíntuplo del valor de la producción afectada. Ésta se calculará multiplicando la producción anual media por hectárea en el quinquenio precedente en la zona donde esté enclavada la superficie afectada por el precio medio ponderado en el mismo período y en la misma zona y provincia.

3. Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa comprendida entre 30.001 y 300.000 euros, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el diez por ciento del volumen de ventas del producto objeto de infracción correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de la iniciación del procedimiento sancionador.
4. Cuando las infracciones graves sean cometidas por operadores inscritos en la Denominación de Origen y afecten a ésta, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal del uso del nombre protegido por un plazo máximo de tres años. Si se tratase de infracciones muy graves, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal por un plazo máximo de cinco años o la pérdida definitiva de tal uso.
5. En el supuesto de la comisión de infracción grave o muy grave, el órgano competente para resolver podrá imponer como sanción accesoria alguna de las siguientes:
  - Medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad de la producción del daño.
  - Decomiso de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción, cuando se trate de productos no identificados.
  - Clausura temporal, parcial o total, de la empresa sancionada, por un periodo máximo de cinco años.
  - Suspensión del Órgano de Control de forma definitiva o por máximo de 10 años.
6. Las sanciones previstas en este Reglamento serán compatibles con la pérdida o retirada de derechos económicos previstos en la normativa comunitaria.

#### **Artículo 55. Graduación de las sanciones.**

1. Para la determinación concreta de la sanción a imponer se tendrán en cuenta los siguientes criterios:
  - a) La existencia de intencionalidad o de simple negligencia. Se considera un indicio de la existencia de intencionalidad o de simple negligencia el incumplimiento de los requerimientos que desde la Consejería de Agricultura y Ganadería o el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León hayan realizado al infractor.
  - b) La existencia de reiteración. Se entiende por tal la concurrencia de más de una irregularidad o infracción que se sancione en el mismo procedimiento.



- c) La naturaleza de los perjuicios causados, especialmente el efecto perjudicial que la infracción haya podido producir sobre la salud o los intereses económicos de los consumidores, los precios, el consumo o, en su caso, el prestigio de la Denominación de Origen «Rueda».
- d) La existencia de reincidencia. Se entiende por tal la comisión en el término de tres años de más de una infracción de la misma naturaleza, cuando así haya sido declarado por resolución firme.
- e) La extensión de la superficie de cultivo o el volumen de productos afectados por la infracción.
- f) El volumen de producción o de ventas y la posición del infractor en el sector vitivinícola.
- g) El reconocimiento y la subsanación por el sujeto responsable de los defectos detectados en la infracción antes de la resolución del procedimiento sancionador.

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

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

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

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

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

#### **Artículo 56. Procedimiento.**

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

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

#### **Artículo 57. Incoación e instrucción.**

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

2. Asimismo cuando llegue a conocimiento del Consejo Regulator, o del Órgano de Control, cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola de una persona física o jurídica no inscrita en sus registros, incluido el incumplimiento de la normativa propia de la Denominación de Origen, deberá ponerlo inmediatamente en conocimiento de la Consejería de Agricultura y Ganadería.



#### **Artículo 58. Resolución.**

La resolución de los expedientes sancionadores, que se comunicará al Consejo Regulador por el órgano competente para resolver, corresponderá:

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

#### **Artículo 59. Prescripción de infracciones y sanciones.**

1. Las infracciones leves prescribirán al año de su comisión, las graves a los dos años y las muy graves a los tres años.
2. Las sanciones impuestas por infracciones leves prescribirán al cabo de un año, las impuestas por infracciones graves a los dos años y las impuestas por infracciones muy graves a los tres años.



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

**CORRECCIÓN de errores de la Orden AYG/1405/2008, de 21 de julio, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.**

Advertido error en la publicación de la Orden AYG/1405/2008, de 21 de julio, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Rueda» y de su Consejo Regulador, «Boletín Oficial de Castilla y León», n.º 149, de 4 de agosto, se procede a efectuar la siguiente corrección:

Se incluye el Anexo I al Reglamento «Parámetros físico químicos exigibles a los vinos acogidos a la denominación de origen Rueda» siguiente:

ANEXO I

PARAMETROS FISICO-QUIMICOS EXIGIBLES A LOS VINOS ACOGIDOS A LA D.O RUEDA

Parámetros Analíticos	Limitaciones analíticas					
	Rueda Verdejo	Rueda / R. Sauvignon	Rueda Espumoso Blanco	Rueda Dorado	Blancos y Rosados "Crianzas" "Reservas" "Gran Reserva"	Rueda Verdejo, Rueda y Rueda Sauvignon Fermentado en Barrica
Grado	>= 11,5°	>= 11°	>= 11,5°	>15°	>= 12,5°	>= 12,5°
Acidez Total (Tartar)	>=4,7 g/l a. Tar	>=4,7 g/l a. Tar	>=4,7 g/l a. Tar	>=4 g/l a. Tar	>=4,5 g/l a. Tar	>=4,7 g/l a. Tar
Acidez Volátil (Aceti)	<=0,65 g/l a. ac	<=0,65 g/l a. ac	<=0,65 g/l a. ac	(1)	<=0,8 g/l a. ac	<=0,8 g/l a. ac
Anhídrido Sulfitoso T	<=180 mg/l	<=180 mg/l	<=180 mg/l	<=150mg/l	<=180 mg/l	<=180 mg/l
Azúcares Reductores	<=4 g/l	(1)	(1)	(1)	(1)	<= 4 gr/l

Parámetros Analíticos	Limitaciones analíticas			
	Rosados	Rueda Espumoso Rosado	Tintos del año	Tintos más de un año (2)
Grado	>= 11°	>= 11,5°	>= 12°	>= 12°
Acidez Total (Tartar)	>=4,7 g/l a. tar	>=4,7 g/l a. Tar	>=4 g/l a. tar	>=4 g/l a. tar
Acidez Volátil (Aceti)	<=0,65 g/l a. ac	<=0,65 g/l a. ac	<=0,7 g/l a. ac	<=0,8 g/l hasta 10° +0,06 g/l por cada ° exc 10°
Anhídrido Sulfitoso T	<=180 mg/l	<=180 mg/l	<=150mg/l	<=150mg/l
Azúcares Reductores	(1)	(1)	<=4g/l	<=4 g/l

(1) En aquellos parámetros o limitaciones en los que no se haya establecido valor, regirán los fijados por la normativa vigente en la materia.

(2) Se entenderá por "Tintos más de un año" aquellos vinos tintos, con o sin envejecimiento, que se sometan al proceso de calificación con posterioridad al 31 de octubre del año siguiente de la vendimia.