



- [Inicio](#)
- | [Accesibilidad](#)
- | [Contacta con nosotros](#)
- | [Direcciones y Teléfonos](#)
- | [Contenido de la web](#)
- | [Correo](#)

Estás en

[Inicio](#) [BOPA y Legislación](#) **Resultados Buscador BOPA**

Consulta de una disposición

[Disposición anterior](#) [Disposición siguiente](#)

[Imprimir boletín](#) [Consultar boletín 12/12/2008](#)(2057 Kb)

Suplemento en PDF

[Suplemento 1](#) (1127Kb)

- [Regresar al sumario del boletín de esta disposición](#)

Boletín Nº 287 del viernes 12 de diciembre de 2008

OTRAS DISPOSICIONES

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL

Resolución de 19 de noviembre de 2008, de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, por la que se reconoce la denominación «Vino de Calidad de Cangas» y se aprueba el Reglamento del vino de calidad de Cangas que deben cumplir los vinos elaborados en dicha comarca vitivinícola.

Antecedentes administrativos

Primero.—La Asociación Vino de la Tierra de Cangas, presentó solicitud para el reconocimiento de la protección «Vino de Calidad de Cangas» y su documentación aneja, que incluye el certificado del acuerdo adoptado en la reunión de dicha Asociación celebrada el 29 de mayo de 2008, por el que se aprueba la modificación de los estatutos de la Asociación Vino de la Tierra de Cangas, que pasa a denominarse Asociación Vino de Calidad de Cangas.

Segundo.—La Dirección General de Ganadería y Agroalimentación, emite informe del que se concluye que el «Vino de Calidad de Cangas», cumple las condiciones establecidas para el nivel de protección vinos de calidad con indicación geográfica y procede la el reconocimiento de la denominación «Vino de Calidad de Cangas» y la aprobación de su Reglamento.

Fundamentos jurídicos

Primero.—La Resolución de 25 de mayo de 2001 de la Consejería de Medio Rural y Pesca (BOPA de 8 de mayo de 2001) reconoce la denominación «Vino de la Tierra de Cangas» y establece las normas que deben cumplir los vinos elaborados en dicha comarca vitivinícola. Esta Resolución ha sido modificada el 19 de diciembre de 2006 (BOPA de 8 de enero de 2007).

Segundo.—La Resolución de 25 de octubre de 2002 de la Consejería de Medio Rural y Pesca (BOPA de 23 de noviembre de 2002) dicta normas para establecer la composición y las funciones del órgano gestor de la indicación geográfica «Vinos de la Tierra de Cangas». El órgano gestor de la indicación geográfica «Vino de la Tierra de Cangas» autorizado por la Consejería de Medio Rural y Pesca es la Asociación Vino de la Tierra de Cangas.

Tercero.—La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE n.º 165 de 11 de julio) regula, entre otros aspectos, los niveles diferenciados del origen y la calidad de los vinos, y en su artículo 21, los Vinos de Calidad con indicación geográfica.

Por todo ello de acuerdo a lo que determina la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y el Reglamento (CE) del Consejo n.º 1493/1999 de 17 de mayo (DOCE de 14 de julio).

Vista la solicitud de la «Asociación Vino de la Tierra de Cangas» para que se compute el tiempo transcurrido como «Vino de la Tierra de Cangas» a efectos de reconocer la antigüedad de la mención «Vino de Calidad de Cangas y el proyecto de Reglamento del Vino de Calidad de Cangas» propuesto por la Asociación Vino de la Tierra de Cangas,

RESUELVO

Primero.—Queda reconocido el vino de calidad producido en regiones determinadas (v.c.p.r.d.) «Vino de Calidad de Cangas».

Segundo.—A los efectos de lo establecido en la disposición transitoria sexta de la Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de medidas fiscales, administrativas y del orden social, se reconoce la antigüedad de la mención Vino de Calidad de Cangas desde el 8 de mayo de 2001, fecha de entrada en vigor de la Resolución de 5 de mayo de 2001, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se reconoció el derecho de uso de la mención Vino de la Tierra a los viticultores, elaboradores y embotelladores pertenecientes a la Asociación Vino de la Tierra de Cangas.

Tercero.—Se autoriza a la Asociación «Vino de Calidad de Cangas» como Órgano de Gestión del Vino de Calidad de Cangas.

Cuarto.—Se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Cangas» cuyo texto figura como anexo a la presente Resolución.

Quinto.—La zona de producción, elaboración y crianza, variedades de uvas utilizables, sistemas de cultivo, elaboración y crianza, así como coeficientes máximos de producción y transformación se establecen en el Reglamento anexo.

Sexto.—La presente Resolución se remitirá, en el plazo de un mes, al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Disposición adicional

Por la Asociación «Vino de Calidad de Cangas» se procederá a la remisión a la Consejería competente en materia en agroalimentación del certificado del depósito en la Oficina pública, de los Estatutos modificados emitido por la entidad solicitante.

Disposición transitoria

Se autoriza el uso de la mención «Vino de la Tierra de Cangas» hasta que se agoten las existencias de etiquetas y contraetiquetas con la citada mención y en todo caso por el plazo máximo de un año a partir de la entrada en vigor de la presente Resolución, siempre condicionado al cumplimiento de lo establecido en el Reglamento del «Vino de Calidad de Cangas» cuyo texto figura como anexo a la presente Resolución.

Disposición derogatoria

Se deroga la Resolución de 25 de mayo de 2001 (BOPA de 8 de mayo de 2001) por la que se reconoce la denominación «Vino de la Tierra de Cangas» y se establecen las normas que deben cumplir los vinos elaborados en dicha comarca vitivinícola.

Oviedo, a 19 de noviembre de 2008.—La Consejera de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, Belén Fernández González.—22.844.

Anexo

Reglamento del vino de calidad producido en regiones determinadas (v.c.p.r.d.) «Vino de Calidad de Cangas»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y su defensa

Artículo 1.—Protección.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, así como en el Reglamento (CE) 1493/99 del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, y el Reglamento (CE) n.º 479/2008, del 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común de mercado vitivinícola, se modifican los reglamentos (CE) n.º 1493/1999 (CE) n.º 1782/2003, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 2392/86 y (CE) n.º 1493/1999, así como el Reglamento (CE) n.º 555/2008 de la Comisión por la que se establecen normas de desarrollo del Reglamento 479/2008, quedan protegidos con la mención «Vino de Calidad de Cangas» los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación Geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2.—Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende, aplicado a los vinos, al nombre geográfico «Cangas», de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 18 de la Ley 24/2003 y en el resto de la legislación aplicable.

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

Artículo 3.—Órganos Competentes.

La defensa de la mención «Vino de Calidad de Cangas», la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la Calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Órgano de Gestión a que hace referencia el artículo 30 del presente Reglamento y a los Organismos competentes de la Administración en el ámbito de sus respectivas competencias.

El Órgano de Gestión elevará a la autoridad competente de la Administración, los acuerdos que afecten a los derechos y deberes de los inscritos para su aprobación, así como aquellas otras propuestas de acuerdo para la mejora de la calidad de los vinos amparados.

Artículo 4.—Logotipo.

El Órgano de Gestión adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la mención «Vino de Calidad de Cangas», que se comunicará al organismo competente de la Administración.

CAPÍTULO II

De la producción de uva

Artículo 5.—Zona de producción.

1. La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Cangas» estará constituida por los terrenos que el Órgano de Gestión, 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 términos municipales de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y las siguientes parroquias que pertenecen al término municipal de Tineo: Arganza, Barca, Genestaza, Merillés, Ponte, Rodical, Santianes, Sorriba y Tuña.

2. Las uvas de vinificación deberán proceder en su totalidad del área de producción citada.

Artículo 6.—Variedades.

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

a) Las variedades recomendadas: Albarín blanco (B), Albillo (B), Garnacha tintorera (T), Mencía (T), Picapoll blanco, extra (B) y Verdejo negro (T).

b) Las variedades autorizadas: Albarín negro (T), Carrasquín (T), Godello (B), Gewurztraminer (B), Merlot (T), Moscatel grado menudo (B), Pinot noir (T) y Syrah (T).

2. El Órgano de Gestión podrá proponer al organismo competente de la Administración la utilización de variedades experimentales para evaluar su aptitud en la elaboración de vinos amparados.

Artículo 7.—Prácticas de cultivo.

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

2. Tanto para variedades tintas como blancas, la densidad de plantación mínima será de 3.000 cepas por hectárea y la máxima de 6.000 cepas por hectárea.

3. La formación de la cepa y su conducción se efectuarán con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad, en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo, con la finalidad de cumplir con lo establecido en cuanto a producciones máximas admitidas en el artículo 9 del presente Reglamento y respetando los siguientes límites:

a) Formación en espaldera, en plantaciones dirigidas y apoyadas: En ningún caso el número de yemas productivas será superior a 40.000 por hectárea.

b) Vaso y sus variantes: En ningún caso el número de yemas productivas será superior a 40.000 por hectárea.

4. Se autoriza el riego del viñedo con carácter general hasta el día 31 de julio de cada año, con el fin de mantener un equilibrio suelo-planta y siempre y cuando las condiciones climáticas lo justifiquen. Para poder regar con posterioridad a las fechas indicadas, el viticultor deberá presentar una solicitud de autorización ante el Órgano de Gestión en la que se justifique la necesidad en función de las condiciones climáticas y agronómicas. En dicha solicitud figurará: el número de polígono y parcela, superficie, el tipo de conducción, y tipo y dosis de riego de la parcela regada. Con posterioridad al riego y siempre antes de la fecha que se determine por el Órgano de Gestión, el viticultor deberá comunicarle la estimación de cosecha esperada por parcela regada. Las parcelas se someterán a los aforos de cosecha que serán realizados por el Órgano de Gestión.

Artículo 8.—Vendimia.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con el grado de madurez necesario, realizando su entrega en el menor tiempo posible y separado por variedades. Se rechazará toda la uva que no esté en perfectas condiciones.

El transporte de la uva se realizará en recipientes adecuados que eviten la compresión de las uvas, utilizando medios y aplicando prácticas que garanticen la máxima calidad.

La vendimia se realizará en las fechas adecuadas, determinadas por el Órgano de Gestión en función del estado de madurez de la uva y mediante técnicas que impidan el deterioro de su calidad.

Artículo 9.—Producción de uva.

1. Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

— Variedades tintas: 8.000 Kg/ha.

— Variedades blancas: 10.000 Kg/ha.

2. En determinadas campañas, estos límites podrán ser aumentados o disminuidos hasta un 25% como máximo, que será aplicable a la totalidad de la zona de producción, previa autorización del organismo competentes en materia de agroalimentación del Principado de Asturias, a petición del Órgano de Gestión. Tal excepción exige un informe razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la

calidad de los vinos.

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

Año 1.º: 0% del máximo autorizado.

Año 2.º: 0% del máximo autorizado.

Año 3.º: 33% del máximo autorizado.

Año 4.º: 75% del máximo autorizado.

Año 5.º y siguiente: 100% del máximo autorizado.

4. La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta mención, debiendo adoptar el Órgano de Gestión las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

5. El viticultor que lo desee podrá descalificar, para una campaña determinada, la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en el Registro de Viñedos, poniéndolo en conocimiento del Órgano de Gestión con suficiente antelación y comunicando la fecha de vendimia prevista. En todo caso, la uva descalificada será elaborada por separado, debiendo estar el vino obtenido debidamente identificado y diferenciado.

CAPÍTULO III

De la elaboración del vino

Artículo 10.—Elaboración del vino.

1. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los «Vinos de Calidad de Cangas» ha de realizarse en las bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el artículo 5 del presente Reglamento y cuyas instalaciones estén inscritas en el Registro de Bodegas que prevé el artículo 18.

2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a obtener productos de máxima calidad manteniendo los caracteres de tipicidad de los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Cangas».

3. En la extracción de mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos con la indicación geográfica. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 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.

4. Excepcionalmente, el Órgano de Gestión, una vez efectuadas las correspondientes comprobaciones y solicitados los informes pertinentes, si considera que se mantienen las condiciones de calidad requeridas en este Reglamento, podrá proponer de forma justificada al Órgano competente de la Administración, para su aprobación en cada campaña, la modificación de los rendimientos de extracción para una determinada campaña. En ningún caso el rendimiento podrá exceder de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva por campaña.

5. Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continuas.

6. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes de materiales autorizados que garanticen la sanidad del vino. Cuando se trate de depósitos de obra estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

7. Los depósitos que contengan vinos con derecho a la denominación «Vino de Calidad de Cangas», deberán tener marcados de forma indeleble el volumen nominal y en su identificación figurará esta leyenda.

CAPÍTULO IV

Calificación, tipos de los vinos y características

Artículo 11.—Calificación.

1. Para poder tener derecho al empleo del uso de la mención «Vino de calidad de Cangas», los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en este Reglamento, deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con las normas vigentes sobre la materia y las que para este fin apruebe la autoridad competente a propuesta del Órgano de Gestión, de conformidad con lo establecido en el Capítulo VI del presente Reglamento.

2. No podrán ser amparados por la mención «Vino de Calidad de Cangas» cuando se constate que durante el proceso de producción, elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado o etiquetado se han incumplido los preceptos de este Reglamento o los señalados en la legislación vigente. Asimismo, no podrá ser amparado cualquier vino obtenido por mezcla con otro, previamente descalificado.

3. Los Servicios Técnicos del Órgano de Gestión contemplado en el artículo 30, al objeto de cumplir lo establecido en la letra c) del artículo 32 del presente Reglamento, someterán a los vinos que pretendan hacer uso de la mención «Vino de Calidad de Cangas», a los análisis que determinen que cumplen las características contempladas en el siguiente artículo.

Artículo 12.—Tipos de vinos y características.

1. Los tipos de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Cangas» serán los siguientes:

a) «Tintos»: Elaborados a partir de las variedades tintas citadas en el artículo 6 del presente Reglamento.

b) «Blancos»: Elaborados a partir de las variedades citadas en el artículo 6 del presente Reglamento y que cumplan las características

contempladas en el apartado 2 de este artículo.

Ambos tipos de vino podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento de conformidad con la normativa aplicable en la materia.

2. Las características analíticas de los vinos amparados por la denominación «Vino de Calidad de Cangas» serán las siguientes:

a) Vinos tintos:

Graduación alcohólica volumétrica natural mínima: 10% Vol.

Para los tintos de «crianza», «reserva» y «gran reserva» la graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima será: 11% Vol.

Acidez total (expresada en gr/l de ácido tartárico): Estará comprendida entre 4 gr/l y 8,5 gr/l.

Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): No será superior a 0,8 gr/l.

Para los tintos de «crianza», «reserva» y «gran reserva» la acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): Máximo 1 gr/l hasta el 11% Vol. y 0,06 gr/l por cada grado alcohólico que exceda de 11% Vol.

Anhídrido sulfuroso total (expresado en mg./l): Máximo de 120 mg./l.

Azúcares reductores: Máximo de 5 gr/l.

b) Vinos blancos:

Graduación alcohólica volumétrica natural mínima: 9,5% Vol.

Acidez total (expresada en gr/l de ácido tartárico): Estará comprendida entre 5 gr/l y 10 gr/l.

Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): No será superior a 0,8 gr/l.

Para los blancos de «crianza», «reserva» y «gran reserva» la Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): Máximo 1 gr/l hasta el 11% Vol. y 0,06 gr/l por cada grado alcohólico que exceda de 11% Vol.

Anhídrido sulfuroso total (expresado en mg./l): Máximo de 150 mg./l.

Azúcares reductores: Máximo de 5 gr/l.

Cuando las condiciones climáticas sean especialmente desfavorables, la autoridad competente podrá autorizar la elevación de los contenidos de anhídrido sulfuroso total citados, un máximo de 40 mg/l adicionales.

3. Los vinos blancos y tintos deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los vinos tradicionales de la zona, teniendo en cuenta la evolución natural y positiva de los mismos, especialmente en cuanto a color, transparencia, aroma y sabor. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la denominación «Vino de Calidad de Cangas».

Las características organolépticas a las que deberán responder los vinos amparados por la indicada denominación serán:

a) Tintos jóvenes:

Fase visual: color rojo violáceo a rojo cereza. Transparencia: Limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas intensos con series florales, frutales, minerales y a veces balsámicas y/o especiadas.

Fase gustativa: fresco, sabroso y de equilibrado acidez.

b) Tintos de "crianza", "reserva" y "gran reserva":

Fase visual: color rojizos acordes con el período de envejecimiento en barricas de roble soportado por el vino, limpio brillante y sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: aromas francos, agradables e intensos y sin olores anormales.

Fase gustativa: sabroso, equilibrado y con buena estructura.

c) Vinos blancos:

Fase visual: color amarillo verdoso a amarillo paja. Transparencia: Limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas intensos frutales y florales.

Fase gustativa: fresco, sabroso de equilibrada acidez.

CAPÍTULO V

Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos

Artículo 13.—Indicaciones sobre envejecimiento.

1. Se podrá mencionar en los vinos amparados, la indicaciones "Noble", "Añejo" y "Viejo", de acuerdo a las especificaciones contempladas en el artículo 3.a, de la Ley 24/2003, de 10 de julio de la viña y el vino, definidas en el anexo X, del real decreto 1127/2003, de 5 de septiembre. Las indicaciones "Noble", "Añejo" y "Roble", podrán utilizarse para designar vinos fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera de roble. La indicación "Barrica" podrá designar vinos fermentados, criados o envejecidos en recipientes de cualquier otra especie de madera.

2. Los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Cangas» podrán hacer uso de las indicaciones: «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», únicamente en los vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y unas características analíticas notables, como consecuencia de un proceso de envejecimiento de acuerdo con los siguientes requisitos:

1.1. Se podrá utilizar la mención «Crianza», cuando los vinos tintos cumplan un período de envejecimiento no inferior a dos años naturales, en

el caso de los tintos y 18 meses en el caso de los blancos, de los cuales seis meses, como mínimo, habrán permanecido en barrica de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

1.2. Podrán utilizar la mención «Reserva», los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que habrán permanecido al menos 12 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período. Y los blancos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

1.3. Podrán utilizar la mención «Gran Reserva» los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que habrán permanecido al menos 18 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; los blancos con un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

Artículo 14.—Otras Indicaciones.

1. La Indicación «cosecha», «añada», «vendimia» u otras menciones equivalentes autorizadas, se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la Indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el vino de la cosecha a que se refiera la Indicación entre a formar parte en el producto resultante en una proporción mínima del 85%.

2. La designación de los vinos podrá ser complementada con la mención facultativa del nombre de una variedad de vid si el vino procede en un 85% o más de esa variedad y el nombre de dos o tres variedades de vid siempre que el citado vino proceda en su totalidad de las variedades citadas, indicándose éstas por orden decreciente de importancia cuantitativa.

3. Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

CAPÍTULO VI

Control y Certificación

Artículo 15.—Autocontrol.

1. Los operadores de la Asociación realizarán un autocontrol y serán los responsables de asegurar que los productos amparados cumplen y tienen capacidad para continuar cumpliendo con los criterios en los cuales se basa la certificación del «Vino de Calidad de Cangas».

Artículo 16.—Controles del sistema.

El sistema de control y certificación de los vinos garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento, se auditarán periódicamente las actividades de autocontrol de los operadores y conllevará, al menos, los siguientes controles:

1. Controles en viñedos: Se realizarán controles para verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento en lo relativo a las características de la uva, rendimiento y tratamientos realizados en las parcelas vitícolas, así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda suponer la Comisión de una infracción de las contempladas en el presente Reglamento.

2. Controles en bodegas: Se realizarán controles para verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento en lo relativo al origen y cantidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación y trazabilidad de partidas en los movimientos entre depósitos, instalaciones y/o bodegas, gestión de contraetiquetas, expedición y cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda suponer la Comisión de una infracción de las contempladas en el presente Reglamento.

3. Controles de producto: Se verificará que todas las partidas de vino elaboradas por las bodegas inscritas hayan sido analizadas físico-química y organolépticamente.

Artículo 17.—Certificación.

1. La certificación será llevada a cabo por un Órgano de Control separado e independiente del Órgano de Gestión y designado al efecto por la Administración competente, que en todo caso deberá cumplir con lo establecido en la letra a) del apartado 1.º del artículo 27 «Control y Certificación» de la Ley 24/2003, de 10 de julio de la Viña y del Vino. El Órgano de Control auditará periódicamente al Órgano de Gestión para comprobar el cumplimiento de lo establecido en este Reglamento.

2. El Órgano de Control determinará, para cada campaña, las cantidades que de cada tipo de vino amparado por la mención podrán ser expedidos por cada operador inscrito en el Registro de Bodegas, de acuerdo con las cantidades de uva elaborada, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos de otras firmas inscritas y los resultados de los análisis físico-químicos y organolépticos de producto.

CAPÍTULO VII

De los registros

Artículo 18.—Registros.

1. Por el Órgano de Gestión se llevarán los siguientes Registros:

d) Registro de Viñedos.

e) Registro de Bodegas.

2. Las solicitudes de inscripción en los registros se dirigirán al Órgano de Gestión en los impresos dispuestos o establecidos por el mismo, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. 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 por la normativa vigente.

4. El Órgano de Gestión denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento y de la Normativa aplicable o a las condiciones de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

Artículo 19.—Registro de viñedos.

1. En el Registro de Viñedos se deberán inscribir todos aquellos situados en la zona de producción y cuya uva pretenda destinarse a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular (propietario y, en su caso, el del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de dominio útil), pago, término municipal, número de polígono y parcela en que esté situada, superficie de producción, variedad o variedades de viñedo, tipo de plantación, edad, si es de secano o de regadío, en este último caso tipo de riego y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. A la solicitud de inscripción se acompañará un plano catastral o referencia catastral, según determine el Órgano de Gestión, de las parcelas objeto de la misma, y la autorización de plantación expedida por el organismo competente, o certificado de inscripción en el Registro Vitícola del Principado de Asturias.

4. Con carácter previo a la inscripción de plantaciones o replantaciones de viñedos situados en la zona de producción en el Registro vitícola correspondiente, será preceptivo el informe del Órgano de Gestión.

5. No se admitirá la inscripción en el Registro de parcelas de viñedo de aquellas nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación de las diferentes variedades durante la vendimia.

6. La inscripción en este Registro será voluntaria al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida la baja, deberá transcurrir un período de tres años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

Artículo 20.—Registro de bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se deberán inscribir todas aquéllas que estén situadas en la zona de elaboración y pretendan dedicarse a la vinificación de uva o mosto procedente de viñedos inscritos, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos que puedan optar a ser protegidos como «Vino de Calidad de Cangas».

2. En la inscripción figurarán: Nombre del titular, razón social, localidad y lugar de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases o depósitos de almacenamiento, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación.

Los locales y bodegas destinados al envejecimiento deberán estar exentos de vibraciones y trepidaciones, contarán con temperatura constante y fresca durante todo el año y con un estado higrométrico y ventilación adecuados.

En el caso de bodegas que dispongan de embotelladora, en la inscripción figurarán, además, los datos específicos de este tipo de bodegas, como instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado, así como superficie y capacidad de las mismas.

Artículo 21.—Actualización de las inscripciones.

1. Se deberá comunicar al Órgano de Gestión, en el plazo de un mes desde que tenga lugar, cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros. En el caso de incumplimiento de esta obligación será de aplicación el régimen sancionador regulado en el Capítulo XI del presente Reglamento.

2. Los Servicios Técnicos del Órgano de Gestión, efectuarán inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el presente artículo y, si procede, en los acuerdos que dentro de sus competencias dicte el Órgano Administrativo competente a iniciativa propia o a propuesta del Órgano de Gestión, estando facultados para adoptar las medidas necesarias para su cumplimiento.

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros, serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Órgano de Gestión en su normativa interna.

4. La inscripción de las bodegas es voluntaria, al igual que la baja. En caso de baja voluntaria en el Registro de Bodegas, deberán transcurrir tres campañas antes de que las instalaciones afectadas de la bodega en cuestión puedan volver a inscribirse, salvo cambio de titular.

Capítulo VIII

Derechos y obligaciones de los inscritos en los diferentes registros

Artículo 22.—Derechos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyos viñedos o bodegas estén inscritos en los Registros indicados en el artículo 18, podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Cangas», o elaborar, almacenar, envejecer, embotellar o etiquetar vinos que hayan de ser protegidos por la misma, asimismo el uso de la citada mención será exclusiva de los operadores inscritos en los registros correspondientes.

2. El Órgano de Gestión podrá autorizar que en el exterior de los locales de elaboración inscritos figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 23.—Obligaciones.

1. Las personas físicas o jurídicas inscritas estarán obligadas a cumplir, independientemente de las obligaciones establecidas en la legislación vigente sobre la materia, lo dispuesto en este Reglamento y los acuerdos que dentro de sus competencias dicte la Administración o el Órgano de Gestión, así como a satisfacer las exacciones que les corresponda y a facilitar las labores de control.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para beneficiarse de los servicios que preste el Órgano de Gestión, las personas físicas o jurídicas titulares de viñedos o bodegas inscritas deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones económicas con la Asociación.
3. Todo operador inscrito en los registros queda obligado a facilitar las labores de control, que han de ser realizadas por el Órgano de Gestión o de Control.
4. Para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este reglamento y los acuerdos del Órgano de Gestión, los productores y elaboradores titulares de inscripción en los registros, deberán llevar un sistema de autocontrol.

Artículo 24.—Respecto a la producción y elaboración.

1. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o bodegas, sólo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos en los terrenos o locales declarados en los Registros, perdiendo en caso contrario el derecho al uso de la mención.
2. En las bodegas inscritas en el Registro del Órgano de Gestión, no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos, así como el embotellado y/o etiquetado de vinos, obtenidos de superficies vitícolas que no estén inscritas en el registro de parcelas del «Vino de Calidad de Cangas».
3. Los titulares de las bodegas inscritas en el Registro serán responsables, junto con el correspondiente viticultor, de que las uvas que ingresen en sus bodegas para la elaboración de vino protegido, procedan de parcelas inscritas cuyas respectivas producciones no superen los límites autorizados.

Artículo 25.—Relativos a etiquetas y envases.

1. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser revisadas por el Órgano de Gestión a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas cuyo contenido no se ajuste a los preceptos de este Reglamento, así como podrá ser revocada la autorización de una etiqueta ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a las que se aludía en la etiqueta o las de la persona física o jurídica propietaria de la misma; todo ello sin perjuicio de las actuaciones que sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios desarrolla la autoridad competente en el ejercicio de sus competencias en materia de calidad agroalimentaria y la propiedad industrial.
2. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos amparados bajo la mención "Vino de Calidad de Cangas" para el consumo, irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas expedidas por el Órgano de Gestión, las cuales deberán ser colocadas en la propia bodega, siempre de forma que no se permita una segunda utilización.
3. Para los vinos sometidos a proceso de envejecimiento, incluidas las de «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», el Órgano de Gestión autorizará contraetiquetas específicas con la mención de dichas indicaciones en la etiqueta.

Artículo 26.—Respecto a la expedición y transporte de productos.

1. Independientemente de lo establecido en la Resolución de 28 de octubre de 2001, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se dictan normas de desarrollo sobre los documentos que acompañan al transporte de los productos vitivinícolas y los registros que se han de llevar en dicho sector, toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que circule a granel, dentro de la zona de producción, entre bodegas inscritas, aun perteneciendo a la misma razón social, deberá ir acompañada del correspondiente documento de acompañamiento, remitiéndose copia del documento al Órgano de Gestión.
2. La expedición de los productos a que se refiere el apartado anterior, tanto si va dirigida a una bodega inscrita como a una no inscrita, deberá ser validada, previamente, por el Órgano de Gestión.

Artículo 27.—Respecto al embotellado y etiquetado.

1. El embotellado y etiquetado de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Cangas» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro que se contempla en el artículo 18, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la mención.
2. Los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Cangas» podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, únicamente en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.
3. Todos los vinos amparados bajo la mención "Vino de Calidad de Cangas" se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Comunidad Europea, quedando excluidas las botellas de 1 litro de capacidad.

Artículo 28.—Cartilla del viticultor.

1. El Órgano de Gestión facilitará en cada campaña a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñedos y previamente a la vendimia, una relación actualizada de sus viñedos inscritos, en la que se exprese el número de polígono y parcela, superficie de viñedo que tiene inscrita y cuantos otros datos figuren en el Registro.
2. Con base en los datos del Registro de Viñedos actualizado, el Órgano de Gestión entregará a cada viticultor, un documento que se denominará «Cartilla de Viticultor» con el que se justificará por los viticultores durante la vendimia la entrega en las bodegas de cada partida de uva, acreditando su procedencia, variedad, kilogramos entregados en cada bodega y, por la suma total de entregas, los kilogramos totales recolectados.

La presentación de la «Cartilla de Viticultor» en toda entrega de uva durante la vendimia será indispensable para que, cumpliendo los demás requisitos establecidos en este Reglamento, la uva pueda destinarse a la elaboración de vino amparado por la mención «Vino de Calidad de Cangas». La «Cartilla de Viticultor» podrá ser sustituida con carácter general por cualquier otro documento o medio técnico de control que permita acreditar el origen, cantidad y destino de la uva producida por cada viticultor.

Artículo 29.—Declaraciones para el control.

1. Con objeto de controlar la producción, elaboración y existencias, así como las cantidades, tipos y todo aquello que sea necesario para acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Cangas», las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas estarán obligadas a presentar ante el Órgano de Gestión, cuando éste lo requiera, las siguientes declaraciones:
 - a) Todos los viticultores inscritos en el Registro de Viñedos presentarán, una vez acabada la vendimia, en la fecha establecida por el Órgano de la Consejería competente, declaración de la cosecha obtenida en las viñas inscritas; indicando el destino de la uva. Si producen diferentes tipos de uva deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Las cooperativas y asociaciones de viticultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones.
 - b) Todas las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas que realicen elaboración de vinos deberán declarar, antes de la fecha establecida por el Órgano de la Consejería competente, la cantidad de mosto y 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 trimestralmente las ventas efectuadas.
 - c) Las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas que se dediquen al almacenamiento, crianza y/o embotellado presentarán, dentro de los diez primeros días de cada trimestre, un parte de movimientos habidos en el trimestre anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos, señalándose en todo caso, los diferentes tipos de vino.
 - d) Otras declaraciones complementarias que solicite el Órgano de Gestión dirigidas a establecer un estricto seguimiento de la producción y elaboración de los productos sometidos a su control.
2. Las declaraciones que se efectúen en relación con lo señalado en el apartado anterior, son independientes de las declaraciones obligatorias que con carácter general se establezcan para el sector vitivinícola en la legislación vigente.
3. Asimismo serán obligatorias cuantas declaraciones y otros documentos sean requeridos por el Órgano de Gestión en cumplimiento de este Reglamento y, si procede, de los acuerdos que dentro de sus competencias dicte el organismo competente de la Administración a iniciativa propia o a propuesta del Órgano de Gestión.

CAPÍTULO IX

Del Órgano de Gestión

Artículo 30.—Composición.

- 1.—El Órgano de Gestión del «Vino de Calidad de Cangas» será la Asociación «Vino de Calidad de Cangas», que estará constituida por:
 - Un Presidente.
 - Un Vicepresidente, en su caso.
 - Una Junta Directiva.
 - Una Asamblea General.

La elección del Presidente, Vicepresidente y Junta Directiva se llevará a cabo conforme a lo que estatutariamente se determine.

Artículo 31.—Naturaleza jurídica.

La Asociación «Vino de Calidad Cangas» es una asociación profesional, sin ánimo de lucro, legalmente constituida y cuya actuación se somete al derecho privado.

La Junta Directiva de la Asociación «Vino de Calidad de Cangas» constituida de acuerdo con sus Estatutos cumpliendo lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, asume las funciones establecidas para los Órganos de Gestión en el artículo 26 de la citada Ley.

Artículo 32.—Funciones del Órgano de Gestión.

Los fines y funciones del Órgano de Gestión serán:

- a. Proponer el Reglamento del «Vino de Calidad de Cangas» así como sus posibles modificaciones.
- b. Orientar la producción y promocionar e informar a los consumidores sobre el «Vino de Calidad de Cangas» y en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- c. Velar por el cumplimiento del Reglamento del «Vino de Calidad de Cangas».
- d. Establecer para cada campaña, en el marco del presente Reglamento, dentro de los límites fijados en el mismo y según criterios de defensa y mejora de la calidad, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, autorización de la forma y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pudiera influir en estos procesos.
- e. Calificar cada añada o cosecha y establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.
- f. Llevar los registros definidos en el Reglamento del «Vino de Calidad de Cangas».
- g. Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- h. Gestionar las cuotas obligatorias que en el Reglamento del «Vino de Calidad de Cangas» se establezcan para la financiación del Órgano de Gestión.
- i. Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción,

elaboración y comercialización de los vinos amparados y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

j. Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícolas, así como con los Órganos encargados de su control.

Artículo 33.—Personal.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Órgano de Gestión contará con la plantilla de personal necesaria.

2. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Órgano de Gestión contará con los Servicios Técnicos necesarios, recayendo su dirección en un técnico competente.

3. El Órgano de Gestión podrá contratar para trabajos específicos el personal necesario, siempre que tenga aprobado en el presupuesto dotación suficiente para estos fines.

4. A todo el personal del Órgano de Gestión, tanto de carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

Artículo 34.—Financiación del Órgano de Gestión.

1. El Fondo Social será fluctuante y estará constituido por las cuotas anuales sobre las plantaciones inscritas en el Registro, sobre los productos presentados a calificación, las entregas de contraetiquetas y precintas, y por todas aquellas subvenciones, donaciones y/o indemnizaciones que reciba el Órgano de Gestión, minorado en los gastos de cada ejercicio.

2. Los presupuestos serán elaborados de acuerdo a las directrices establecidas por el propio Órgano de Gestión.

Artículo 35.—Cuota sobre plantaciones inscritas.

La cuota sobre plantaciones será el valor resultante de multiplicar el número de hectáreas de viñedo inscritas a nombre de cada asociado por el valor medio en euros de la producción de una hectárea en la zona y campaña precedente. Este valor será determinado anualmente por la Junta Directiva. El tipo máximo aplicable será del 2%. El sujeto pasivo de esta cuota será el correspondiente titular de la plantación inscrita.

Artículo 36.—Cuota sobre productos.

La cuota sobre productos será el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto en el año anterior por el volumen presentado a calificar por todas las bodegas. Este precio medio será fijado anualmente por la Junta Directiva. El tipo máximo será del 3%. El sujeto pasivo de esta cuota será el correspondiente titular de la bodega inscrita.

Artículo 37.—Entrega de contraetiquetas.

La entrega de contraetiquetas y precintas a las bodegas inscritas se cobrará al doble del precio de su coste.

Artículo 38.—Otras cuotas.

La Asociación podrá fijar cuotas de inscripción u otro tipo de ingresos para el desarrollo de sus funciones.

CAPÍTULO XI

Régimen sancionador

Artículo 39.—Regla general.

Con carácter 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, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos siguientes.

Artículo 40.—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, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y el Reglamento Regulador del Procedimiento Sancionador de la Administración de la Comunidad del Principado de Asturias, aprobado por Decreto 21/1994, de 24 de febrero.

2. Cuando el Órgano de Gestión considere que la presunta infracción constituye una contravención de la normativa comunitaria, nacional, autonómica o a lo tipificado como infracción en el presente Reglamento lo comunicará a la Consejería competente en materia de agroalimentación.

Artículo 41.—Alcance.

A los efectos de este procedimiento se entenderá incluidos en la Asociación "Vino de Calidad de Cangas", los viticultores y bodegueros inscritos en los registros del Órgano de Gestión.

Artículo 42.—Incoación e instrucción.

1. La competencia para incoar e instruir el procedimiento sancionador corresponderá al Órgano de control, cuando el presunto infractor sea un operador inscrito en algunos de los registros del Vino de Calidad de "Cangas".

2. Asimismo, cuando se tenga conocimiento por el Órgano de Gestión o por el Órgano de Control, de cualquier presunto incumplimiento de la normativa vinícola de una persona física o jurídica no inscrita en sus registros, incluido el incumplimiento de la normativa recogida en este Reglamento, la competencia para incoar e instruir el procedimiento sancionador corresponderá a la Consejería competente en materia de agroalimentación del Principado de Asturias cuando los operadores estén domiciliados en el Principado de Asturias.

Artículo 43.—Resolución.

La resolución de los expedientes sancionadores corresponderá a quien ostente la titularidad de la Consejería competente en materia de

agroalimentación.

- [Regresar al sumario del boletín](#)

[Disposición anterior](#) [Disposición siguiente](#)

© Copyright 2006. Gobierno del Principado de Asturias

[Aviso Legal](#) | [Política de Privacidad](#) | [Contactar](#) | 