

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

ORDE 2/2011, de 24 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador: [2011/9236]

En l'Orde d'11 de març de 1999, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, es va aprovar el text de la Denominació d'Origen Utiel-Requena i el seu consell regulador, de conformitat amb allò que s'establix en la Llei 25/1970, de 2 de desembre, per la qual s'aprova l'Estatut del Vi, la Vinya i els Alcohols.

La Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i el Vi, deroga la Llei 25/1970, excepte les normes relatives als consells reguladors dels productes agroalimentaris, amb denominació d'origen, diferents del vi, el vinagre de vi, del most i la resta de productes derivats del raïm.

Entre altres, en esta llei es definixen els consells reguladors com a òrgans gestors dels vins de qualitat produïts en una regió determinada i se'ls reconeix personalitat jurídica pròpia de naturalesa pública o privada i amb plena capacitat d'obrar.

La Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, va entrar en vigor l'endemà de la publicació, segons allò que s'ha disposat en la seua disposició final tercera. El capítol III, del títol III, es dedica als òrgans de gestió i consells reguladors, en l'article 44. 2. determina que els consells reguladors són corporacions de dret públic que, amb caràcter general, subjecten la seua activitat al dret privat. Estan dotats de personalitat jurídica pròpia i plena capacitat per al desenvolupament de les seues finalitats i poden realitzar qualsevol classe d'actes de gestió i d'administració, excepte en les actuacions que impliquen l'exercici de potestats o funcions públiques en què s'han de subjectar al dret administratiu.

Al seu torn, este Reglament de la Denominació d'Origen Utiel-Requena té concordança amb el Decret 222/2007, de 9 de novembre, del Consell, pel qual s'establixen normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana, així com amb el Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana.

Per tot allò que s'ha exposat, segons allò que es disposa en la normativa comunitària, en particular en el Reglament (CE) 1234/2007, reglament únic per a les OCM a les quals es va incorporar el text normatiu del Reglament (CE) núm. 479/2008, de 29 d'abril, del Consell, pel qual s'establix l'organització comuna del mercat vitivinícola, i de conformitat amb allò que es disposa en la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i el Vi; la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, així com el Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el reglament de la llei abans esmentada, a proposta del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Utiel-Requena i en l'exercici que em conferix la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell.

ORDENE

Article únic. Aprovació del reglament i plec de condicions

S'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador, que s'hi inclou com a annex I d'esta orde, així com el plec de condicions pel qual es regix la producció de l'esmentada denominació que s'hi incorpora com a annex II.

DISPOSICIO ADDICIONAL

Única. Organitzacions interprofessionals

El consell regulador amb les facultats que li atorga la legislació en vigor podrà, per la representació territorial que posseïx, establir un marc interprofessional per a la consecució d'acords entre el sector productor i el comercialitzador.

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

ORDEN 2/2011, de 24 de agosto, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador: [2011/9236]

La Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua aprobó el texto de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador de conformidad con lo establecido en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, por la que se aprueba el estatuto del Vino, la Viña y los Alcoholes.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, deroga la Ley 25/1970, excepto las normas relativas a los Consejos Reguladores de los productos agroalimentarios, con denominación de origen, distintos del vino, el vinagre de vino, del mosto y demás productos derivados de la uva.

Entre otras, en esta Ley define a los consejos reguladores como órganos gestores de los vinos de calidad producidos en una región determinada y se les reconoce personalidad jurídica propia de naturaleza pública o privada y con plena capacidad de obrar.

La Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunidad Valenciana entró en vigor al día siguiente a tenor de lo dispuesto en su disposición final tercera. El capítulo III del título III se dedica a los órganos de gestión y consejos reguladores, en el artículo 44. 2. determina que los Consejos reguladores son corporaciones de derecho público que con carácter general sujetan su actividad al derecho privado. Están dotados de personalidad jurídica propia y plena capacidad para el desarrollo de sus fines, pudiendo realizar toda clase de actos de gestión y administración, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas en las que deben sujetarse al derecho administrativo.

A su vez, el presente reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena guarda concordança con el Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunidad Valenciana, así como con el Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana.

Por todo lo expuesto, según lo dispuesto en la normativa comunitaria, en particular en el Reglamento (CE) 1234/2007, Reglamento único para las OCM a la que se incorporó el texto normativo del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo, de 29 de abril, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, y de conformidad con lo dispuesto en la Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y el Vino, la Ley 2/2005 de 27 de Mayo de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunidad Valenciana, así como el Decreto 8/2007 de 19 de enero del Consell por el que se aprueba el Reglamento de la Ley antes citada, a propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena y en el ejercicio que me confiere la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell.

ORDENO

Artículo único. Aprobación del Reglamento y pliego de Condiciones

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su Consejo Regulador que se incluye como anexo I de la presente orden, así como el pliego de condiciones por el que se rige la producción de dicha denominación que se incorpora como anexo II.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Única. Organizaciones Interprofessionales

El Consejo Regulador con las facultades que le otorga la legislación en vigor podrá, por la representación territorial que posee, establecer un marco interprofesional para la consecució de acuerdos entre el sector productor y comercializador.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Primera. Veedors amb habilitació de l'administració General de l'Estat o de l'administració de la Generalitat

Els veedors dels consells reguladors habilitats per l'administració General de l'Estat o per l'administració de la Generalitat, en el moment de l'entrada en vigor d'esta orde, podran formar part del cos d'auditors del Servei de Certificació.

Segona. Requisits dels veedors

A l'efecte del nomenament de nous veedors, a partir de l'entrada en vigor d'este reglament, s'aplicarà allò que es preveu en el seu l'article 33.

Tercera. Règim de finançament del consell regulador entre l'entrada en vigor del Reglament i l'obtenció de l'acreditació en la norma UNE-EN 45011 o norma que la substituïska

Fins que el consell regulador no obtinga l'acreditació del compliment de la norma sobre els «Requisits generals per a entitats que realitzen la certificació de producte» (UNE-EN 45011 o norma que la substituïska), per trobar-se en procés d'adaptació als criteris i principis d'esta, el finançament del consell regulador durant este període transitori es regirà per l'article 36 del Reglament de la Denominació d'Origen Utiel-Requena i del seu consell regulador aprovat per l'Orde d'11 de març de 1999, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació.

Quarta. Cellers inscrits amb anterioritat a l'obtenció de l'acreditació en la norma de qualitat UNE-EN 45011 o norma que la substituïska

Els cellers que es troben inscrits en els registres del consell regulador en el període durant el qual este organisme es troba en procés d'adaptació als criteris i principis de la norma sobre els «Requisits generals per a entitats que realitzen la certificació de producte» (UNE-EN 45011 o norma que la substituïska), i pendent, per tant, d'obtindre l'acreditació en l'esmentada norma, mantindran durant este període l'esmentada condició d'inscrits, si bé a partir del moment en què el consell regulador obtinga l'esmentada acreditació, el manteniment de la inscripció estarà condicionada al fet que en un termini de tres mesos procedisquen a sol·licitar al Servei de Certificació del Consell Regulador la sol·licitud de renovació de la certificació.

Quinta. Drets tradicionals

Aquells embotelladors situats fora de la zona de producció i criaça i inscrits en el Registre d'Embotelladors a l'empara d'anteriors reglaments, conservaran l'esmentada inscripció mentre subsistisca l'activitat per a la qual van ser autoritzats i es mantinguen les condicions que van determinar la inscripció en el Registre d'Embotelladors en el seu dia, i estaran subjectes al sistema de control previst en este reglament.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Única. Derogació normativa

Queda derogada l'Orde d'11 de març de 1999, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es modifica el nou text del Reglament de la Denominació d'Origen Utiel-Requena i el seu consell regulador, aprovat per Orde de 18 de novembre de 1997, així mateix queden derogades totes les disposicions d'igual rang o d'un rang inferior que s'oposen a allò que es disposa en esta orde.

DISPOSICIÓ FINAL

Única. Entrada en vigor

Esta orde entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 24 d'agost de 2011

La consellera d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. Veedores con habilitación de la administración General del Estado o de la administración de la Generalitat

Los veedores de los consejos reguladores habilitados por la administración General del Estado o por la administración de la Generalitat, en el momento de la entrada en vigor de la presente orden, podrán formar parte del cuerpo de auditores del Servicio de Certificación.

Segunda. Requisitos de los veedores

A los efectos del nombramiento de nuevos veedores, a partir de la entrada en vigor del presente reglamento, les será de aplicación lo previsto en el artículo 33 del mismo.

Tercera. Régimen de financiación del consejo regulador entre la entrada en vigor del Reglamento y la obtención de la acreditación en la norma UNE-EN 45011 o norma que lo sustituya

Hasta tanto el consejo regulador no obtenga la acreditación del cumplimiento de la norma sobre los «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto» (UNE-EN 45011 o norma que la sustituya), por hallarse en proceso de adaptación a los criterios y principios de la misma, la financiación del Consejo Regulador durante tal período transitorio se regirá por el artículo 36 del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y de su Consejo Regulador aprobado por la Orden de 11 de marzo de 1.999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua.

Cuarta. Bodegas inscritas con anterioridad a la obtención de la acreditación en la norma de calidad UNE-EN 45011 o norma que le sustituya

Las bodegas que se encuentren inscritas en los registros del Consejo Regulador en el periodo durante el cual este organismo se halla en proceso de adaptación a los criterios y principios de la norma sobre los «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto» (UNE-EN 45011 o norma que la sustituya), y pendiente por tanto de obtener la acreditación en la referida norma, mantendrán durante tal periodo dicha condición de inscritas, si bien a partir del momento en que el consejo regulador obtenga la referida acreditación, tal mantenimiento de la inscripción estará condicionada a que un plazo de tres meses procedan a solicitar al Servicio de Certificación del Consejo Regulador la solicitud de renovación de la certificación.

Quinta. Derechos tradicionales

Aquellos embotelladores situados fuera de la zona de producción y criaça e inscritos en el registro de embotelladores al amparo de anteriores reglamentos, conservarán dicha inscripción en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro de embotelladores en su día, estando sujetos al sistema de control previsto en este reglamento.

DISPOSICIÓ DEROGATORIA

Única. Derogación normativa

Queda derogada la Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1997, asimismo quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o rango inferior se opongan a lo dispuesto en la presente orden.

DISPOSICIÓ FINAL

Única. Entrada en vigor

La presente orden entrarà en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 24 de agosto de 2011

La consellera de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

ANNEX I

Reglament de la Denominació d'Origen
Protegida Utiel-Requena i del seu Consell Regulador

Capítol I. Disposicions generals
Article 1. Vins protegits
Article 2. Abast de la protecció
Article 3. Òrgans competents
Capítol II. La producció
Article 4. Àmbit territorial
Article 5. Varietats de raïm apte
Capítol III. Registres
Article 6. Registres
Article 7. Registre de Vinyes
Article 8. Registre de Cellers d'Elaboració
Article 9. Registre de Cellers d'Emmagatzemament
Article 10. Registre de Cellers de Criança
Article 11. Registre d'Embotelladors
Article 12. Registre d'Instal·lacions d'Embotellament
Article 13. Separació dels productes emparats
Article 14. Manteniment de la inscripció
Capítol IV. Drets i obligacions
Article 15. Inscripció i baixa
Article 16. Drets
Article 17. Obligacions
Article 18. Embotellament de vins
Article 19. Declaracions obligatòries dels inscrits
Capítol V. El Consell Regulador
Secció primera. Naturalesa, composició i funcions
Article 20. Naturalesa jurídica
Article 21. Àmbit de competències
Article 22. Funcions
Article 23. Composició
Article 24. Règim electoral
Article 25. Funcionament del Consell
Article 26. Publicitat dels acords
Article 27. Sistema de Control i Certificació
Secció segona. Òrgans de direcció i administració
Article 28. El president
Article 29. Comissió Permanent
Article 30. Comitè de Tast
Article 31. Administració del Consell
Secció tercera. Servici de certificació
Article 32. Naturalesa jurídica
Article 33. Composició i norma d'actuació
Article 34. Comitè de Parts
Article 35. Manual de qualitat
Article 36. Finançament del Servici de Certificació
Capítol VI. Finançament
Article 37. Recursos financers

CAPÍTOL I

Disposicions generals

Article 1. Vins protegits

D'acord amb allò que es disposa en la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i del Vi, així com la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, i la normativa de la Unió Europea vigent en matèria vitivinícola, queden protegits per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena els vins que, tenint les característiques definides en este reglament, hagen complert en la seua producció, elaboració i criaça els requisits exigits en este i en la legislació vigent.

Article 2. Abast de la protecció

1. La protecció atorgada per esta denominació d'origen, serà la que es preveu en l'article 18 i concordants de la Llei 24/2003, de 10 de juliol; en l'article 36 de la Llei 2/2005, de 27 de maig, i en la resta de la legislació aplicable, i s'estén a l'expressió Utiel-Requena.

ANEXO I

Reglamento de la Denominación de Origen
Protegida Utiel-Requena y de su Consejo Regulador

Capítulo I. Disposiciones Generales
Artículo 1. Vinos protegidos
Artículo 2. Alcance de la protección
Artículo 3. Órganos competentes
Capítulo II. De la producción
Artículo 4. Ámbito territorial
Artículo 5. Variedades de uva aptas
Capítulo III. Registros
Artículo 6. Registros
Artículo 7. Registro de viñas
Artículo 8. Registro de bodegas de elaboración
Artículo 9. Registro de bodegas de almacenamiento
Artículo 10. Registro de bodegas de crianza
Artículo 11. Registro de embotelladores
Artículo 12. Registro de instalaciones de embotellado
Artículo 13. Separación de los productos amparados
Artículo 14. Mantenimiento de la inscripción
Capítulo IV. Derechos y obligaciones
Artículo 15. Inscripción y baja
Artículo 16. Derechos
Artículo 17. Obligaciones
Artículo 18. Embotellado de vinos
Artículo 19. Declaraciones obligatorias de los inscritos
Capítulo V. Del Consejo Regulador
Sección primera. Naturaleza, composición y funciones
Artículo 20. Naturaleza jurídicas
Artículo 21. Ámbito de competencias
Artículo 22. Funciones
Artículo 23. Composición
Artículo 24. Régimen electoral
Artículo 25. Funcionamiento del Consejo
Artículo 26. Publicidad de los acuerdos
Artículo 27. Sistema de Control y Certificación
Sección segunda. Órganos de dirección y administración
Artículo 28. El presidente
Artículo 29. Comisión Permanente
Artículo 30. Comité de Cata
Artículo 31. Administración del Consejo
Sección tercera. Servicio de certificación
Artículo 32. Naturaleza jurídica
Artículo 33. Composición y norma de actuación
Artículo 34. Comité de Partes
Artículo 35. Manual de Calidad
Artículo 36. Financiación del Servicio de Certificación
Capítulo VI. Financiación
Artículo 37. Recursos financieros

CAPITULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Vinos protegidos

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, De la Viña y del Vino, así como la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, y la normativa de la Unión Europea vigente en materia vitivinícola, quedan protegidos por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena los vinos que, reuniendo las características definidas en este reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. Alcance de la protección

1. La protección otorgada por esta Denominación de Origen, será la contemplada en el artículo 18 y concordantes de la Ley 24/2003, de 10 de julio, como en el artículo 36 de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, y en el resto de la legislación aplicable, y se extiende a la expresión Utiel-Requena.

2. Els noms dels termes municipals i aldees associats a un nom protegit, no es podran utilitzar per a identificar productes vínics de diferent origen, tot això a l'efecte de no induir a la confusió del consumidor.

3. Amb caràcter general, queda prohibida la utilització en altres vins de noms, marques, termes, expressions i signes que, per similitud fonètica o gràfica amb els protegits per la denominació d'origen, puguen induir a confondre'ls amb els que són objecte d'esta reglamentació, encara en el cas que vagen precedits dels termes «tipus», «estil». «cep», «embotellat en...», «amb celler a...» o altres anàlegs.

Article 3. Òrgans competents

La defensa de la denominació d'origen, l'aplicació del seu reglament, la vigilància del seu compliment, així com el foment i el control de la qualitat dels vins emparats queden encomanats al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, a la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació, i al ministeri competent en matèria d'agricultura i alimentació, així com a la Unió Europea, cada un en l'àmbit de les seues respectives competències.

CAPÍTOL II *La producció*

Article 4. Àmbit territorial

1. La qualificació dels terrenys a efecte de la seua inclusió en la zona de producció, la realitzarà el Consell Regulador, i hauran de quedar delimitats en els plànols del Registre Víticola que, si s'escau, gestionarà este òrgan.

2. El Consell Regulador, a petició del sector, podrà acordar l'ampliació de la zona de producció per a incloure aquells terrenys limítrofs que pertanyen a altres termes municipals, localitats, aldees o finques, de semblants característiques edafològiques, climàtiques i varietals, i que tradicionalment hagueren pogut estar vinculats a la denominació d'origen. Esta ampliació es traslladarà a l'administració competent que tramitarà l'oportú expedient. Posteriorment, sobre la base de l'esmentat acord d'ampliació es formularà la corresponent petició davant de l'administració competent.

Article 5. Varietats de raïm apte

El Consell Regulador podrà proposar a la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació que siguen autoritzades noves varietats que, després dels assaigs i de les experiències convenients, es comprove que produïxen mostos de qualitat aptes per a l'elaboració de vins protegits per la denominació d'origen.

CAPÍTOL III *Registres*

Article 6. Registres

1. El Consell Regulador portarà i gestionarà els registres següents:

- Registre de Vinyes.
- Registre de Cellers d'Elaboració.
- Registre de Cellers d'Emmagatzemament.
- Registre de Cellers de Criança.
- Registre d'Embotelladors.
- Registre d'Instal·lacions d'Embotellament.

2. Les peticions d'inscripció es dirigiran al Consell Regulador, s'hi adjuntaran els documents que es recullen en el manual de qualitat.

3. El Consell Regulador, en el termini màxim de sis mesos des que estiga aportada tota la documentació pel sol·licitant, realitzarà o denegarà les inscripcions segons s'ajusten o no als preceptes del Reglament i del plec de Condicions, als acords adoptats pel Consell sobre condicions complementàries de caràcter tècnic que hagen de tindre les vinyes i els cellers, i a les normes del procediment general per a la inscripció en els registres. Serà obligatori que en l'expedient incoat a este efecte s'escolte al Servei de Certificació que es regula en la secció 3a, del capítol V,

2. Los nombres de los términos municipales y aldeas asociados a un nombre protegido, no podrán utilizarse para identificar productos vínicos de distinto origen, todo ello a los efectos de no inducir a la confusión del consumidor.

3. Con carácter general, queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por similitud fonética o gráfica con los protegidos por la Denominación de Origen, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo». «cepa», «embotellado en...», «con bodega en...» u otras análogos.

Artículo 3. Órganos competentes

La defensa de la denominación de origen, 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 Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, a la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación, y al Ministerio competente en materia de agricultura y alimentación, así como a la Unión Europea, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II *De la producción*

Artículo 4. Ámbito territorial

1. La calificación de los terrenos a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en los planos del Registro Víticola que, en su caso, gestionará este órgano.

2. El Consejo Regulador, a petición del sector, podrá acordar la ampliación de la zona de producción para incluir aquellos terrenos limítrofes pertenecientes a otros términos municipales, localidades, aldeas o pagos, de similares características edafológicas, climáticas y varietales y que tradicionalmente hubieran podido estar vinculados a la Denominación de Origen. Tal ampliación se trasladará a la administración competente que tramitará el oportuno expediente. Posteriormente, en base al referido acuerdo de ampliación se formulará la correspondiente petición ante la administración competente.

Artículo 5. Variedades de uva aptas

El Consejo Regulador podrá proponer a la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación, que sean autorizadas nuevas variedades que previos ensayos y experiencias convenientes, se comprobe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen.

CAPITULO III *Registros*

Artículo 6. Registros

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

- Registro de viñas.
- Registro de bodegas de elaboración.
- Registro de bodegas de almacenamiento.
- Registro de bodegas de crianza.
- Registro de embotelladores.
- Registro de instalaciones de embotellado.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los documentos que se recojan en el Manual de Calidad.

3. El Consejo Regulador, en el plazo máximo de seis meses desde que esté aportada toda la documentación por el solicitante, realizará o denegará las inscripciones según se ajusten o no a los preceptos del Reglamento y del pliego de Condiciones, a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y bodegas, y a las normas del «procedimiento general para la inscripción en los registros». Será obligatorio que en el expediente incoat al efecto se oiga al Servicio de Certificación que se regula en la sección

d'este reglament, a més de l'interessat a què es donarà audiència amb anterioritat a dictar la resolució que siga procedent, si l'informe del Servei de Certificació fóra negatiu a la inscripció. La falta de contestació expressa en este termini comportarà que es tinga per estimada la sol·licitud. Contra la decisió que s'adopte es podran interposar els recursos administratius procedents d'acord amb allò que es preveu en la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

4. La inscripció en estos registres no eximix els interessats de l'obligació d'inscriure's en aquells registres que, amb caràcter general, estiguen establits i, en especial, en el Registre Vitícola, en el d'Indústries Agràries i Alimentàries i en el d'Embotelladors i Envasadors, si s'escau, cosa que caldrà acreditar prèviament a la inscripció en els registres del Consell.

Article 7. Registre de Vinyes

1. En el Registre de Vinyes s'inscriuran totes aquelles parcel·les vitícoles situades en la zona de producció, el raïm de les quals pugua ser destinat a l'elaboració de vins protegits.

2. En la inscripció figuraran totes les dades que es recullen en el procediment general per a la inscripció en els registres, i han de manifestar els interessats, en el moment de la seua inscripció, la seua inclusió com a viticultor associat a cooperativa agrària o com a viticultor independent, segons siga procedent.

3. A la instància d'inscripció s'hi adjuntarà un plànol o croquis detallat de les parcel·les objecte d'esta, còpia del Registre Vitícola de la parcel·la en qüestió o, si s'escau, l'autorització de plantació expedida per l'organisme competent.

4. El Consell Regulador entregarà als viticultors inscrits una credencial de l'esmentada inscripció.

5. Totes les explotacions vitícoles o parcel·les que sol·liciten la inscripció o figuren ja inscrites en el Registre de Vinyes, hauran de fer constar davant del Consell Regulador si figuren inscrites en altres figures de qualitat, a l'efecte oportú.

Article 8. Registre de Cellers d'Elaboració

1. En el Registre de Cellers d'Elaboració s'inscriuran tots aquells situats en la zona de producció on es vinifique raïm i most procedent de vinyes inscrites, els vins produïts de les quals puguen optar a la denominació d'origen i, a més, les seues instal·lacions s'han d'ajustar al marc legal alimentari; utilitzen sistemes que tendixen al control de la fermentació, la maceració o, en general, de qualsevol altra fase del procés enològic; respecten la normativa en matèria d'higiene i desinfecció d'instal·lacions i equips, i apliquen mesures d'assegurament de la qualitat.

2. En la inscripció figuraran totes les dades que es recullen en el procediment general per a la inscripció en els registres.

3. En este registre es diferenciaren aquelles instal·lacions que elaboren vi escumós natural.

Article 9. Registre de Cellers d'Emmagatzemament

En el Registre de Cellers d'Emmagatzemament s'inscriuran tots aquells que es dediquen a l'emmagatzemament de vins emparats per la denominació d'origen, sense que es puguen realitzar activitats d'elaboració i criaça de vins, excepte que es troben en l'interior de la zona de producció de la denominació d'origen.

En la inscripció han de figurar les dades a què es fa referència en l'article 8 i, a més, les seues instal·lacions s'ajustaran al marc legal alimentari i respectaran la normativa en matèria d'higiene i desinfecció d'instal·lacions i equips; sense perjudici d'aplicar sistemes que permeten el control dels processos enològics en qualsevol de les seues fases i apliquen mesures d'assegurament de la qualitat, si és procedent.

Article 10. Registre de Cellers de Criaça

1. En el Registre de Cellers de Criaça s'inscriuran tots aquells situats en la zona de criaça i que es dediquen a la criaça de vins emparats per la denominació d'origen o amb dret a esta. En la inscripció han de figurar, a més de les dades a què es fa referència en l'article 8, les relatives al nombre de bótes entre altres. S'exigirà igualment el compliment de la normativa a què es fa referència en este l'article esmentat.

3ª del capítulo V de este reglamento, además del propio interesado al que se dará audiencia con anterioridad a dictar la resolución que proceda, si el informe del Servicio de Certificación fuera negativo a la inscripción. La falta de contestación expresa en dicho plazo conllevará que se tenga por estimada la solicitud. Contra la decisión que se adopte cabrán los recursos administrativos procedentes de acuerdo con lo previsto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

4. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos registros que con carácter general estén establecidos y, en especial, en el Registro Vitícola, en el de Industrias Agrarias y Alimentarias y en el de Embotelladores y Envasadores en su caso, lo que habrá que acreditar previamente a la inscripción en los registros del Consejo.

Artículo 7. Registro de viñas

1. En el registro de viñas se inscribirán todas aquellas parcelas vitícolas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurarán todos los datos que se recojan en el procedimiento general para la inscripción en los registros, debiendo manifestar los interesados al momento de su inscripción, su inclusión como viticultor asociado a cooperativa agraria o como viticultor independiente, según proceda.

3. Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado de las parcelas objeto de la misma, copia del Registro Vitícola de la parcela en cuestión o en su caso autorización de plantación expedida por el organismo competente.

4. El Consejo Regulador entregará a los viticultores inscritos una credencial de dicha inscripción.

5. Todas las explotaciones vitícolas o parcelas que soliciten la inscripción o figuren ya inscritas en el registro de viñas, deberán hacer constar ante el Consejo Regulador si figuren inscritas en otras figuras de calidad, a los efectos oportunos.

Artículo 8. Registro de bodegas de elaboración

1. En el registro de bodegas de elaboración se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se vinifique uva y mosto procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la Denominación de Origen y además, sus instalaciones se ajustarán al marco legal alimentario; utilicen sistemas tendientes al control de la fermentación, la maceración, o en general de cualquier otra fase del proceso enológico; respeten la normativa en materia de higiene y desinfección de instalaciones y equipos y, apliquen medidas de aseguramiento de la calidad.

2. En la inscripción figurarán todos los datos que se recojan en el «procedimiento general para la inscripción en los registros».

3. En este registro se diferenciaren aquellas instalaciones que elaboren vino espumoso natural.

Artículo 9. Registro de bodegas de almacenamiento

En el registro de bodegas de almacenamiento se inscribirán todas aquellas que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen, sin que puedan realizarse actividades de elaboración y crianza de vinos, a salvo que se hallen en el interior de la zona de producción de la Denominación de Origen.

En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 8 y además, sus instalaciones se ajustarán al marco legal alimentario y respetarán la normativa en materia de higiene y desinfección de instalaciones y equipos; sin perjuicio de aplicar sistemas que permitan el control de los procesos enológicos en cualquiera de sus fases y apliquen medidas de aseguramiento de la calidad, si procede.

Artículo 10. Registro de bodegas de crianza

1. En el registro de bodegas de crianza se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de crianza y que se dediquen a la crianza de vinos amparados por la Denominación de Origen o con derecho a ella. En la inscripción figurarán además de los datos a los que se hace referencia en el artículo 8, los relativos al número de barricas entre otros. Se exigirá igualmente el cumplimiento de la normativa a que hace referencia este artículo citado.

2. Els locals o cellers destinats a la criaça o envelliment hauran d'estar exempts de trepidacions, amb temperatura constant i fresca durant tot l'any i amb estat higromètric i ventilació adequats, a més dels restants requisits que s'estimen necessaris perquè el vi adquirisca les característiques privatives d'Utiel-Requena.

3. En els cellers inscrits hauran de tindre unes existències mínimes de 33 hectolitres en procés d'envelliment i posseiran els atuells necessaris per a contindre les seues existències.

Article 11. Registres d'embotelladors

En el Registre d'Embotelladors s'inscriuran aquelles indústries que, situades en la zona de producció i criaça, figuren com a embotelladors de vins en el Registre Oficial d'Embotelladors i Envasadors o en el Registre Oficial d'Instal·lacions d'Embotellament, segons siga procedent i efectuen o facen efectuar per compte seu l'embotellament. En la inscripció figuraran, a més de les dades esmentades en l'article 8, les específiques d'este tipus d'indústria.

Article 12. Registre d'Instal·lacions d'Embotellament

En el Registre d'Instal·lacions d'Embotellament s'inscriuran tots aquells que disposen d'instal·lacions físicomecàniques amb capacitat pròpia per a envasar i embotellar vi per compte propi o alié i que es troben ubicats en l'interior de la zona de producció definida en el plec de Condicions d'esta DOP.

Article 13. Separació dels productes emparats

En els cellers inscrits en els diferents registres es podrà realitzar l'elaboració, l'emmagatzemament o la manipulació de raïm, mostos i vins no emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena, sempre que les esmentades operacions es realitzen de forma separada de les referides als vins amb dret a esta i que es garantisca el control d'estos processos. A este efecte, el Consell Regulador establirà les mesures de control que estime necessàries en el manual de qualitat.

Per això, serà condició indispensable per a la inscripció d'un celler en el registre corresponent que la seua construcció permeta la perfecta separació dels vins procedents de raïm emparat d'aquells que no gaudisquen d'esta circumstància i quedaran estos en tot moment perfectament identificats.

Article 14. Manteniment de la inscripció

1. Per a la vigència de les inscripcions en els corresponents registres, serà indispensable complir en tot moment els requisits que s'imposen en este capítol, i s'ha de comunicar al Consell qualsevol variació que afecte les dades subministrades en la inscripció quan esta es produïska.

2. El Consell Regulador, a través del Servei de Certificació, ha d'efectuar comprovacions periòdiques per a verificar l'efectivitat de tot allò que es disposa en el paràgraf anterior. En conseqüència, el Consell Regulador, a la vista de l'informe que emeta el Servei de Certificació, podrà suspendre o anul·lar les inscripcions quan els titulars d'estes no s'atinguen a estes prescripcions, previ expedient obert a este efecte, tramitat amb audiència de l'interessat en els termes que s'establixen en la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú, i la resta de concordants. Contra la decisió que s'adopte és possible el recurs previst en la llei esmentada.

3. Totes les inscripcions en els diferents registres seran renovades en el termini i la forma que es determine pel Consell Regulador.

4. Les persones físiques o jurídiques que tinguen inscrites vinyes o cellers en els corresponents registres, només podran tindre emmagatzemats el seu raïm, mostos o vins en els terrenys o les instal·lacions inscrits, i perdran en cas contrari el dret a la denominació d'origen.

CAPÍTOL IV Drets i obligacions

Article 15. Inscripció i baixa

1. Tot operador que complisca els requisits exigits en la normativa general i específica d'esta denominació d'origen, tindrà dret a inscriure's en els respectius registres.

2. Los locales o bodegas destinadas a la criaça o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con estado higrométrico y ventilación adecuados, además de los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el vino adquiera las características privativas de Utiel-Requena.

3. En las bodegas inscritas deberán tener una existencia mínima de 33 hectolitros en proceso de envejecimiento y poseerán las vasijas necesarias para contener sus existencias.

Artículo 11. Registros de embotelladores

En el registro de embotelladores se inscribirán aquellas industrias que situadas en la zona de producción y crianza figuren como embotelladores de vinos en el Registro Oficial de embotelladores y envasadores o en el Registro Oficial de Instalaciones de Embotellado, según proceda y efectúen o hagan efectuar por cuenta suya el embotellado. En la inscripción figurarán, además de los datos reseñados en el artículo 8, los específicos de este tipo de industria.

Artículo 12. Registro de instalaciones de embotellado

En el registro de instalaciones de embotellado se inscribirán todas aquellas que dispongan de instalaciones físico-mecánicas con capacidad propia para envasar y embotellar vino por cuenta propia o ajena y que se encuentren ubicadas en el interior de la zona de producción definida en el pleo de Condiciones de esta DOP.

Artículo 13. Separación de los productos amparados

En las bodegas inscritas en los distintos registros podrá realizarse la elaboración almacenamiento o manipulación de uvas, mostos y vinos no amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a ella y que se garantice el control de tales procesos. A tal efecto el Consejo Regulador establecerá las medidas de control que estime necesarias en el Manual de Calidad.

Por ello, será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el registro correspondiente que su construcción permita la perfecta separación de los vinos procedentes de uvas amparadas de aquellos que no gocen de tal circunstancia quedando los mismos en todo momento perfectamente identificados.

Artículo 14. Mantenimiento de la inscripción

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando esta se produzca.

2. El Consejo Regulador, a través del Servicio de Certificación, efectuará comprobaciones periódicas para verificar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior. En consecuencia el Consejo Regulador, a la vista del informe que emita el Servicio de Certificación, podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones, previo expediente abierto al efecto, tramitado con audiencia del interesado en los términos establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y demás concordantes. Contra la decisión que se adopte cabrá el recurso previsto en la Ley citada.

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

4. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o bodegas en los correspondientes registros, solo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos en los terrenos o instalaciones inscritas, perdiendo en caso contrario el derecho a la denominación de origen.

CAPITULO IV Derechos y obligaciones

Artículo 15. Inscripción y baja

1. Todo operador que cumpla con los requisitos exigidos en la normativa general y específica de esta Denominación de Origen, tendrá derecho a inscribirse en los respectivos registros.

2. L'associació a la denominació d'origen és lliure i voluntària, i la seua adscripció comportarà el compliment de la normativa general vitivinícola per a estes figures de qualitat i l'específica d'esta denominació, així com l'obligació de contribució al sosteniment del Consell Regulador en els termes que s'hi fixen.

3. Produirà una vacant l'associat que incomplisca l'obligació de contribuir econòmicament amb el pagament de les quotes que es fixen en els termes que es preveuen en l'article 37.5 d'este Reglament; i així, constatat l'impagament de dos campanyes, per mitjà de certificat expedit pel secretari en expedient obert a este efecte, serà procedent requerir a l'operador perquè siga atés en el termini de tres mesos, transcorregut este termini sense haver sigut atés produirà una vacant, sense necessitat d'altres acords i requeriments, sense perjudici del dret del soci a recórrer contra esta decisió en els termes que s'establixen en la Llei 30/1992, de 26 de novembre, del Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

També produirà una vacant l'associat per decisió del Ple, previ expedient obert a este efecte tramitat d'acord amb les prescripcions de la Llei 30/1992 abans esmentada, per incomplir allò que es disposa en este Reglament de forma reiterada i greu, amb la consegüent prohibició de l'ús de la denominació d'origen, sense perjudici de les sancions que per contravenir la legislació comunitària, estatal o autonòmica li pogueren ser imposades pels òrgans competents per a això.

Article 16. Drets

1. Les persones naturals o jurídiques que tinguen inscrites en els registres indicats en l'article 6 les seues vinyes o instal·lacions podran produir raïm amb destinació a l'elaboració de vins emparats o elaborar, emmagatzemar, criar o embotellar vins que hagen de ser protegits per la denominació.

2. Només es pot aplicar la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena als vins procedents de cellers inscrits en els registres corresponents que hagen sigut produïts i elaborats segons els requisits d'este Reglament i les normes que s'establixen en el plec de Condicions.

3. El dret a l'ús de la Denominació d'Origen Utiel-Requena en propaganda, publicitat, documentació o etiquetes, és exclusiu de les firmes inscrites en el registre corresponent.

Article 17. Obligacions

1. Pel mer fet de la inscripció en els registres corresponents, les persones naturals o jurídiques inscrites queden obligades al compliment de les disposicions d'este Reglament i del plec de Condicions, així com dels acords que dins de les seues competències dicten la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació i el Consell Regulador, així com satisfer les quotes obligatòries o taxes que li corresponguen.

2. Per a l'exercici de qualsevol dret atorgat per este Reglament o pel plec de Condicions, o per a poder beneficiar-se dels servicis que preste el Consell Regulador, les persones físiques o jurídiques inscrites han d'estar al corrent de totes les seues obligacions.

Article 18. Embotellament de vins

1. L'embotellament de vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena ha de ser realitzat en les indústries inscrites en el registre corresponent del Consell Regulador.

2. Els vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena únicament poden circular i ser expedits pels cellers inscrits o autoritzats, en els tipus d'envàs que no perjudiquen la seua qualitat o prestigi i hagen sigut aprovats pel Consell Regulador.

Article 19. Declaracions obligatòries dels inscrits

1. Les declaracions d'existències, collita i producció es regularan segons normes generals vigents en l'àmbit de la Unió Europea i la pròpia legislació autonòmica.

No obstant això, amb la finalitat de poder controlar la producció, l'elaboració i les existències, així com les qualitats, tipus i tot allò que siga necessari per a l'acreditació de l'origen i la qualitat dels vins, les persones físiques o jurídiques titulars de les vinyes i cellers estaran obligades a presentar les declaracions següents:

2. La asociación a la Denominación de Origen es libre y voluntaria, y su adscripción conllevará el cumplimiento de la normativa general vitivinícola para estas figuras de calidad y la específica de esta Denominación, así como la obligación de contribución al sostenimiento del Consejo Regulador en los términos que se fijen.

3. Causará baja el asociado que incumpla con la obligación de contribuir económicamente con el pago de las cuotas que se fijen en los términos previstos en el artículo 37.5 de este Reglamento; y así, constatado el impago de dos campañas por medio de certificación expedida por el secretario en expediente abierto al efecto, se procederá a requerir al operador para que sea atendido en el plazo de tres meses, transcurrido en cual sin haber sido atendido causará baja, sin necesidad de otros acuerdos y requerimientos, sin perjuicio del derecho del socio a recurrir contra esta decisión en los términos establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

También causará baja el asociado por decisión del Pleno, previo expediente abierto al efecto tramitado de acuerdo a las prescripciones de la Ley 30/1992 antes citada, por incumplir lo dispuesto en este Reglamento de forma reiterada y grave, con la consiguiente prohibición del uso de la denominación de origen, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación comunitaria, estatal o autonómica le pudieran ser impuestas por los órganos competentes para ello.

Artículo 16. Derechos

1. Las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los registros indicados en el artículo 6 sus viñedos o instalaciones podrán producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar, almacenar, criar o embotellar vinos que hayan de ser protegidos por la denominación.

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados conforme a los requisitos de este reglamento y a las normas establecidas en el pliego de Condiciones.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen Utiel-Requena en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en el registro correspondiente.

Artículo 17. Obligaciones

1. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y del pliego de Condiciones, así como de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación y el Consejo Regulador, así como satisfacer las cuotas obligatorias o tasas que le correspondan.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o por el pliego de Condiciones, o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas inscritas deberán estar al corriente de todas sus obligaciones.

Artículo 18. Embotellado de vinos

1. El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena deberá ser realizado en las industrias inscritas en el registro correspondiente del Consejo Regulador.

2. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas o autorizadas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y hayan sido aprobados por el Consejo Regulador.

Artículo 19. Declaraciones obligatorias de los inscritos

1. Las declaraciones de existencias, cosecha y producción, se regularán según normas generales vigentes en el ámbito de la Unión Europea y la propia legislación autonómica.

No obstante, con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para la acreditación del origen y la calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Totes les entitats inscrites en el Registre de Vinyes presentaran, una vegada acabada la recol·lecció i, en tot cas, abans del 10 de desembre de cada any, declaració de la collita obtinguda en cada una de les vinyes inscrites, i s'indicarà la destinació del raïm i, en cas de venda, el nom del comprador. Si es produïxen diferents tipus de raïm han de declarar la quantitat obtinguda de cada un d'estos.

b) Totes les entitats inscrites en el Registre de Cellers d'Elaboració han de declarar, abans del 10 de desembre, la quantitat de productes obtinguts i diferenciaren entre els diversos tipus que elabore, i hauran de consignar la procedència del raïm i la destinació dels productes que venguen, i indicaran comprador i quantitat.

c) Les entitats inscrites en els registres de cellers presentaran, dins dels 10 dies primers de cada mes, declaració d'entrades i eixides de productes haguts en el mes anterior, i s'hi indicaran la procedència o la destinació dels vins, així com les seues característiques.

d) Tots els cellers inscrits en els registres han de presentar, dins de la primera quinzena d'agost, declaració de les existències que posseïsquen, a 31 de juliol, de vins amb Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena.

2. De conformitat amb allò que es preveu en la legislació vigent, es realitzaran les declaracions de collites i seran d'efecte merament estadístic, per la qual cosa no es podran facilitar ni publicar més que en forma numèrica, sense cap referència de caràcter individual.

CAPÍTOL V El Consell Regulador

Secció primera Naturalesa, composició i funcions

Article 20. Naturalesa jurídica

1. La gestió de la Denominació d'Origen Utiel-Requena està encomanada a un consell regulador, que es constituïx com a òrgan de representació dels viticultors i vinicultors inscrits en qualsevol dels registres enumerats en l'article 6 d'este Reglament.

2. Són les seues finalitats la representació, defensa, garantia, investigació, protecció i promoció dels seus productes emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena, així com el desenvolupament de mercats (tant dels vins emparats, com del nivell de protecció a què estan adscrits).

3. El Consell Regulador és una entitat que no té ànim de lucre i en les seues actuacions es regirà per allò que es disposa en la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i del Vi; per la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, així com per les seues respectives normes de desenvolupament, com també per este Reglament, estatuts particulars del Consell i la resta de normes que li siguen de general aplicació.

4. El Consell Regulador és una corporació de dret públic dotada de personalitat jurídica pròpia i de plena capacitat d'obrar que, en el compliment de la seua funció legalment atribuïda de gestió de la denominació d'origen, pot realitzar en règim de dret privat qualsevol classe d'actes d'administració i de gestió, excepte en les actuacions que impliquen l'exercici de potestats o funcions públiques en què s'ha de subjectar al dret administratiu; i pot participar, constituir, associar-se o relacionar-se amb qualsevol classe d'institucions, associacions, fundacions i societats civils o mercantils, públiques o privades, amb especial menció d'aquelles que tinguen com a objecte qualsevol de les funcions que se li encomanen al Consell Regulador en este Reglament.

5. El Consell Regulador fomentarà la creació d'una associació interprofessional del sector en l'àmbit de la denominació d'origen, que integrarà en la seua estructura.

6. En el compliment de les seues finalitats actuarà davall els criteris del dret administratiu en el desenvolupament d'aquelles funcions que legalment tinguen reconeguda naturalesa jurídicopública; i actuarà pel que fa a la resta de les seues funcions en règim de dret privat. Quan la seua actuació se subjecte al dret administratiu funcionarà en règim de jerarquia i tutela respecte de la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació a què està adscrit i a qui correspon la revisió de les seues decisions.

a) Todas las entidades inscritas en el registro de viñas presentarán una vez terminada la recolección y, en todo caso antes del 10 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uvas deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.

b) Todas las entidades inscritas en el registro de bodegas de elaboración deberán declarar antes del 10 de diciembre, la cantidad de productos obtenidos, diferenciando entre los diversos tipos que elabore, debiendo de consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que venda, indicando comprador y cantidad.

c) Las entidades inscritas en los registros de bodegas presentarán dentro de los 10 días primeros de cada mes declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia o destino de los vinos así como las características de los mismos.

d) Todas las bodegas inscritas en los registros deberán presentar dentro de la primera quincena de agosto, declaración de las existencias que posean al 31 de julio, de vinos con Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

2. De conformidad con lo previsto en la legislación vigente, se realizarán las declaraciones de cosechas siendo de efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

CAPITULO V Del Consejo Regulador

Sección 1ª Naturaleza, composición y funciones

Artículo 20. Naturaleza jurídica

1. La gestión de la Denominación de Origen Utiel-Requena, está encomendada a un Consejo Regulador, que se constituye como órgano de representación de los viticultores y vinicultores inscritos en cualquiera de los registros enumerados en el artículo 6 de este Reglamento.

2. Son sus fines, la representación, defensa, garantía, investigación, protección y promoción de sus productos amparados por la Denominación de origen Utiel-Requena, así como el desarrollo de mercados. (tanto de los vinos amparados, como del nivel de protección al que están adscritos.)

3. El Consejo Regulador es una entidad que no tiene ánimo de lucro y en sus actuaciones se regirá por lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; por la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunidad Valenciana, así como por sus respectivas normas de desarrollo, como también por este reglamento, estatutos particulares del Consejo y demás normas que le sean de general aplicación.

4. El Consejo Regulador es una corporación de derecho público dotada de personalidad jurídica propia y de plena capacidad de obrar que, en el cumplimiento de su función legalmente atribuida de gestión de la Denominación de Origen, puede realizar en régimen de derecho privado toda clase de actos de administración y gestión, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas en las que deberá sujetarse al derecho administrativo; pudiendo participar, constituir, asociarse o relacionarse con toda clase de instituciones, asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, públicas o privadas, con especial menció de aquellas que tengan como objeto cualquiera de las funciones que se le encomiendan al Consejo Regulador en este reglamento.

5. El Consejo Regulador fomentarà la creació de una associació interprofessional del sector en el àmbit de la Denominació de Origen, que integrarà en su estructura.

6. En el cumplimiento de sus fines actuará bajo los criterios del derecho administrativo en el desarrollo de aquellas funciones que legalmente se le reconozca naturaleza jurídico-pública; actuando en cuanto al resto de sus funciones en régimen de derecho privado. Cuando su actuación se sujete al derecho administrativo funcionará en régimen de jerarquía y tutela respecto de la conselleria competente en materia de agricultura y alimentació a la que está adscrito y a quien corresponde la revisión de sus decisiones.

Article 21. Àmbit de competències

L'àmbit de competència del Consell Regulador s'estén:

1. Territorialment, per la zona de producció definida en el plec de Condicions de la DOP Utiel-Requena.
2. Pel que fa als productes, pel raïm, mostos i vins protegits per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena.
3. Pel que fa a les persones: per aquelles, físiques o jurídiques, inscrites en els corresponents registres.

Article 22. Funcions

1. Les funcions que exercirà el Consell Regulador són les que es recullen en l'article 46, apartat 2n, de la Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, i les que s'establixen en les normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana.

2. Constituïxen funcions jurídicopúbliques del Consell Regulador les següents:

a) La gestió dels registres definits en el capítol III d'este Reglament.

b) La gestió de les quotes obligatòries de pertinença que es fixen per als viticultors i vinicultors inscrits en els diferents registres d'esta Denominació d'Origen.

c) L'adopció, per a cada campanya i dins dels límits màxims que s'establixen en este Reglament, de les normes sobre rendiments màxims autoritzats per hectàrea, límits màxims de producció i transformació, autorització de la forma i les condicions del reg o qualsevol altre aspecte de conjuntura que s'haja de donar a conèixer com a norma de verema. En la fixació d'estes normes s'atendran criteris de defensa i millora de la qualitat.

3. Constituïxen funcions jurídicoprivades del Consell Regulador les següents:

a) Proposar el Reglament d'esta Denominació d'Origen Protegida i el seu plec de Condicions, així com les seues successives modificacions, i s'atendrà a criteris de qualitat, rigor en el control i tradició.

b) Orientar la producció i qualitat, així com promocionar i informar els consumidors sobre els vins emparats i les seues característiques específiques.

c) Vetlar pel compliment d'este Reglament, i es podrà denunciar qualsevol ús incorrecte d'este davant els òrgans administratius o jurisdiccionals competents.

d) Qualificar cada any o collita, així com establir els requisits que han de complir les etiquetes dels vins en l'àmbit de les seues competències.

e) Elaborar estadístiques i estudis de producció, elaboració i comercialització dels productes emparats, tant per a ús intern com per a la seua difusió i general coneixement.

f) Proposar els requisits mínims de control a què s'han de sotmetre els operadors inscrits en els respectius registres i per a totes i cada una de les seues fases de producció, elaboració i comercialització dels vins emparats, així com els mínims de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.

g) Col·laborar amb les autoritats competents en matèria de vitivinicultura amb caràcter general i, en particular, en el manteniment dels registres públics oficials vitivinícoles.

h) Col·laborar amb el Servei de Certificació facilitant-li les dades necessàries per a l'eficax compliment de les seues activitats.

i) L'establiment de qualssevol acords marcs de col·laboració amb altres organitzacions interprofessionals, així com afavorir d'acords col·lectius interprofessionals entre viticultors i vinicultors inscrits en els seus registres, davall els criteris de defensa de la qualitat i promoció dels productes emparats.

4. Totes les decisions que adopte el Consell Regulador en el marc de les funcions a què es fa referència el número 2 d'este article seran susceptibles d'impugnació en via administrativa davant de la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació en la forma fixada per la Llei 30/1992, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú, sempre que tinguen els requisits de l'article 107.1 d'este text.

Les decisions que hagueren sigut objecte d'impugnació en temps i forma, no seran executades fins que es dicte una resolució ferma en via administrativa, amb excepció feta d'aquelles normes de verema que

Artículo 21. Ámbito de competencias

El ámbito de competencia del Consejo Regulador se extiende:

1. Territorialmente, por la zona de producción definida en el pliego de Condiciones de la DOP Utiel-Requena.
2. En razón a los productos, por las uvas, mostos y vinos protegidos por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.
3. En razón a las personas: Por aquellas, físicas o jurídicas, inscritas en los correspondientes registros.

Artículo 22. Funciones

1. Las funciones a desempeñar por el Consejo Regulador son las recogidas en el artículo 46 apartado 2º de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunidad Valenciana y el que se establecen las normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.

2. Constituyen funciones jurídico públicas del Consejo Regulador, las siguientes:

a) La gestión de los registros definidos en el capítulo III de este Reglamento.

b) La gestión de las cuotas obligatorias de pertenencia que se fije para los viticultores y vinicultores inscritos en los diferentes registros de esta Denominación de Origen.

c) La adopción para cada campaña y dentro de los límites máximos establecidos en este reglamento de las normas sobre rendimientos máximos autorizados por hectárea, límites máximos de producción y transformación, autorización de la forma y condiciones del riego o cualquier otro aspecto coyuntural que deba darse a conocer como norma de vendimia. En la fijación de tales normas se atenderán criterios de defensa y mejora de la calidad.

3. Constituyen funciones jurídico privadas del Consejo Regulador, las siguientes:

a) Proponer el Reglamento de esta Denominación de Origen Protegida y su pliego de Condiciones, así como sus sucesivas modificaciones, atendiendo a criterios de calidad, rigor en el control y tradición.

b) Orientar la producción y calidad, así como promocionar e informar a los consumidores sobre los vinos amparados y sus características específicas.

c) Velar por el cumplimiento de este reglamento, pudiendo denunciar cualquier uso incorrecto del mismo ante los órganos administrativos o jurisdiccionales competentes.

d) Calificar cada añada o cosecha, así como establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.

e) Elaborar estadísticas y estudios de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, tanto para uso interno como para su difusión y general conocimiento.

f) Proponer los requisitos mínimos de control a los que deben someterse los operadores inscritos en los respectivos registros y para todas y cada una de sus fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados, así como los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

g) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura con carácter general, y en particular, en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícoles.

h) Colaborar con el Servicio de Certificación facilitándole los datos precisos para el eficaz cumplimiento de sus actividades.

i) El establecimiento de cualesquiera acuerdos marcos de colaboración con otras organizaciones interprofesionales, así como el favorecimiento de acuerdos colectivos interprofesionales entre viticultores y vinicultores inscritos en sus registros, bajo los criterios de defensa de la calidad y promoción de los productos amparados.

4. Todas las decisiones que adopte el Consejo Regulador en el marco de las funciones a que se refiere el número 2 de este artículo serán susceptibles de impugnación en vía administrativa ante la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación en la forma que viene fijada por la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, siempre que reúnan los requisitos del artículo 107.1 de dicho texto.

Las decisiones que hubieran sido objeto de impugnación en tiempo y forma, no serán ejecutadas hasta que recaiga resolución firme en vía administrativa, con excepción hecha de aquellas normas de vendimia

han de ser provisionalment dutes a terme, en tot cas, sense perjudici dels drets que els interessats tinguen.

5. El Consell Regulador, i en el marc de l'Orde de 14 de juliol de 2009, de Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, o norma que en el futur la poguera substituir, per la qual s'aproven les normes dels vins de finca de la Comunitat Valenciana, podrà gestionar les finques que s'ubiquen a l'interior del territori de la denominació d'origen.

Article 23. Composició

1. El Ple del Consell Regulador ha d'estar constituït, a més de pel president, el vicepresident i el secretari, per:

a) Deu vocals en representació de titulars de vinyes inscrites en el Registre de Vinyes del Consell Regulador, més tres suplents per al supòsit de baixes.

b) Deu vocals en representació de titulars de cellers inscrits en els registres de cellers d'elaboració, emmagatzemament, criança, embotelladors i instal·lacions embotelladores, més tres suplents per al supòsit de baixes.

c) El/la director/a general competent en matèria de qualitat agroalimentària, o a qui este/a designe en qualitat de representant de la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació.

Els representants designats o el representant designat en l'apartat c, tindran o tindrà veu, però no vot.

Produirà una vacant el vocal que en algun moment del seu mandat deixi de representar o estar vinculat al sector a què pertanga o corresponga.

Quan el nomenament recaiga sobre una persona jurídica, esta ha de designar un representant permanent, persona física, davant del Consell Regulador.

2. El president del Consell Regulador, que ho serà també del seu Ple, serà triat i nomenat d'acord amb allò que s'establix en la Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, i en els decrets 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 2/2005, i el 222/2007, de 9 de novembre, del Consell, pel qual s'establixen normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana. Per al supòsit que els vocals electes designen president a una persona diferent d'estos, s'establix que el president tinga dret a vot i el seu vot siga de qualitat.

3. El Ple del Consell Regulador, per a suplir les absències del president, proposarà un vicepresident, que serà nomenat per la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació a l'oportú efecte jurídic i de general coneixement. La seua elecció requerirà majoria del Consell i es produirà en la immediata sessió plenària del Consell després de la seua constitució. El vicepresident ha de pertànyer a una llista distinta o registre diferent al del president, i serà designat de la mateixa forma que el president si bé en este cas d'entre els representants de les persones i entitats inscrites en els corresponents registres del Consell Regulador.

4. En la immediata sessió plenària del Consell Regulador després de la seua constitució es nomenarà, d'entre els seus membres electes, sis per a formar part de la Comissió Permanent, tres que pertanyen al sector productor i tres que pertanyen al sector de l'elaboració.

5. El Consell Regulador comptarà amb un secretari que serà nomenat pel Ple del Consell Regulador a proposta del president i que estarà adscrit a l'organisme per una relació de caràcter laboral, i actuarà amb veu però sense vot en les sessions del Consell i amb total independència pel que fa a les funcions públiques que se li assignen, que consistixen en la custòdia de la documentació de l'òrgan i, en particular, del seu llibre d'actes i el certificat dels acords que s'adopten en el si del Consell Regulador o de la seua Comissió Permanent. També atindrà la secretaria administrativa i de personal del Consell.

6. El Consell es renovarà íntegrament cada quatre anys, període per al qual han sigut triats els seus membres, que poden ser reelegits. En cas de cessament d'un vocal abans de la finalització del termini, el suplirà l'immediat següent d'entre els suplents triats. Tots els suplents ho seran pel període que reste per a concloure el mandat del Consell.

que deben ser provisionalmente llevadas a cabo, en cualquier caso, sin perjuicio de los derechos que le asistan a los interesados.

5. El Consejo Regulador y en el marco de la orden de Conselleria de Agricultura Pesca y Alimentación, de 14 de julio de 2009, o norma que en el futuro pudiera sustituirle, por la que se aprueban las normas de los vinos de pago de la Comunitat Valenciana, podrá gestionar los pagos que se ubiquen en el interior del territorio de la Denominación de Origen.

Artículo 23. Composición

1. El Pleno del Consejo Regulador estará constituido, además de por el presidente, el vicepresidente y el secretario, por:

a) Diez vocales en representación de titulares de viñedos inscritos en el registro de viñas del Consejo Regulador, mas tres suplentes para el supuesto de bajas.

b) Diez vocales en representación de titulares de bodegas inscritas en los registros de bodegas de elaboración, almacenamiento, crianza, embotelladores e instalaciones embotelladoras, más tres suplentes para el supuesto de bajas.

c) El/la director/a general competente en materia de calidad agroalimentaria, o a quién éste/a designe en calidad de representante de la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación.

Los representantes o representante designados en el apartado c), tendrán voz, pero no voto.

Causará baja el vocal que en algún momento de su mandato dejare de representar o estar vinculado al sector al que pertenezca o corresponda.

Cuando el nombramiento recaiga sobre una persona jurídica, esta deberá designar un representante permanente, persona física, ante el Consejo Regulador.

2. El presidente del Consejo Regulador, que lo será también de su Pleno, será elegido y nombrado de acuerdo con lo establecido en la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del sector vitivinícola de la Comunidad Valenciana y en los Decretos 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005 y el 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los Consejos Reguladores u Órganos de Gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana. Para el supuesto de que los vocales electos designen presidente a una persona distinta de ellos, se establece que el Presidente tenga derecho a voto y su voto sea de calidad.

3. El Pleno del Consejo Regulador, para suplir las ausencias del presidente, propondrá un vicepresidente, que será nombrado por la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación a los oportunos efectos jurídicos y de general conocimiento. Su elección requerirá mayoría del Consejo y se producirá en la inmediata sesión plenaria del Consejo tras su constitución. Dicho vicepresidente debe pertenecer a una lista distinta o registro distinto al del presidente, y será designado de igual forma que el presidente si bien en este caso de entre los representantes de las personas y entidades inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador.

4. En la inmediata sesión plenaria del Consejo Regulador tras su constitución se nombrará, de entre sus miembros electos, a seis para formar parte de la Comisión Permanente, tres pertenecientes al sector productor y tres pertenecientes al sector elaborador.

5. El Consejo Regulador contará con un Secretario que será nombrado por el Pleno Consejo Regulador a propuesta del Presidente y que estará adscrito al organismo por una relación de carácter laboral, actuando con voz pero sin voto en las sesiones del Consejo y con total independencia en cuanto a sus funciones públicas que se le asignan, consistentes en la custodia de la documentación del órgano y en particular de su Libro de Actas y la certificación de los acuerdos que se adopten en el seno del Consejo Regulador o de su Comisión Permanente. También atenderá la Secretaría administrativa y de personal del propio Consejo.

6. El Consejo se renovará íntegramente cada cuatro años, periodo para el que habrán sido elegidos sus miembros; pudiendo ser reelegidos. En caso de cese de un vocal antes de la finalización del plazo, le suplirá el inmediato siguiente de entre los suplentes elegidos. Todos los suplentes serán por el periodo que reste para concluir el mandato del Consejo.

Article 24. Règim electoral

1. Els vint vocals electes formen el Ple del Consell Regulador, i constitueixen una representació paritària, amb un nombre de vocals igual per a cada sector. L'elecció es realitzarà per mitjà de la celebració de sufragi universal, directe i secret entre els titulars inscrits en els registres corresponents.

2. La designació dels vint vocals electes que formaran part del Consell Regulador, d'entre aquells que figuren inscrits en els registres de l'article 6, es realitzarà a través d'un procés electoral que es regirà per principis democràtics, i es constituirà a este efecte en quatre censos d'acord amb els criteris següents:

a) Pel sector productor, que consistix en titulars de vinyes inscrites, el cos electoral s'organitza en dos censos:

Al cens A format per titulars de vinyes associades a cooperatives de producció o SAT vinícoles, se li assignen huit llocs en el Consell Regulador i per a la seua elecció es dividirà en les circumscripcions municipals següents:

1. Requena i Siete Aguas, els correspondran quatre vocals.
2. Utiel, li correspondrà un vocal.
3. Venta del Moro, li correspondrà un vocal.
4. Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrubles, Sinarcas i Villargordo del Cabriel, els correspondran dos vocals.

Al cens B format per titulars de vinyes independents li correspondran dos llocs en el Consell Regulador i la seua circumscripció serà única en tot el territori de la denominació d'origen.

Cada viticultor tindrà un vot i exercirà el seu dret en el cens o censos on estiga inscrit.

b) Pel sector d'elaboració, que consistix en titulars de cellers inscrits, la circumscripció serà única i el cos electoral s'organitza també en altres dos censos i cada un d'estos amb els seus respectius subcensos.

Al cens C corresponen els cellers d'elaboració i de comercialització de vi amb denominació d'origen no embotellat i se subdividix, al seu torn, en dos subcensos:

Cens C-1. Es correspon amb els cellers que, d'acord amb la mitjana dels últims quatre anys, han declarat un milió o més de litres de vi acoïllit a la DOP. A este subcens se li assignen dos vocals.

Cens C-2. Es correspon amb els cellers que, d'acord amb la mitjana dels últims quatre anys, han declarat menys d'un milió de litres acoïllits a la DOP. A este subcens se li assigna un vocal.

Al cens D de cellers de comercialització de vi embotellat amb denominació d'origen es dividixen, al seu torn, en tres subcensos, de la forma següent:

Cens D-1. Pertanyen els cellers que, d'acord amb la mitjana dels últims quatre anys, han comercialitzat més de dos milions de botelles de vi acoïllit a la DO, i li correspondran tres vocals.

Cens D-2. Li corresponen els cellers que, d'acord amb la mitjana dels últims quatre anys, han comercialitzat entre dos milions de botelles i cinquanta mil una botelles. Li corresponen tres vocals.

Cens D-3. El formen els cellers que, d'acord amb la mitjana dels últims quatre anys, han comercialitzat cinquanta mil botelles o menys i els correspondrà un vocal.

3. A l'efecte del procés electoral, es tindran en compte les regles següents:

a) El vot és personal i indelegable.

b) Cada elector votarà en el respectiu cens o censos en què figure adscrit, i a les persones, físiques o jurídiques, que es presenten per este cens.

c) Ningú es podrà presentar per a la seua elecció en més d'un cens, i ha de posseir una antiguitat de dos anys inscrit, en qualsevol dels registres de l'article 6 d'este Reglament, per a ser elegible.

d) Ningú podrà representar un mateix interès particular, ni posseir la representació, al mateix temps, d'ambdós sectors, viticultors i vinicultors.

e) Les eleccions seran convocades per la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació, en el marc de la normativa electoral que es fixa en este Reglament.

f) El termini per a la presa de possessió dels vocals serà, com a màxim, d'un mes, i correspon al secretari la convocatòria de la sessió constitutiva.

Artículo 24. Régimen electoral

1. Los veinte vocales electos forman el Pleno del Consejo Regulador, constituyendo una representación paritaria, con un número de vocales igual para cada sector. La elección se realizará mediante la celebración de sufragio universal, directo y secreto entre los titulares inscritos en los registros correspondientes.

2. La designación de los veinte vocales electos que formaran parte del Consejo Regulador, de entre aquellos que figuren inscritos en los registros del artículo 6 se realizará a través de un proceso electoral que se regirá por principios democráticos constituyéndose a estos efectos, en cuatro censos con arreglo a los siguientes criterios:

a) Por el sector productor consistente en titulares de viñedos inscritos, el cuerpo electoral se organiza en dos censos:

Al censo «A» formado por titulares de viñedos asociados a cooperativas de producción o SAT vinícolas, se le asignan ocho puestos en el Consejo Regulador y para su elección se dividirá en las siguientes circunscripciones municipales:

1. Requena y Siete Aguas, le corresponderán cuatro vocales.
2. Utiel, le corresponderá un vocal.
3. Venta del Moro, le corresponderá un vocal.
4. Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrubles, Sinarcas y Villargordo del Cabriel, les corresponderá dos vocales.

Al censo «B» formado por titulares de viñedos independientes le correspondrán dos puestos en el Consejo Regulador y su circunscripción será única en todo el territorio de la Denominación de Origen.

Cada viticultor tendrá un voto y ejercerá su derecho en el censo o censos donde esté inscrito.

b) Por el sector elaborador consistente en titulares de bodegas inscritas, la circunscripción será única y el cuerpo electoral se organiza también en otros dos censos y cada uno de ellos con sus respectivos subcensos.

Al censo «C» corresponden las bodegas elaboradoras y comercializadoras de vino con Denominación de Origen no embotellado y se subdivide a su vez en dos subcensos:

Censo C-1. Se corresponde con las bodegas que con arreglo a la media de los últimos cuatro años hubieran declarado un millón o mas de litros de vino acogido a la DOP. A este subcenso se le asignan dos vocales.

Censo C-2. Se corresponde con las bodegas que con arreglo a la media de los últimos cuatro años hubiera declarado menos de un millón de litros acogidos a la DOP. A este subcenso se le asigna un vocal.

Al censo «D» de bodegas comercializadoras de vino embotellado con Denominación de Origen se dividen a su vez en tres subcensos, de la siguiente forma:

Censo D-1. Le pertenecen las bodegas que con arreglo a la media de los últimos cuatro años, hubieran comercializado mas de dos millones de botellas de vino acogido a la DO, y le correspondrán tres vocales.

Censo D-2. Le corresponden las bodegas que con arreglo a la media de los últimos cuatro años, hubieran comercializado entre dos millones de botellas y cincuenta mil una botellas. Les corresponden tres vocales.

Censo D-3. Lo forman las bodegas que con arreglo a la media de los últimos cuatro años hubieran comercializado cincuenta mil botellas o menos y les correspondrá un vocal.

3. A los efectos del proceso electoral, se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- a) El voto es personal e indelegable.
- b) Cada elector votará en el respectivo censo o censos en los que figure adscrito, y a las personas, físicas o jurídicas, que se presenten por dicho censo.
- c) Nadie podrá presentarse para su elección en más de un censo, debiendo ostentar una antigüedad de dos años inscrito, en cualquiera de los registros del artículo 6 de este reglamento, para ser elegible.
- d) Nadie podrá representar un mismo interès particular, ni ostentar la representación, al mismo tiempo, de ambos sectores, viticultores y vinicultores.
- e) Las elecciones serán convocadas por la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación, en el marco de la normativa electoral fijada en este Reglamento.
- f) El plazo para la toma de posesión de los vocales será como máximo de un mes, correspondiendo al Secretario la convocatòria de la sesión constitutiva.

g) En tot allò que no es preveu s'aplicarà supletòriament la legislació electoral valenciana i, si no n'hi ha, la legislació sobre règim electoral general.

h) En el cas que el cos electoral de qualsevol dels subcensos que pertanyen als censos C i D no permeteren cobrir el nombre de vocals que li corresponen, el vocal sobrant s'assignarà al subcens immediat següent inferior en volum de litres si es tracta dels subcensos C-1 o C-2, o botelles, si es referix als subcensos D-1, D-2 o D-3.

Article 25. Funcionament del Consell

1. El Consell es reunirà en plenari quan el convoque el president, bé per pròpia iniciativa o a petició del 30% dels seus components o 7 dels seus membres; i és obligatori celebrar sessió, almenys, una vegada al trimestre.

2. Les sessions del Ple del Consell Regulador es convocaran amb cinc dies d'antelació, almenys, s'ha d'adjuntar a la citació l'orde del dia previst per a la reunió. Si la urgència de l'assumpte ho requereix se citaran els seus membres per telegrama, fax o qualsevol altre mitjà tècnic pel qual es deixe constància de la recepció amb 24 hores d'antelació com a mínim. Hi haurà quòrum quan concórreguen més de la mitat dels membres amb dret a vot que componen el Consell, excepte per a aquells supòsits en què es necessite un quòrum major, i en este cas la regular constitució del Consell requerirà la presència del nombre mínim de membres necessaris per a adoptar l'acord en qüestió.

3. El Ple del Consell Regulador també quedarà vàlidament constituït, sense necessitat de prèvia convocatòria, quan estiguen presents la totalitat dels seus membres i acorden per unanimitat celebrar sessió.

4. Els acords del Ple del Consell Regulador s'adoptaran per majoria dels membres presents amb dret a vot. El president tindrà en tot cas vot de qualitat.

5. El Ple del Consell Regulador podrà establir les comissions que estime oportunes per a resoldre assumptes concrets de la seua especialitat, i seran comunicades al Ple totes les decisions que adopte.

6. Corresponen al Ple totes aquelles funcions no encomanades específicament en este Reglament a un altre òrgan del Consell Regulador.

7. En tot allò no establert en este Reglament respecte al funcionament del Ple, s'aplicarà supletòriament allò que s'ha establert per als òrgans col·legiats en la normativa reguladora del Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

Article 26. Publicitat dels acords

Els acords del Consell Regulador que no tinguen caràcter particular i afecten una pluralitat de subjectes es publicaran per mitjà de circulars exposades en les oficines del Consell, i en els diaris de tirada regional. Es podran publicar en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana* els acords del Ple que afecten a assumptes jurídicopúblics i, en especial, els que fan referència a la fixació de quotes.

El Consell Regulador podrà remetre circulars d'acords a altres entitats interessades.

Article 27. Sistema de Control i Certificació

El Consell Regulador definirà en la seua estructura un servei de certificació, que ha de verificar el compliment del plec de Condicions per part dels operadors, i actuarà d'acord amb allò que s'estableix en la norma UNE-EN 45011, o norma que la substituïska, per a les activitats de certificació de producte, d'acord amb allò que es definix en la secció tercera d'este capítol.

Secció segona
Òrgans de direcció i administració

Article 28. El president

1. Correspon al president:

a) Representar el Consell Regulador en juí i fora d'este. Esta representació podrà delegar-la de manera expressa en els casos que siga necessari en qualsevol dels membres del Ple.

g) En todo lo no previsto será de aplicación supletoria la legislación electoral valenciana y, en su defecto la legislación sobre régimen electoral general.

h) En el caso que el cuerpo electoral de cualquiera de los subcensos pertenecientes a los censos C y D no permitieran cubrir el número de vocales que le corresponden, el vocal sobrante se asignará al subcens inmediato siguiente inferior en volumen de litros si se trata de los subcensos C-1 o C-2, o botellas, si se refiere a los subcensos D-1-, D-2 o D-3.

Artículo 25. Funcionamiento del Consejo

1. El Consejo se reunirá en plenario cuando lo convoque el presidente, bien por propia iniciativa o a petición del 30% de sus componentes o 7 de sus miembros; siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos, una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador se convocarán con cinco días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día previsto para la reunión. Si la urgencia del asunto lo requiere se citará a sus miembros por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico por el que se deje constancia de la recepción con 24 horas de antelación como mínimo. Existirá quórum cuando concurren más de la mitad de los miembros con derecho a voto que componen el Consejo, excepto para aquellos supuestos en que se precise un quórum mayor, en cuyo caso la regular constitución del Consejo requerirá la presencia del número mínimo de miembros necesarios para adoptar el acuerdo en cuestión.

3. El Pleno del Consejo Regulador también quedará válidamente constituido, sin necesidad de previa convocatoria, cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y acuerden por unanimidad celebrar sesión.

4. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptaran por mayoría de los miembros presentes con derecho a voto. El presidente tendrá en todo caso voto de calidad.

5. El Pleno del Consejo Regulador podrá establecer las comisiones que estime oportunas para resolver asuntos concretos de su especialidad, siendo comunicadas al Pleno todas las decisiones que adopte.

6. Corresponden al Pleno todas aquellas funciones no encomendadas específicamente en este Reglamento a otro órgano del Consejo Regulador.

7. En lo no establecido en el presente reglamento respecto al funcionamiento del Pleno, se aplicará supletoriamente lo establecido para los órganos colegiados en la normativa reguladora del régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento administrativo común.

Artículo 26. Publicidad de los acuerdos

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se publicarán por medio de circulares expuestas en las oficinas del Consejo, y en los diarios de tirada regional. Se podrán publicar en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana* los acuerdos del Pleno que afecten a asuntos jurídicopúblicos, y en especial, los referidos a la fijación de cuotas.

El Consejo Regulador podrá remitir circulares de acuerdos a otras entidades interesadas.

Artículo 27. Sistema de Control y Certificación

El Consejo Regulador definirá en su estructura un servicio de certificación, que verificará el cumplimiento del pliego de Condiciones por parte de los operadores, actuando de acuerdo a lo establecido en la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, para las actividades de certificación de producto, de acuerdo a lo definido en la sección 3ª del presente capítulo.

Sección 2ª
Órganos de dirección y administración

Artículo 28. El presidente

1. Al presidente corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador en juicio y fuera de él. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario en cualquiera de los miembros del Pleno.

b) Fer complir les disposicions legals i les específiques d'esta Denominació d'Origen Protegida.

c) Administrar els ingressos i els fons del Consell Regulador i ordenar-ne els pagaments.

d) Convocar i presidir les sessions del Ple, assenyala l'orde del dia, dirigix els debats, atorga o lleva la paraula als assistents i sotmet a la seua decisió els assumptes de la seua competència, així com executar els acords adoptats.

e) Organitzar el règim interior del Consell, després de l'assessorament i dels informes que es requerisquen.

f) Proposar al Ple la contractació, suspensió i renovació del personal del Consell Regulador, després de l'assessorament i dels informes que es requerisquen.

g) Procurar la publicació dels acords que adopte el Consell Regulador de coneixement necessari per a tots els operadors inscrits, i remetre a la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació còpia d'estos acords per a la seua publicació i compliment general, sense perjudici de remetre aquells altres que per la seua rellevància i importància hagen de ser coneguts per l'administració competent.

h) Elaborar informes verbals o escrits al Consell per al seu estudi i aprovació, i comptarà, per a això, amb els informes complementaris d'assessors que estime pertinents.

2. El president cessarà en el càrrec per expiració del termini del seu mandat, per dimissió, per defunció o per pèrdua de confiança en este president, manifestada en votació secreta per majoria, almenys, de tres quartes parts dels seus membres i posterior ratificació per la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació a proposta del Ple, en sessió convocada a este efecte. En este últim supòsit, la sessió que acorde proposar el cessament, triarà el seu substitut.

Article 29. Comissió Permanent

1. Hi haurà en el marc del Consell Regulador una comissió permanent, que tindrà per missió:

a) Resoldre qüestions de tràmit.

b) Preparar i debatre sobre les qüestions que hagen de ser sotmeses al Ple. Si s'adoptara algun acord, per a la seua validesa serà necessària la ratificació del Ple.

c) Aquelles altres que per especials raons d'urgència, encara que siguen de la competència del Ple del Consell, s'hagen de resoldre de forma iminent, i donaran compte d'això de manera immediata al Ple del Consell.

En tot cas queden exceptuades aquelles qüestions subjectes al dret administratiu a què es fa referència en l'article 22.2 d'este Reglament.

2. La Comissió Permanent estarà integrada pel president, el vicepresident, el secretari i sis vocals, tres en representació dels titulars de vinyes inscrites i tres en representació dels cellers inscrits. Per a l'adopció d'acords el secretari no tindrà vot.

3. En allò que no s'establix en este Reglament respecte al funcionament de la Comissió o de les comissions, s'aplicarà supletòriament allò que s'ha establert per als òrgans col·legiats en la normativa reguladora del Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

Article 30. Comitè de Tast

1. El Consell Regulador comptarà amb un comitè de tast o qualificació de vins per a la realització de les anàlisis sensorials necessàries. Este Comitè estarà constituït per un conjunt de persones expertes en tast i independents dels òrgans de direcció del Consell, encara que estaran vinculades al sector. L'elecció dels membres que integren el Comitè, que serà nominatiu i personal, s'efectuarà pel Ple del Consell Regulador.

2. El panel de tast aplicarà els procediments que es definisquen per a actuar d'acord amb els requisits de la norma de referència per a l'anàlisi sensorial, ISO 17025.

3. L'anàlisi sensorial es determinarà per un model de fitxa de tast recollit en el manual de qualitat. Les puntuacions exigides per a cada tipus de vins les aprovarà el Consell Regulador en una sessió ordinària, i les pot variar d'una collita a una altra, i ho ha de comunicar amb la suficient antelació a totes les persones físiques i jurídiques inscrites en els registres del Consell Regulador.

b) Hacer cumplir las disposiciones legales y las específicas de esta Denominación de Origen Protegida.

c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.

d) Convocar y presidir las sesiones del Pleno, señalando el orden del día, dirigiendo los debates, otorgando o quitando la palabra a los asistentes y sometiendo a la decisión de los mismos los asuntos de su competencia, así como ejecutar los acuerdos adoptados.

e) Organizar el régimen interior del Consejo, previo el asesoramiento e informes que se requieran.

f) Proponer al Pleno la contratación, suspensión y renovación del personal del Consejo Regulador, previo el asesoramiento e informes que se requieran.

g) Procurar la publicación de los acuerdos que adopte el Consejo Regulador de conocimiento necesario para todos los operadores inscritos, y remitir a la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación copia de dichos acuerdos para su publicación y cumplimiento general, sin perjuicio de remitir aquellos otros que por su relevancia e importancia deban ser conocidos por la administración competente.

h) Elaborar informes verbales o escritos al Consejo para su estudio y aprobación, contando para ello con los informes complementarios de asesores que estime pertinentes.

2. El presidente cesará en el cargo por expiración del término de su mandato, por dimisión, por fallecimiento o por pérdida de confianza en dicho Presidente, manifestada en votación secreta por mayoría de, al menos, tres cuartas partes de sus miembros y posterior ratificación por la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación a propuesta del Pleno, en sesión convocada al efecto. En este último supuesto, la sesión que acuerde proponer el cese, elegirá a su sustituto.

Artículo 29. Comisión Permanente

1. Existirá en el marco del Consejo Regulador una Comisión Permanente, que tendrá por misión:

a) Resolver cuestiones de trámite.

b) Preparar y debatir sobre las cuestiones que deban ser sometidas al Pleno. Si se adoptara algún acuerdo, para su validez será necesaria la ratificación del Pleno.

c) Aquellas otras que por especiales razones de urgencia, aunque sean de la competencia del Pleno del Consejo, deban resolverse de forma imminente, dando cuenta de ello de manera inmediata al Pleno del Consejo.

En todo caso quedan exceptuadas aquellas cuestiones sujetas al Derecho Administrativo a que se refiere el artículo 22.2 de este Reglamento.

2. La Comisión Permanente estará integrada por el presidente, el vicepresidente, el secretario, y seis vocales, tres en representación de los titulares de viñedos inscritos y tres en representación de las bodegas inscritas. Para la adopción de acuerdos el Secretario no tendrá voto.

3. En lo no establecido en el presente reglamento respecto al funcionamiento de la(s) Comisión(es), se aplicará supletoriamente lo establecido para los órganos colegiados en la normativa reguladora del régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento administrativo común.

Artículo 30. Comité de Cata

1. El Consejo Regulador contará con un comité de cata o calificación de vinos para la realización de los análisis sensoriales necesarios. Dicho comité estará constituido por un conjunto de personas expertas en cata e independientes de los órganos de dirección del Consejo, aunque estarán vinculadas al sector. La elección de los miembros que integran dicho comité, que será nominativo y personal, se efectuará por el Pleno del Consejo Regulador.

2. El panel de cata aplicará los procedimientos que se definan para actuar de acuerdo a los requisitos de la norma de referencia para el análisis sensorial, ISO 17025.

3. El análisis sensorial vendrá determinado por un modelo de ficha de cata recogido en el Manual de Calidad. Las puntuaciones exigidas para cada tipo de vinos las aprobará el Consejo Regulador en una sesión ordinaria, pudiendo variarlas de una añada a otra, comunicándolo con la suficiente antelación a todas las personas físicas y jurídicas inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

4. El resultat de les anàlisis sensorials realitzades a tots els vins és determinant per a la seua qualificació o catalogació.

Article 31. Administració del Consell

1. Per al compliment de les seues finalitats el Consell Regulador comptarà amb el personal que estime necessari, davall les ordres del president i del secretari en l'àmbit de les seues competències.

2. A tot el personal del Consell Regulador se li aplicarà la legislació laboral, i es podrà regir per les mateixes normes que s'establixen en el conveni col·lectiu del personal laboral al servici de la Generalitat per mitjà dels procediments d'adhesió o extensió de convenis recollits en la normativa corresponent, i sense perjudici del que poguera derivar de la seua pròpia negociació col·lectiva. En cap cas este personal del Consell Regulador tindrà la consideració de personal al servici de l'administració de la Generalitat. A més caldrà ajustar-se a allò que es preveu en l'article 18 del Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, o norma equivalent en la matèria que la substituïska.

3. Correspon al secretari:

a) Preparar els treballs del Ple.

b) Assistir a les sessions del Ple i de la Comissió Permanent amb veu, però sense vot, excepte si el seu nomenament recau en un dels membres del Consell Regulador i, en este cas, sí que té veu i vot. Cursar les convocatòries, estendre les actes, custodiar la documentació del Consell i expedir les certificats que corresponga amb el vistiplau del president.

c) Els assumptes relatius al règim interior de l'òrgan, tant personal com administratiu.

d) Aquelles altres qüestions que el president o el Ple li deleguen.

4. Per al Servici de Certificació, el Consell comptarà amb un organisme independent la composició, la naturalesa i les funcions del qual es definixen en el títol següent d'este Reglament.

Secció tercera
Servici de Certificació

Article 32. Naturalesa jurídica

1. D'acord amb allò que s'establix en els articles 35.2.d i 50 de la Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, i el capítol VII del Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, en relació amb l'article 27 de la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i del Vi, s'opta pel Sistema de Control previst en l'apartat 1.b d'este últim.

2. Per a l'àmbit de la denominació d'origen es constituïx en el si del seu Consell Regulador el Servici de Certificació que tindrà com a funcions essencials les de proporcionar als operadors condicions de competència lleial, així com garantir la protecció dels consumidors i el compliment del principi de veracitat i demostrabilitat de la informació que figure en l'etiquetatge. És a dir, certificar quan siga procedent el compliment, per part dels cellers, del plec de Condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena d'acord amb els principis i els criteris de la norma UNE-EN 45011 o norma que la substituïska. Pel que fa al seu funcionament, actuarà davall la tutela i supervisió del Comitè de Parts, a què es fa referència el posterior article 34 d'este Reglament, exclusivament en les decisions en matèria de certificació.

Article 33. Composició i norma d'actuació

1. El Servici de Certificació estarà constituït per un director de certificació i un cos d'auditors, i en l'exercici de la seua activitat de certificació actuarà davall la supervisió del Comitè de Parts.

2. El personal tècnic del cos d'auditors es proveirà d'acord amb als paràmetres que s'establixen en el manual de qualitat i en el procediment específic per a la qualificació i supervisió de l'actuació del personal tècnic, d'acord amb allò que es preveu en el capítol VII del Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, o norma que el substituïska.

3. El Servici de Certificació es regirà pels procediments generals i específics que s'establixen d'acord amb la norma UNE-EN 45011

4. El resultado de los análisis sensoriales realizados a todos los vinos es determinante para su calificación o catalogación.

Artículo 31. Administración del Consejo

1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal que estime necesario, bajo las ordenes del presidente y del secretario en el ámbito de sus competencias.

2. A todo el personal del Consejo Regulador le será de aplicación la legislación laboral, pudiendo regirse por las mismas normas establecidas en el Convenio Colectivo del personal laboral al servicio de la Generalitat mediante los procedimientos de adhesión o extensión de convenios recogidos en la normativa correspondiente, y sin perjuicio de lo que pudiese derivar de su propia negociación colectiva. En ningún caso dicho personal del Consejo Regulador tendrá la consideración de personal al servicio de la administración de la Generalitat. Además se estará a lo previsto en el artículo 18 del Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana o norma equivalente en la materia que la sustituya.

3. Al secretario le corresponderá:

a) Preparar los trabajos del Pleno.

b) Asistir a las sesiones del Pleno y de la Comisión Permanente con voz, pero sin voto, excepto si su nombramiento recae en uno de los miembros del Consejo Regulador, en cuyo caso sí asiste con voz y voto. Cursar las convocatorias, levantar las actas, custodiar la documentación del Consejo y expedir las certificaciones que corresponda con el visto bueno del presidente.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del órgano, tanto personal como administrativo.

d) Aquellas otras cuestiones que tanto el presidente o el Pleno le deleguen.

4. Para el Servicio de Certificación, el Consejo contará con un organismo independiente cuya composición, naturaleza y funciones vienen definidos en el título siguiente, de éste Reglamento.

Sección 3ª
Servicio de Certificación

Artículo 32. Naturalesa jurídica

1. En función de lo establecido en los artículos 35.2.d y 50 de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunidad Valenciana, y el capítulo VII del Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, en relación con el artículo 27 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Vinya y del Vino, se opta por el sistema de control previsto en el apartado 1.b) de este último.

2. Para el ámbito de la Denominación de Origen se constituye en el seno de su Consejo Regulador un Servicio de Certificación que tendrá como funciones esenciales las de proporcionar a los operadores condiciones de competencia leal, así como garantizar la protección de los consumidores y el cumplimiento del principio de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el etiquetado. Es decir, certificar cuando proceda el cumplimiento por parte de las bodegas del pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena conforme a los principios y criterios de la norma UNE-EN 45011 o norma que le sustituya. En lo que respecta a su funcionamiento, actuará bajo la tutela y supervisión del Comité de Partes, al que se refiere el posterior artículo 34 de este Reglamento, exclusivamente en las decisiones en materia de certificación.

Artículo 33. Composición y norma de actuación

1. El Servicio de Certificación estará constituido por un director de certificación y un cuerpo de auditores, y en el desempeño de su actividad de certificación actuará bajo la supervisión del Comité de Partes.

2. El personal técnico del cuerpo de auditores se proveerá conforme a los parámetros establecidos en el Manual de Calidad y en el procedimiento específico para la calificación y supervisión de la actuación del personal técnico, conforme a lo previsto en el capítulo VII del Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell o norma que lo sustituya.

3. El Servicio de Certificación se regirá por los procedimientos generales y específicos establecidos de acuerdo con la norma UNE-EN

o norma que la substituïska, així com pel manual de qualitat. A més, confeccionarà este manual de qualitat així com els procediments, formats i la resta de documents propis del Sistema de Certificació d'acord amb allò que s'establí en la norma UNE-EN 45011 o norma que la substituïska, tots els quals hauran de ser degudament ratificats també pel Comitè de Parts.

Article 34. El Comitè de Parts

1. Es constituïx el Comitè de Parts. La seua funció essencial és la d'exercir la tutela i supervisió de les actuacions de certificació que desenvolupe el Servei de Certificació, així com vetlar per la participació de totes les parts significativament interessades en el desenvolupament de les polítiques i els principis relacionats amb el contingut i el funcionament del Sistema de Certificació.

2. El Comitè ha d'estar lliure de qualsevol pressió comercial, financera o de qualsevol altre tipus que poguera influir en les seues decisions, a més s'ha de garantir la representació i l'equilibri dels interessos afectats.

3. Quant a la seua composició, serà aplicable al Comitè de Parts allò que s'ha previst per al Comitè de Qualificació i Certificació en l'article 25 del Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, així com allò que s'ha previst en norma de qualitat UNE-EN 45011 o norma que la substituïska.

4. El Comitè podrà ser únic per a totes les denominacions víniques de la Comunitat Valenciana, d'acord amb allò que es preveu en l'article 26 del Decret 8/2007, de 19 de gener.

Article 35. Manual de qualitat

1. La normativa d'actuació del Servei de Certificació quedarà recollida en un manual de qualitat que serà de general coneixement i estarà a disposició de tots els operadors inscrits en els diversos registres de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena.

2. El manual de qualitat ha de descriure de forma general el sistema de funcionament del Servei de Certificació, en compliment dels requisits de la norma UNE-EN 45011 o norma que la substituïska.

Article 36. Finançament del Servei de Certificació

El Servei de Certificació es finançarà amb els ingressos que perceba pels servicis realitzats als titulars de les vinyes, o els cellers, així com per les quotes o tarifes de certificació una vegada comprovats els costos i sense superar-los, i s'ha de complir el requisit de suficiència financera que en este sentit obliga la norma UNE-EN 45011 o la norma que la substituïska.

CAPÍTOL VI *Finançament*

Article 37. Recursos financers

1. El finançament de les obligacions del Consell s'efectuarà amb els recursos següents:

a) Quota obligatòria per la inscripció de vinyes en el Registre de la Denominació d'Origen.

b) Quota per dret d'ús del nom Utiel-Requena en els vins comercialitzats.

c) Quota obligatòria per dret a l'ús de la marca Utiel-Requena en les bolles de garantia.

d) Les subvencions, llegats i donatius que reben.

e) Els béns que constituïxen el seu patrimoni i els productes o vendes d'este.

f) Pagaments per servicis prestats pel Consell Regulador.

2. Respecte de les quotes a què es fa referència en les lletres a, b i c del número anterior, l'obligat al pagament de cada una d'estes és:

a) De la que fa referència a la lletra a, els titulars de les plantacions inscrites.

b) De la que fa referència a la lletra b, els titulars dels cellers inscrits que expedisquen vi al mercat.

c) De la que fa referència a la lletra c, els embotelladors per a l'adquisició de les bolles.

45011 o norma que la substituïska, así como por el Manual de Calidad. Además, confeccionará este Manual de Calidad así como los procedimientos, formatos y demás documentos propios del sistema de certificación conforme a lo establecido en la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya, todos los cuales deberán ser debidamente ratificados también por el Comité de Partes.

Artículo 34. El Comité de Partes

1. Se constituye el Comité de Partes. Su función esencial es la de ejercer la tutela y supervisión de las actuaciones de certificación que desarrolle el Servicio de Certificación, así como velar por la participación de todas las partes significativamente interesadas en el desarrollo de las políticas y los principios relacionados con el contenido y el funcionamiento del sistema de certificación.

2. El Comité deberá estar libre de cualquier presión comercial, financiera o de cualquier otro tipo que pudiera influir en sus decisiones, además se habrá de garantizar la representación y equilibrio de los intereses afectados.

3. En cuanto a su composición le será aplicable al Comité de Partes lo previsto para el Comité de Calificación y Certificación en el artículo 25 del Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, así como lo previsto en norma de calidad UNE EN 45011 o norma que la sustituya.

4. El Comité podrá ser único para todas las denominaciones vínicas de la Comunitat Valenciana, de acuerdo con lo previsto en el artículo 26 del Decreto 8/2007, de 19 de enero.

Artículo 35. Manual de calidad

1. La normativa de actuación del Servicio de Certificación quedará recogida en un Manual de Calidad que será de general conocimiento y estará a disposición de todos los operadores inscritos en los diversos registros de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

2. El Manual de Calidad describirá de forma general el sistema de funcionamiento del Servicio de Certificación, en cumplimiento de los requisitos de la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya.

Artículo 36. Financiación del Servicio de Certificación

El Servicio de Certificación, se financiará con los ingresos que perciba por los servicios realizados a los titulares de las viñas, o las bodegas, así como por las cuotas o tarifas de certificación una vez comprobados los costes y sin superar éstos, cumpliendo el requisito de suficiencia financiera que en dicho sentido obliga la norma UNE-EN 45011 o la norma que le sustituya.

CAPITULO VI *Financiación*

Artículo 37. Recursos financieros

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

a) Cuota obligatoria por la inscripción de viñedos en el Registro de la Denominación de Origen.

b) Cuota por derecho de uso del nombre «Utiel-Requena» en los vinos comercializados.

c) Cuota obligatoria por derecho al uso de la marca «Utiel-Requena» en las precintas de garantía.

d) Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

e) Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos o ventas del mismo.

f) Pagos por servicios prestados por el Consejo Regulador.

2. Respecto de las cuotas a que se refiere las letras a), b) y c) del número anterior, el obligado al pago de cada una de ellas es:

a) De la referida en la letra a), los titulares de las plantaciones inscritas.

b) De la referida en la letra b), los titulares de las bodegas inscritas que expidan vino al mercado.

c) De la indicada en la letra c), los embotelladores para la adquisición de las precintas.

3. Les quotes obligatòries fixades en este article es podran variar a proposta del Consell Regulador, per la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació, quan les necessitats pressupostàries del Consell així ho exigisquen.

4. La gestió dels ingressos i de les despeses que figuren en els pressupostos correspon al Consell Regulador i la seua fiscalització, si s'escau, a l'òrgan de l'administració competent per al seu control. Correspon al Ple del Consell Regulador l'elaboració dels seus pressupostos i l'aprovació dels seus comptes.

5. En els casos de falta de pagament de les quotes obligatòries durant dos campanyes, es produirà la baixa dels registres corresponents.

ANNEX II

Plec de condicions de la DOP Utiel-Requena

1. Nom que cal protegir
Utiel-Requena
2. Descripció del vi

3. Las cuotas obligatorias fijadas en este artículo podrán variarse a propuesta del Consejo Regulador, por la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan.

4. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador y su fiscalización, en su caso, al órgano de la administración competente para su control. Corresponde al Pleno del Consejo Regulador la elaboración de sus presupuestos y la aprobación de sus cuentas.

5. En los casos de falta de pago de las cuotas obligatorias durante dos campañas, se producirá la baja de los registros correspondientes.

ANEXO II

Pliego de condiciones DOP Utiel-Requena

1. Nombre que se debe proteger
Utiel-Requena
2. Descripción del vino

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES DELS VINS PRODUÏTS EN LA DOP UTIEL-REQUENA

DE CARÀCTER GENERAL									
TIPUS	Grau alcohòlic TOTAL Mínim (% vol.)	Grau alcohòlic REAL Mínim (% vol.)	Sucres TOTALS (g/l)	Acidesa TOTAL Mínima (g/l en àc. tartàric)	Acidesa VOLÀTIL màxima (Àc. acètic en g/l)	Diòxid de sofre TOTAL Màxim (SO ₂ en mg/l) Vins amb <5 g/l sucre	Diòxid de sofre TOTAL Màxim (SO ₂ en mg/l) Vins amb ≥ 5 g/l sucre	Diòxid de carboni mínim (CO ₂ en bars)	
NEGRES	10.5	10.5	Sec: ≤4 (*)	3.5 g/l (46.6 meq/l)	L'acidesa volàtil dels vins de campanya (fins al 31 de juliol) no pot superar 0.9 g/l (15 meq/l).	150	200		
BLANCS	10	10	Sec: ≤4 (*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250		
ROSAT	9	9	Sec: ≤4 (*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250		
ESCUMOSOS DE QUALITAT	11	11	Brut nature: < 3 Extrabrut: 0-6	4.5 g/l (60 meq/l)	Els vins de campanyes anteriors no poden superar 1 g/l (16.6 meq/l) més 0.06 g/l (1 meq/l) per cada grau d'alcohol que supere 10% vol., fins a un màxim d'1.08 g/l (18 meq/l) en blancs i rosats i 1.2 g/l (20 meq/l) en negres.	185	185	3.5	
D'AGULLA	9	7	Brut: < 12 Extrasec: 12-17	4.5 g/l (60 meq/l)		235	235	Mín. 1 Màx. 2.5	
ESCUMOSOS AROMÀTICS DE QUALITAT	10	6	Sec: 17-32 Semisecc: 32-50 Dolç: > 50	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3	
VI DE LICOR	17.5	Mín. 15 Màx. 22	Sec: ≤4 (*)	3.5 g/l (46.6 meq/l) en negres 4 g/l (53.3 meq/l) en blancs		150	200		
VINS DE BAIXA GRADUACIÓ	9	4.5	Sec: ≤4 (*)	3.5 g/l (46.6 meq/l) en negres 4 g/l (53.3 meq/l) en blancs i rosats		150 negres 200 blancs i rosats	200 negres 250 blancs i rosats		

(*) 9 g/l quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid tartàric per litre no siga inferior en més de 2 grams per litre al contingut sucre residual.

* * * * *

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS PRODUCIDOS EN LA DOP UTIEL-REQUENA

DE CARÁCTER GENERAL								
TIPO	Grado Alcohólico TOTAL Mínimo (% Vol.)	Grado Alco-hólico REAL Mínimo (% Vol.)	Azúcares TOTALES (g/l)	Acidez TOTAL Mínima (g/l en Ac. Tartá-rico)	Acidez VOLÁTIL Máxima (Ac. Acético en g/l)	Dióxido Azu-fre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con <5 g/l azúcar	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con ≥ 5 g/l azúcar	Dióxido de Carbono Mínimo. (CO ₂ en bares)
TINTOS	10.5	10.5	Seco: ≤4 (*)	3.5 g/l (46.6 meq/l)	La acidez volátil de los vinos de campaña (hasta 31 de julio), no podrá superar 0.9 g/l. (15 meq/l).	150	200	
BLANCOS	10	10	Seco: ≤4 (*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ROSADO	9	9	Seco: ≤4 (*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ESPUMOSOS DE CALIDAD	11	11	Brut nature: < 3 Extra brut: 0-6 Brut: < 12 Extra seco: 12-17 Seco: 17-32 Semiseco: 32-50 Dulce: > 50	4.5 g/l (60 meq/l)	Los vinos de campañas anteriores no podrán superar 1 g/l (16.6 meq/l) más 0.06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol, hasta un máximo de 1.08 g/l (18 meq/l) en blancos y rosados y 1.2 g/l (20 meq/l) en tintos	185	185	3.5
DE AGUJA	9	7		4.5 g/l (60 meq/l)		235	235	Min 1 Máx 2.5
ESPUMOSOS AROMÁTICOS DE CALIDAD	10	6		4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3
VINO DE LICOR	17.5	Min 15 Máx 22	Seco: ≤4 (*)	3.5 g/l (46.6 meq/l) en tintos 4 g/l (53.3 meq/l) en blancos		150	200	
VINOS DE BAJA GRA-DUACIÓN	9	4.5	Seco: ≤4 (*)	3.5 g/l (46.6 meq/l) en tintos 4 g/l (53.3 meq/l) en blancos y rosados		150 tintos 200 blancos y rosados	200 tintos 250 blancos y rosados	

(*): 9 g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Els vins poden ser també en funció del contingut en sucre, semisecs, semidolços i dolços.

Los vinos podrán ser también en función del contenido en azúcar, semisecos, semidulces y dulces.

GRAU ALCOHÒLIC ESPECÍFIC PER ALS VINS AMB MENCIONS ESPECIALS (esmentats en el punt 8 del plec)	
Tipus	Grau alcohòlic adquirit. Mínim (% volum)
“Superior”: blancs i rosats	11
“Superior”: negres	11,5
“Verema inicial”	10
“Boval amb menció específica”	Grau alcohòlic en funció de la menció de què es tracte
“Madurat” o “Madurat en bóta”	12
“Boval alta expressió”	12,5
“Criança”	12
“Reserva”	12
“Gran reserva”	12

GRADO ALCOHÓLICO ESPECÍFICO PARA LOS VINOS CON MENCIONES ESPECIALES (esmentats en el punt 8 del plec)	
<i>Tipus</i>	<i>Grado alcohólico adquirido Mínimo (% volumen)</i>
“Superior”: blancos y rosados	11
“Superior”: tintos	11,5
“Vendimia inicial”	10
“Boval con mención específica”	Grado alcohólico en función de la mención que se trate
“Madurado” o “Madurado en barrica”	12
“Boval alta expresión”	12,5
“Crianza”	12
“Reserva”	12

Característiques organolèptiques

Per a verificar la conformitat organolèptica dels vins, el Consell Regulador compta amb un comitè de tast que treballarà d'acord amb el que s'establix en la norma ISO 17025 o la norma que la substituïska.

Les característiques organolèptiques més significatives que defineixen els principals tipus de vi de la DOP són les següents:

a) Vins blancs

Aspecte visual: colors grocs de diferent intensitat segons la varietat de raïm, de vegades amb matisos verdosos. Els blancs de tardana tenen tons més daurats.

Aspecte aromàtic: aromes florals i a fruites blanques. Els blancs de tardana poden presentar aromes més tropicals.

Aspecte gustatiu: mostren volum al mateix temps que un toc lleugerament àcid que els dona frescor.

b) Vins rosats

Aspecte visual: colors rosacis, vius, que poden tindre reflexos violacis en el cas dels de boval.

Aspecte aromàtic: aromes que recorden fruites roges. En el cas dels de boval predominen la maduixa i el gerd.

Aspecte gustatiu: amb volum i frescor procedent de l'acidesa natural de la varietat. La seua intensitat aromàtica a fruites rogeos perdura en el retrogust.

c) Vins negres

Aspecte visual: colors rojos intensos amb reflexos violacis, que de vegades evolucionen a rojos picota en funció de la maduresa. Els negres d'envelliment de la varietat boval presenten una evolució molt lenta del color.

Aspecte aromàtic: aromes a fruita negra-roja. Amb el pas del temps, les aromes evolucionen a fruita madura.

Aspecte gustatiu: vins amb cos, bona intensitat i acidesa generalment equilibrada.

d) Vins escumosos de qualitat

Blancs: colors grocs amb diferents matisos segons la varietat. Aromes fruïteres i en boca es mostren equilibrats en sucres i acidesa.

Rosats: oferixen diferents tonalitats rosàcies, amb aromes florals i a fruites roges. En boca, bon equilibri sucre-acidesa.

Negres: colors rojos en què predomina el robí, aromes de fruites roges ben integrades i, en boca, volum i una certa cremositat.

e) Vins d'aguja

Predominen aromes varietals, en boca lleugers i frescos. L'aspecte visual s'adequa a les característiques ja descrites, segons que siguin blancs, rosats o negres.

f) Vins escumosos aromàtics de qualitat

Tonalitats grogues; aromes a fruites que recorden el raïm amb què s'han elaborat; en boca, lleuger toc dolçàs ben integrat amb l'acidesa.

Características organolépticas

Para verificar la conformidad organoléptica de los vinos el Consejo Regulador cuenta con un Comité de Cata que trabajará de acuerdo a lo establecido en la Norma ISO-17.025 o norma que la sustituya.

Las características organolépticas más significativas que definen los principales tipos de vino de la DOP, son las siguientes:

a) Vinos blancos

Aspecto visual: colores amarillos de diferente intensidad según la variedad de uva, en ocasiones con matices verdosos. Los blancos de Tardana tienen tonos más dorados.

Aspecto aromático: aromas florales y a frutas blancas. Los blancos de Tardana pueden presentar aromas más tropicales.

Aspecto gustativo: muestran volumen a la vez que un toque ligeramente ácido que les da frescura.

b) Vinos rosados

Aspecto visual: colores rosáceos, vivos, que pueden tener reflejos violáceos en el caso de los de Bobal.

Aspecto aromático: aromas que recuerdan frutas rojas. En el caso de los de Bobal predominan la fresa y la frambuesa.

Aspecto gustativo: con volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto.

c) Vinos tintos

Aspecto visual: colores rojos intensos con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez. Los tintos de guarda de la variedad Bobal presentan una evolución muy lenta del color.

Aspecto aromático: aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas, evolucionan a fruta madura.

Aspecto gustativo: vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada.

d) Vinos espumosos de calidad

Blancos: colores amarillos con distintos matices según la variedad. Aromas frutales y en boca se muestran equilibrados en azúcares y acidez.

Rosados: ofrecen diferentes tonalidades rosáceas, con aromas florales y a frutas rojas. En boca buen equilibrio azúcar-acidez.

Tintos: colores rojos predominante rubí, aromas de frutas rojas bien integrados, y en boca volumen y cierta cremosidad.

e) Vinos de aguja

Predominan aromas varietales, en boca ligeros y frescos. El aspecto visual se adecúa a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos.

f) Vinos espumosos aromáticos de calidad

Tonalidades amarillas; aromas a frutas que recuerdan las uvas con las que se han elaborado, en boca ligero toque dulzón bien integrado con la acidez.

g) Vins de licor

L'aspecte visual i aromàtic coincideix amb els descrits per a vins blancs i negres. En boca es mostren untuosos, amb una relació acidesa-sucre molt equilibrada.

h) Vins de baixa graduació

L'aspecte visual s'adequa a les característiques ja descrites, segons que siguin blancs, rosats o negres. Són vins afruitats que recorden el raïm fresc d'on procedixen, i en boca presenten una acidesa ben integrada que els dona frescor i harmonia.

3. Pràctiques enològiques específiques

Constitueix una pràctica enològica específica en l'elaboració del vi rosat obtingut sobretot a partir de la varietat boval que este s'obtinga una vegada premsat el raïm per l'escorreguda del most verge que fermenta net i separat de les parts sòlides.

Una altra pràctica enològica específica dins de l'elaboració de negres sorgix de l'aprofitament del raïm premsat després de l'escorreguda del most per a l'elaboració de rosat. La mescla d'estes parts sòlides amb raïm premsat sense escórrer augmenta la proporció de brisa enfront del most-vi durant la fermentació. Se n'obtenen així vins amb més estructura, més concentració polifenòlica i una acidesa total alta que els aporta bona capacitat per a la conservació i la criaença.

4. Demarcació de la zona geogràfica

La zona de producció del raïm i d'elaboració dels vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena està constituïda pels terrenys ubicats als termes municipals de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro i Villargordo del Cabriel, tots de la província de València. Així mateix, també es reconeix com a zona de producció perquè té característiques edafològiques, climàtiques i varietals semblants la zona limítrofa dels termes municipals de Mira i Aliaguilla a la província de Conca i dels termes municipals de Cofrentes i Cortes de Pallás a la província de València. Exclusivament es consideren emparades per a elaborar vins amb DOP Utiel-Requena les parcel·les inscrites en el Registre de Vinyes d'este consell regulador que pertanyen a estos municipis, amb una producció tradicionalment vinculada a la DOP Utiel-Requena, elaborats a cellers inscrits en els registres d'este consell regulador i cultivades per socis i/o propietaris.

La zona d'elaboració i la de criaença coincideixen amb la zona de producció.

5. Rendiments màxims

La producció màxima admesa, en quilos per hectàrea, per a les vinyes amb formacions en vas és de 7.500 kg/ha (55,50 hl/ha) per a varietats negres, excepte per a la varietat negra boval, que tindrà una producció per a vinyes en vas de 8.600 kg/ha (63,64 hl/ha) i 9.900 kg/ha (73,26 hl/ha) per a varietats blanques, també en vas.

Per a vinyes amb formacions en espatlera, la producció màxima admesa per hectàrea és de 9.100 kg/ha (67,34 hl/ha) per a varietats negres, excepte per a la varietat negra boval, que tindrà una producció per a vinyes en espatlera de 10.500 kg/ha (77,70 hl/ha) i de 12.000 kg/ha (88,80 hl/ha) per a varietats blanques, també en espatlera.

6. Varietat o varietats de raïm de vinificació

L'elaboració de vins protegits negres, rosats i blancs i per a totes les categories de vins es realitzarà exclusivament amb les varietats següents:

Varietats negres:

- Boval
- Ull de llebre o tempranillo
- Garnatxa
- Garnatxa tintorera
- Cabernet sauvignon
- Merlot
- Sirà
- Pinot noir
- Petit verdot
- Cabernet franc

Varietats blanques:

- Macabeu

g) Vinos de licor

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos blancos y tintos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

h) Vinos de baja graduación

El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Son vinos afrutados que recuerdan la uva fresca de que proceden, en boca presentan una acidez bien integrada que les da frescura y armonía.

3. Prácticas enológicas específicas

Constituye una práctica enológica específica en la elaboración del vino rosado obtenido sobre todo a partir de la variedad Bobal que éste se obtenga una vez estrujada la uva por escurrido del mosto virgen que fermenta limpio y separado de las partes sólidas del mismo.

Otra práctica enológica específica dentro de la elaboración de tintos, surge del aprovechamiento de la uva estrujada después del escurrido del mosto para la elaboración de rosado. La mezcla de estas partes sólidas con uva estrujada sin escurrir aumenta la proporción de orujos frente al mosto-vino durante la fermentación, obteniendo con ello vinos con más estructura, mayor concentración polifenólica y una acidez total alta que les aporta buena capacidad para su conservación y crianza.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de las uvas y de elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, todos de la provincia de Valencia. Asimismo, también se reconoce como zona de producción por tener similares características edafológicas, climáticas y varietales, la zona limítrofe de los términos municipales de Mira y Aliaguilla en la provincia de Cuenca y de los términos municipales de Cofrentes y Cortes de Pallás en la provincia de Valencia, considerando amparadas para elaborar vinos con DOP Utiel-Requena exclusivamente las parcelas inscritas en el Registro de viñedos de este Consejo Regulador pertenecientes a dichos municipios, cuya producción ha estado tradicionalmente vinculada a la DOP Utiel-Requena, elaborándose en bodegas inscritas en los Registros de este Consejo Regulador y siendo cultivadas por socios y/o propietarios de las mismas.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

5. Rendimientos máximos

La producción máxima admitida, en kilos por hectárea, para las viñas con formaciones en vaso es de 7.500 kg/ha (55,50 hl/ha) para variedades tintas, salvo para la variedad tinta Bobal cuya producción para viñas en vaso será de 8.600 kg/ha (63,64 hl/ha) y 9.900 kg/ha (73,26 hl/ha) para variedades blancas, también en vaso.

Para viñas con formaciones en espaldera, la producción máxima admitida por hectárea es de 9.100 kg/ha (67,34 hl/ha) para variedades tintas, salvo para la variedad tinta Bobal cuya producción para viñas en espaldera será de 10.500 kg/ha (77,70 hl/ha) y de 12.000 kg/ha (88,80 hl/ha) para variedades blancas, también en espaldera.

6. Variedad o variedades de uvas de vinificación

La elaboración de vinos protegidos tintos, rosados y blancos y para todas las categorías de vinos se realizará exclusivamente, con las siguientes variedades:

Varietades tintas:

- Bobal
- Tempranillo
- Garnacha
- Garnacha Tintorera
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Syrah
- Pinot Noir
- Petit Verdot
- Cabernet Franc

Varietades blancas:

- Macabeo

- Marseguera
- Tardana o planta nova
- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Parellada
- Xarel·lo
- Verdiell
- Moscatell de gra menut
- Viognier
- Albariño

7. Vincle amb la zona geogràfica

Detalls de la zona geogràfica

A. Factors naturals

i) Aspectes geogràfics

La DOP Utiel-Requena és un altiplà de transició entre el litoral mediterrani i l'altiplà castellà situat a l'interior de la Comunitat Valenciana, forma una terrassa inclinada cap al Mediterrani, del qual dista en línia recta uns 65 km. Això no obstant, a pesar de la proximitat al mar, es pot considerar una zona de muntanya perquè la part més baixa d'esta terrassa està situada a uns 650 metres sobre el nivell del mar i, a la part més elevada, a uns 905 metres, i la seua altitud mitjana és de 720 m. Esta altitud, la mateixa inclinació cap al Mediterrani i la proximitat al mar són trets geogràfics propis que aporten diferències a la nostra DOP i que transmeten característiques diferencials als vins procedents d'Utiel-Requena.

El sistema orogràfic de la DOP pertany al declivi de la serralada Ibèrica en el tram oriental, i els seus límits naturals són diverses serres que la caracteritzen:

- Pel nord, la serra d'El Negrete i els seus contraforts, que constitueixen la divisòria d'aigües entre esta conca i el riu Túria.
- Per l'est, una sèrie de cadenes de muntanyes que van perdent altitud, que són la serra d'El Tejo, la serra de la Malacara i la Serra de les Cabrelles.
- Pel sud, la serra de Martés primer i el gran arc del riu Cabriel.

- Per l'oest, el riu Cabriel i la serra de Mira.

El seu relleu topogràfic és peculiar per un desnivell constant de les terres, amb formació dels anomenats *vallejos* («sots») i la presència de *cerritos* («turonets») d'escassa elevació. Este perfil del terreny dota moltes vinyes de singularitat, ja que són poc inundables, amb molt baixa capacitat per a retindre aigua, cosa que incrementa el seu potencial per a donar raïm de qualitat. Estes vinyes són també el suport del terreny i suposen el fre a l'erosió. La DOP està banyada per dos rius, el Cabriel i el Magre, tributaris dels dos del riu Xúquer.

ii) Característiques dels sòls

Els sòls són majoritàriament de textura franca, en què abunden ben sovint els terrenys de pendent mitjà de còdols i graves i amb un bon equilibri d'arena, llim i argila. En general, són alcalins amb una elevada calcària total i activa, són pobres en matèria orgànica, fòsfor i magnesi. Estes característiques són de gran influència en les qualitats aromàtiques posteriors dels vins.

iii) Aspectes climàtics

En general, el clima d'Utiel-Requena es classifica com a mediterrani, encara que presenta forts trets de continentalitat acusats també per l'altitud. En este sentit, les fortes oscil·lacions tèrmiques tant a l'estació més càlida com a la més freda i entre el dia i la nit a partir del verol, proporciona als vins una important acidesa que dona frescor i vivor en boca als blancs i rosats, més longevitat als rosats i negres i una concentració polifenòlica més alta als negres.

A més, la zona presenta precipitacions escasses i irregulars, amb mínims de 150 mm/any en les anualitats més seques. La mitjana de pluges se situa en els 400 mm/any.

La insolació mitjana anual és de 2.700 h/any. L'escassetat de pluges durant la maduració del raïm permet que la vinya dispose de moltes hores de sol i molt poc risc de malalties criptogàmiques, amb la qual cosa la viticultura de la zona no requereix habitualment tractaments pels seus factors naturals, i és respectuosa amb el medi ambient.

B. Factors humans

i) Història i antecedents

- Merseguera
- Tardana o Planta Nova
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Parellada
- Xarel·lo
- Verdejo
- Moscatel de grano menudo
- Viognier
- Albariño

7. Vínculo con la zona geográfica

Detalles de la zona geográfica

A) Factores naturales

i) Aspectos geográficos

La DOP Utiel-Requena es una meseta de transición entre el litoral Mediterráneo y la Meseta Castellana, situada al interior de la Comunidad Valenciana formando una terraza inclinada hacia el Mediterráneo, distante del mismo en línea recta unos 65 km. No obstante, a pesar de su cercanía al mar, puede considerarse una zona de montaña pues la parte más baja de esta terraza está situada a unos 650 metros sobre el nivel del mar y en su parte más elevada a unos 905 metros, siendo su altitud media de 720 m. Esta altitud, la propia inclinación hacia el mar Mediterráneo y la proximidad al mismo son rasgos geográficos propios que aportan diferencias a nuestra DOP y que transmiten características diferenciales a los vinos procedentes de Utiel-Requena.

El sistema orográfico de la DOP pertenece al declive de la Cordillera Ibérica en su tram oriental, sus límites naturales son distintas sierras que la caracterizan:

- Por el norte, la Sierra del Negrete y sus estribaciones que constituyen la divisoria de aguas entre esta cuenca y el río Turia.
- Por el este, una serie de cadenas montañosas que van perdiendo altitud, que son la Sierra del Tejo, Sierra de la Malacara y la Sierra de las Cabrillas.
- Por el sur la Sierra de Martes primero y el gran arco del río Cabriel.

- Por el oeste el río Cabriel y la Sierra de Mira

Su relieve topográfico es peculiar por un desnivel constante de las tierras, con formación de los llamados «vallejos» y la presencia de «cerritos» de escasa elevación. Este perfil del terreno dota a muchos viñedos de singularidad, al ser poco inundables, con muy baja capacidad para retener agua, incrementando esto su potencial para dar uvas de calidad. Estos viñedos son también el soporte del terreno y suponen el freno a su erosión. La DOP está bañada por 2 ríos, el Cabriel y el Magro tributarios ambos del río Júcar.

ii) Características de los suelos

Los suelos son en su mayoría de textura franca, en los que abundan con frecuencia los terrenos de pendiente media de cantos y gravas y con un buen equilibrio de arena, limo y arcilla. En general son alcalinos con elevada caliza total y activa, son pobres en materia orgánica, fósforo y magnesio. Estas características son de gran influencia en las posteriores cualidades aromáticas de los vinos.

iii) Aspectos climatológicos

En general, el clima de Utiel-Requena se clasifica como Mediterráneo, aunque presenta fuertes rasgos de continentalidad acusados también por la altitud. En este sentido, las fuertes oscilaciones térmicas tanto en la estación más cálida como en la más fría y entre el día y la noche a partir del envero, proporciona a los vinos una importante acidez que da frescura y viveza en boca a los blancos y rosados, más longevidad a los rosados y tintos y una mayor concentración polifenólica a los tintos.

Además, la zona presenta precipitaciones escasas e irregulares, con mínimos de 150 mm/año en las anualidades más secas. La media de lluvias se sitúa en los 400 mm/año.

La insolación media anual es de 2.700 h/año. La escasez de lluvias durante la maduración de las uvas permite que el viñedo disponga de muchas horas de sol y muy poco riesgo de enfermedades criptogámicas, con lo que la viticultura de la zona por sus factores naturales no requiere habitualmente de tratamientos, siendo respetuosa con el medio ambiente.

B) Factores humanos

i) Historia y antecedentes.

La vinya és el cultiu predominant de la DOP Utiel-Requena, que compta amb més de 6.500 viticultors. Este cultiu és ancestral dins de la demarcació geogràfica, com ho han posat de manifest els descobriments recents de restes arqueològiques trobades a la zona que demostren que el cultiu de la vinya i l'elaboració de vi es remunten als segles V-IV abans de Crist. N'és un clar exemple la troballa dels primers grans de raïm al jaciment ibèric de Los Villares a Caudete de las Fuentes (conegut com la ciutat ibèrica de Kelin).

Hi ha dades de l'època medieval: en codis de justícia d'aquell moment hi ha unes primeres referències documentals escrites sobre el cultiu de la vinya i el vi, fins al punt que en el fur de Requena, concedit per Alfons X el Savi l'any 1265, ja s'establí el nomenament de «binaderos» o guardes de les vinyes.

A final del segle XIX es va produir el major increment de la superfície de vinya en la DOP a causa de l'arribada del ferrocarril a la zona i la forta demanda, fonamentalment de França, dels nostres vins.

El descobriment i l'estudi d'uns quants jaciments arqueològics localitzats dins del territori de la DOP, entre els més destacats dels quals hi ha Las Pilillas de Requena (estructures excavades a les roques per a l'elaboració de vi), han consolidat la candidatura del territori de la DOP Utiel-Requena davant de la UNESCO per a la categoria de Paisatge de la Vinya i el Vi.

Els viticultors han fet que la varietat autòctona de la DOP Utiel-Requena siga la varietat boval, que ocupa la major part del territori entre les diverses varietats cultivades. De fet, el 75% de la superfície de vinya inscrita és de la varietat boval. Les plantacions de boval estan molt ben adaptades al territori d'Utiel-Requena, perquè en terrenys de menor altitud i de menor proximitat al mar se'n desmereix la producció, els fruits són de pitjor qualitat i el vi resultant, totalment diferent del típic d'Utiel-Requena.

En l'actualitat, la majoria dels cellers de la DOP tenen, entre la gamma de productes que ofereixen al mercat, vins monovarietals de boval de diferents mencions especials com a referent distintiu de qualitat d'Utiel-Requena.

ii) Tècniques utilitzades

És l'home qui, en atenció als factors naturals que l'envolten descrits adés, disposa de l'arrelament de la vitivinicultura com una forma i mitjà de vida a Utiel-Requena.

En el camp de l'enologia, l'elaboració típica dels rosats ha condicionat l'aprofitament dels sòlids que queden després del primer most escorregut amb què s'obtenen estos vins, agregant una altra nova càrrega de raïm premsat, este sense escórrer sobre la primera. D'esta manera, se n'obté un vi d'alta intensitat colorant (que no s'aconsegueix en altres regions) i d'una acidesa total elevada que li dona frescor i el protegeix al llarg de l'emmagatzemament posterior.

Tradicionalment, l'elaboració de les varietats negres s'ha produït a partir de maceracions llargues que permeten una major extracció dels components de la pel·lòfa en el most.

La inquietud dels enòlegs per aconseguir any rere any una qualitat millor dels vins ha condicionat l'aplicació de noves tècniques enològiques i l'equipament dels cellers amb la tecnologia més moderna. Això ha contribuït en gran manera a les característiques de qualitat actuals dels vins d'Utiel-Requena.

L'arrelament de la varietat boval, al seu torn, ha comportat una manera de fer i entendre la viticultura en què, si bé originàriament la totalitat del cultiu es realitzava amb podes de formació en vaso, els avanços enològics i les inquietuds dels viticultors han anat transformant el sistema de conducció en espatlera a la recerca de majors superfícies foliars per a aprofitar els avantatges de les hores d'insolació d'esta DOP.

En els últims anys, els viticultors han reestructurat part de les seues vinyes per mitjà de l'aplicació de noves tècniques sobre l'estrés hídric, increment i exposició de la superfície foliar, criteris ecològics i biodinàmics, aclarida de xanglots i cultiu d'altres varietats amb bones aptituds vitícoles i enològiques a Utiel-Requena. Per això, a més de la varietat boval la DOP necessita i compta amb plantacions en producció d'ull de llebre, garnatxa, garnatxa tintorera, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, sirà, pinot noir i petit verdot adaptades al terreny de la DOP, amb notes identificadores pròpies del terreny, que diversifiquen i complementen la tipicitat de la DOP que, així i tot, i com no podia ser de cap altra manera, està marcada sens dubte per la varietat boval, cultivada

La viña es el cultivo predominante de la DOP Utiel-Requena, que cuenta con más de 6.500 viticultores. Dicho cultivo es ancestral dentro de la demarcación geográfica, como lo han puesto de manifiesto los recientes descubrimientos de restos arqueológicos encontrados en la zona, que demuestran que el cultivo de la vid y la elaboración de vino se remontan a los siglos V-IV antes de Cristo, siendo un claro ejemplo de ello el hallazgo de las primeras pepitas de uva en el yacimiento Íbero de Los Villares en Caudete de las Fuentes, (conocido como la ciudad Ibera de Kelin).

Existen datos de la época medieval, en cuyos códigos de Justicia hay unas primeras referencias documentales escritas sobre el cultivo de la vid y el vino, al punto que el Fuero de Requena, concedido por Alfonso X el Sabio en 1265, quedaba ya establecido el nombramiento de «Binaderos» o los guardianes de las viñas.

A finales del siglo XIX, se produjo el mayor incremento de la superficie de viñedo en la DOP debido a la llegada del ferrocarril a la zona y la fuerte demanda fundamentalmente de Francia por nuestros vinos.

El descubrimiento y estudio de varios yacimientos arqueológicos localizados dentro del territorio de la DOP, entre los más destacados Las Pilillas de Requena (estructuras excavadas en las rocas para la elaboración de vino) han consolidado la candidatura frente a la UNESCO para la categoría de «Paisaje de la Vid y el Vino» del territorio de la DOP Utiel-Requena.

Los viticultores han hecho que la variedad autóctona de la DOP Utiel-Requena sea la variedad Bobal, ocupando la mayor parte del territorio de entre las diversas variedades cultivadas, de hecho el 75% de la superficie de viñedo inscrita es de la variedad Bobal. Las plantaciones de Bobal están muy bien adaptadas al territorio de Utiel-Requena, pues en terrenos de menor altitud y de menor cercanía al mar, se desmerece su producción y los frutos son de peor calidad y el vino resultante totalmente distinto al típico de Utiel-Requena.

En la actualidad, la mayoría de las bodegas de la DOP tienen entre la gama de productos que ofrecen al mercado, vinos monovarietales de Bobal de diferentes menciones especiales como referente distintivo de calidad de Utiel-Requena.

ii) Técnicas empleadas

Es el hombre quien en atención a los factores naturales que le rodean antes descritos, dispuso del arraigo de la vitivinicultura como una forma y medio de vida en Utiel-Requena.

En el campo de la enología, la elaboración típica de los rosados ha condicionado el aprovechamiento de los propios sólidos que quedan después del primer mosto escurrido con el que se obtienen estos vinos, agregando otra nueva carga de uva estrujada, ésta sin escurrir sobre la primera y obteniendo de este modo un vino de alta intensidad colorante (que no se consigue en otras regiones) y de una acidez total elevada que le da frescura, y le protege a lo largo de su almacenamiento posterior.

Tradicionalmente la elaboración de las variedades tintas se ha producido a partir de maceraciones largas que permiten una mayor extracción de los componentes del hollejo en el mosto.

La inquietud de los enólogos por conseguir año tras año una mejor calidad de los vinos, ha condicionado la aplicación de nuevas técnicas enológicas y el equipamiento de las bodegas con la más moderna tecnología. Esto ha contribuido en gran medida a las características de calidad actuales de los vinos de Utiel-Requena.

El arraigo de la variedad Bobal a su vez, ha conllevado un modo de hacer y entender la viticultura en donde si bien originariamente la totalidad del cultivo se realizaba con podas de formación en vaso, los avances enológicos y las inquietudes de los viticultores han ido transformando el sistema de conducción en espaldera en busca de mayores superficies foliares para aprovechar las ventajas de las horas de insolación de esta DOP.

En los últimos años los viticultores han reestructurado parte de sus viñedos, aplicando nuevas técnicas sobre el estrés hídrico, incremento y exposición de la superficie foliar, criterios ecológicos y biodinámicos, aclarado de racimos y cultivo de otras variedades con buenas aptitudes vitícolas y enológicas en Utiel-Requena, por lo que además de la variedad Bobal, la DOP precisa y cuenta con plantaciones en producción de Tempranillo, Garnacha, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Petit Verdot adaptadas al terreno de la DOP, con notas identificadoras propias del terreno, que diversifican y complementan la tipicidad de la DOP que, aun así y como no podía ser de otro modo, viene marcada sin duda por la variedad

tradicionalment i majoritàriament a tot el territori i que singularitza els vins de la DOP Utiel-Requena.

En el cas de les varietats blanques, suposen un percentatge minoritari davant de les negres. La varietat blanca autòctona d'Utiel-Requena és la tardana, també denominada *planta nova*. És una varietat que aporta singularitat als seus vins.

No obstant això, la varietat blanca amb més presència en la DOP és la varietat macabeu, que dona lloc a vins molt francs i de qualitat, si bé és veritat que amb la resta de varietats blanques que han anat plantant-se durant els diferents plans de reestructuració (marseguera, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, xarel·lo, verdiell, moscatell de gra menut, viognier i albariño) s'han aconseguit vins blancs més complexos en aromes i sabors.

Detalls del producte

A. Contribució de l'entorn geogràfic als elements analítics i organolèptics

i) Sens dubte, el factor rellevant per excel·lència el conforma la pronunciada inclinació de la terrassa cap al Mediterrani; a pesar de l'escassa distància geogràfica en línia recta, les vinyes es troben a gran altitud i el clima manifesta trets de continentalitat importants amb fortes oscil·lacions tèrmiques, tot això ja descrit i que afecta els vins en els termes següents:

a) Es minimitza la necessitat de realitzar correccions enològiques, ja que els vins tenen una acidesa total alta obtinguda de forma natural, la qual cosa permet una millor conservació i longevitat en els vins, reforça i complementa la resta de característiques gustatives, augmenta la sensació de joventut en els vins blancs i rosats i dona una estructura polifenòlica complexa i de qualitat, que permet madurar lentament, en els negres.

b) Pel fet que la maduració des del verol es produïx d'una forma més lenta i equilibrada que en altres zones més càlides o amb menys altitud, s'aconsegueix una major concentració de polifenols en la pell del raïm, al mateix temps que una maduració alcohòlica i fenòlica adequades en el moment de la verema.

c) Per a les categories de vins com ara els escumosos, d'agulla, de baixa graduació, a causa en gran part de l'important nombre d'hores d'insolació és possible aconseguir en estadis de maduració tècnica un potencial aromàtic i un equilibri de sucre-acidesa interessants i adequats per a este tipus de vins.

ii) Juntament amb estos factors naturals cal destacar el factor humà, que permet la coexistència de sistemes tradicionals de cultiu amb una reestructuració i modernització gradual de la vinya, de manera que es pot disposar d'un important cultiu de varietats autòctones (boval i tardana) que personalitzen els vins d'Utiel-Requena, amb una àmplia gamma de varietats blanques i negres plantades posteriorment, capaces d'acabar i diversificar els tipus de vi d'esta DOP.

La influència dels factors naturals i humans en els elements analítics i organolèptics s'identifiquen en les notes següents:

B. Elements analítics del producte

i) Respecte dels vins blancs, l'obtenció d'una acidesa total elevada obtinguda de forma natural minimitza la necessitat de realitzar correccions enològiques.

ii) Respecte dels rosats, la seua manera de fer, ja explicada, garanteix una acidesa equilibrada i unes tonalitats rosàcies, vives, generalment amb reflexos violacis. L'acidesa natural minimitza la necessitat de realitzar correccions enològiques.

iii) Respecte dels negres, l'equilibri entre l'acidesa i la graduació alcohòlica ja descrita, amb un índex de polifenols alt i de qualitat. Actualment, a través d'estudis realitzats pel centre tecnològic –AINIA–, encara en fase de desenvolupament, s'advertix la presència en els vins de la varietat boval d'esta zona d'una gran quantitat de resveratrol superior a la d'altres varietats i altres zones (i semblant a la de les varietats merlot i pinot noir); una càrrega que està atribuïda, després de les conclusions obtingudes en els primers quatre anys d'estudis, a l'estrès climàtic propi d'esta DOP per les fortes oscil·lacions tèrmiques al llarg de tot el seu cicle vegetatiu juntament amb l'estrès hídric.

iv) Respecte dels vins escumosos de qualitat, els vins d'agulla, els vins escumosos aromàtics de qualitat i els vins de baixa graduació, les seues qualitats analítics resulten del fet que a partir d'una maduració tècnica, encara sense tindre un grau alcohòlic excessiu, s'aconsegueix

Bobal, cultivada tradicional i majoritàriament en todo el territorio y que singulariza los vinos de la DOP Utiel-Requena.

En el caso de las variedades blancas suponen un porcentaje minoritario frente a las tintas. La variedad blanca autóctona de Utiel-Requena es la Tardana, también denominada Planta Nova. Es una variedad que aporta singularidad a sus vinos.

No obstante la variedad blanca con más presencia en la DOP es la variedad Macabeo que da lugar a vinos muy francos y de calidad, si bien es verdad que con el resto de variedades blancas que han ido plantándose durante los distintos planes de reestructuración (Merseguera, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Parellada, Xarel-lo, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Viognier y Albariño) se han conseguido vinos blancos más complejos en aromas y sabores.

Detalles del producto

A) Contribución del entorno geográfico a los elementos analítics y organolépticos

i) Sin duda el factor relevante por excelencia lo conforma la acusada inclinación de la terraza hacia el Mediterráneo que a pesar de su escasa distancia geográfica en línea recta, los viñedos se encuentran a gran altitud y el clima manifiesta rasgos de continentalidad importantes con fuertes oscilaciones térmicas, todo ello ya descrito y que afecta a los vinos en los siguientes términos:

a) Se minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas, ya que los vinos tienen una acidez total alta obtenida de forma natural, lo cual permite una mejor conservación y longevidad en los vinos, refuerza y complementa el resto de características gustativas, aumentando la sensación de juventud en los vinos blancos y rosados y da una estructura polifenólica compleja y de calidad, que permite madurar lentamente, en los tintos.

b) Debido a que la maduración desde el envero se produce de una forma más lenta y equilibrada que en otras zonas más cálidas o con menos altitud, se consigue una mayor concentración de polifenoles en la piel de la uva, a la vez que una maduración alcohólica y fenólica adecuadas en el momento de la vendimia.

c) Para las categorías de vinos tales como espumosos, de aguja, de baja graduación, debido en gran parte al importante número de horas de insolación es posible conseguir en estadíos de maduración técnica, un potencial aromático y un equilibrio de azúcar-acidez interesantes y adecuados para este tipo de vinos.

ii) Junto con estos factores naturales hay que destacar el factor humano que permite la coexistencia de sistemas tradicionales de cultivo junto a una reestructuración y modernización gradual del viñedo, pudiendo disponer de un importante cultivo de variedades autóctonas (Bobal y Tardana) que personalizan los vinos de Utiel-Requena, junto con una amplia gama de variedades blancas y tintas plantadas posteriormente, capaces de ensamblar y diversificar los tipos de vino de esta DOP.

La influencia de los factores naturales y humanos en los elementos analítics y organolépticos se identifican en las siguientes notas:

B) Elementos analítics del producto

i) Respecto de los vinos blancos, la obtención de una acidez total elevada obtenida de forma natural minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas.

ii) Respecto de los rosados, su modo de hacer, ya explicado, garantiza una acidez equilibrada y unas tonalidades rosáceas, vivas, generalmente con reflejos violáceos. La acidez natural minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas.

iii) Respecto de los tintos, el equilibrio entre la acidez y la graduación alcohólica ya descrita, con un índice de polifenoles alto y de calidad. Actualmente, a través de estudios realizados por el centro tecnológico –AINIA–, todavía en fase de desarrollo, se advierte la presencia en los vinos de la variedad Bobal de esta zona de una gran cantidad de resveratrol superior a la de otras variedades y otras zonas (y similar a la de las variedades Merlot y Pinot Noir); carga que está atribuïda, tras las conclusiones obtenidas en los primeros cuatro años de estudios, al stress climático propio de esta DOP por las fuertes oscilaciones térmicas a lo largo de todo su ciclo vegetativo junto con el stress hídrico.

iv) Respecto de los vinos espumosos de calidad, los vinos de aguja, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de baja graduación, sus cualidades analíticas resultan de que a partir de una maduración técnica, aún sin tener excesivo grado alcohólico, se consigue una

una acidesa equilibrada i una maduració avançada dels components de la pellofa, paràmetres necessaris per a obtenir aquests vins.

v) Les condicions analítiques dels vins de licor s'aconsegueixen per l'escàs risc de malalties criptogàmiques en la DOP, i és possible per a este tipus de vi realitzar veremes molt tardanes amb maduracions de raïm sanes que aconseguixen concentracions de sucre molt altes al mateix temps que mantenen una acidesa total molt alta de forma natural.

C. Elements organolèptics del producte

i) Respecte dels vins blancs, el caràcter calcari generalitzat dels sòls aporta als vins aromes florals i a fruites blanques prou intenses, ja que és possible una maduració fenòlica adequada. Destaca la frescor en boca procedent de la seua acidesa natural.

ii) En els rosats, la vivor i longevitat del seu color rosa són pròpies i identificatives dels vins obtinguts en la DOP i, en especial, de la varietat boval, i també és destacable la frescor que aporta l'acidesa pròpia dels vins d'Utiel-Requena, ja explicada en ocasions anteriors en este plec. Les aromes de fruites roges són característiques. En el cas de la varietat boval, són predominants les aromes varietals de maduixa i gerd, expressió pròpia de la varietat al terreny d'Utiel-Requena. En boca mostren volum i frescor.

iii) Respecte dels negres, la càrrega polifenòlica que s'obté a la zona i, en particular, de la varietat autòctona boval, en combinació amb l'acidesa total alta, són els factors responsables que els negres tinguen tons rojos intensos i, en alguns casos, amb reflexos violacis. Cal destacar que, gràcies a la mencionada acidesa pròpia, els tons rojos perduren en els vins obtinguts en esta zona en major grau que en altres. Les notes aromàtiques a fruites roges-negres amb matisos balsàmics les aporta el terreny per les particularitats ja indicades. En general, les vinyes d'esta zona geogràfica produïxen vins amb cos a causa de la concentració polifenòlica esmentada adés, conjugant les aromes que es mantenen en el retrogust, amb un bon volum, persistència i mineralitat en boca.

iv) Respecte dels vins escumosos de qualitat, d'agulla i els vins escumosos aromàtics de qualitat compartixen els colors de la varietat utilitzada, però en tots destaca l'equilibri sucre-acidesa que els fa amables en boca, al mateix temps que els dota d'una certa frescor que recorda la fruita de què procedix el vi. L'acidesa natural d'estos vins els aporta bona capacitat per a la conservació i la cria.

v) Respecte dels vins de licor i els vins de baixa graduació, només cal reiterar el que ja s'ha dit, i destacar que les qualitats organolèptiques es veuen influenciades pels diferents moments en què es procedix a la verema i s'acoblen els sucres amb l'acidesa i, en definitiva, el grau de maduració del raïm, sense oblidar que són el terreny i les condicions climàtiques d'esta zona els trets que permeten singularitzar aquests vins.

8. Requisits aplicables

En la DOP Utiel-Requena s'apliquen els següents requisits:

A. Circulació de vins emparats

Tota expedició de vi emparada per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena que circule entre cellers ha d'anar acompanyada de la documentació d'acompanyament corresponent establida en la legislació vigent, amb indicació del número de partida de qualificació a què correspon.

B. Reg

S'autoritza el reg de les parcel·les inscrites, sempre que es complisquen tots els requisits que s'exigixen en este plec de condicions.

C. Normes de verema

El Consell Regulador, immediatament abans de cada campanya, podrà establir amb criteris de defensa i millora de la qualitat, i dins dels límits fixats en este plec, les normes de verema que siguen adequades, i també podrà determinar la data d'inici de la verema; la forma i el ritme de recol·lecció, a fi que s'efectue en consonància amb la capacitat d'absorció dels cellers; les mesures que considere adequades sobre el transport del raïm veremat fins al celler perquè s'efectue sense deteriorament de la qualitat; i totes les altres mesures que considere convenientes.

Els cellers inscrits col·laboraran en la vigilància del compliment de les normes anteriors.

D. Rendiments màxims autoritzats

acidez equilibrada y una maduración avanzada de los componentes del hollejo, parámetros necesarios para obtener estos vinos.

v) Las condiciones analíticas de los vinos de licor se consiguen por el escaso riesgo de enfermedades criptogámicas en la DOP, siendo posible para este tipo de vino realizar vendimias muy tardías con maduraciones de uvas sanas que alcanzan concentraciones de azúcar muy altas a la vez que mantienen una acidez total muy alta de forma natural.

C) Elementos organolépticos del producto

i) Respecto de los vinos blancos el carácter calizo generalizado de los suelos aporta a los vinos aromas florales y a frutas blancas bastante intensos al ser posible una maduración fenólica adecuada. Destaca su frescura en boca procedente de su acidez natural.

ii) En los rosados, la viveza y longevidad de su color rosa es propio e identificativo de los vinos obtenidos en la DOP y en especial de la variedad Bobal, siendo también destacable la frescura que aporta la acidez propia de los vinos de Utiel-Requena, ya explicada en anteriores ocasiones en este pliego. Los aromas de frutas rojas son característicos. En el caso de la variedad Bobal, son predominantes los aromas varietales de fresa y frambuesa, expresión propia de la variedad en el terruño de Utiel-Requena. En boca muestran volumen y frescura.

iii) Respecto de los tintos, la carga polifenólica que se obtiene en la zona y en particular de la variedad autóctona Bobal, en combinación con la acidez total alta, son los factores responsables de que los tintos tengan tonos rojos intensos y en algunos casos, con reflejos violáceos. Es de destacar que, gracias a la mencionada acidez propia, los tonos rojos perduran en los vinos obtenidos en esta zona en mayor medida que en otras. Las notas aromáticas a frutas rojas-negras con matices balsámicos las aporta el terreno por las particularidades ya indicadas. En general los viñedos de esta zona geográfica producen vinos con cuerpo debido a la concentración polifenólica anteriormente mencionada, conjugando los aromas que se mantienen en el retrogusto, con un buen volumen, persistencia y mineralidad en boca.

iv) Respecto de los vinos espumosos de calidad, de aguja y los vinos espumosos aromáticos de calidad comparten los colores de la variedad empleada, pero en todos destaca el equilibrio azúcar-acidez que los hace amables en boca a la vez que los dota de cierta frescura que recuerda la fruta de la que procede el vino. La acidez natural de estos vinos les aporta buena capacidad para su conservación y crianza.

v) Respecto de los vinos de licor por un lado y los vinos de baja graduación, reiterar lo ya dicho, destacando que las cualidades organolépticas se ven influenciadas por los diferentes momentos en que se procede a su vendimia, y se ensamblan, los azúcares con la acidez, y en definitiva, el grado de maduración de la uva, sin olvidar que es el terreno y las condiciones climáticas de esta zona los rasgos que permiten singularizar a estos vinos.

8. Requisitos aplicables

En la DOP Utiel-Requena, se aplican los siguientes:

A) Circulación de vinos amparados

Toda expedición de vino amparada por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, que circule entre bodegas, deberá ir acompañada de la documentación de acompañamiento correspondiente establecida en la legislación vigente, indicando el número de partida de calificación al que corresponde.

B) Riego

Se autoriza el riego de las parcelas inscritas, siempre y cuando se cumplan todos los requisitos que exige este pliego de condiciones.

C) Normas de Vendimia

El Consejo Regulador inmediatamente antes de cada campaña podrá establecer con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites fijados en este pliego las normas de vendimia que sean adecuadas, pudiendo determinar la fecha de iniciación de la vendimia; la forma y ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas; las medidas que considere adecuadas sobre el transporte de la uva vendimiada hasta la bodega para que ésta se efectúe sin deterioro de la calidad; y, cuantas otras medidas considere convenientes.

Las bodegas inscritas colaborarán en la vigilancia del cumplimiento de las anteriores normas.

D) Rendimientos máximos autorizados

El Consell Regulador pot modificar els límits de producció per hectàrea en determinades campanyes, amb els assessoraments previs i les comprovacions necessàries, abans de la verema. En el cas que s'acorde la modificació, no podrà superar el 25% del límit esmentat inicialment.

E. Embotellament de vins

Per a garantir la qualitat dels vins i assegurar l'eficàcia del sistema de control, únicament podran realitzar l'embotellament dels vins d'Utiel-Requena els cellers inscrits i situats a la zona delimitada per la DOP, llevat dels embotelladors ubicats fora de la zona de producció autoritzats pel Consell Regulador abans de la publicació d'este plec de condicions, mentre subsistisca l'activitat per a la qual van ser autoritzats i es mantinguen les condicions que determinaren la inscripció en el registre d'embotelladors al seu dia. A més, estaran subjectes al sistema de control establert pel Consell Regulador.

F. Etiquetatge

La designació i l'etiquetatge dels vins s'ha d'ajustar a les disposicions de la normativa de la Unió Europea i de la normativa nacional o autonòmica que hi haja en la matèria. La indicació d'altres conceptes relatius a subzones, varietats, edat, criaça, etc. s'ajustaran a les disposicions del Reglament i de la legislació vigent.

En les etiquetes dels vins envasats figurarà obligatòriament de forma destacada el nom de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, a més de les dades que, amb caràcter general, es determinen en la legislació aplicable.

En els vins blancs, rosats i negres embotellats i acollits a la DOP Utiel-Requena s'ha d'incloure l'any de collita imprès de forma destacada per a la bona comprensió del consumidor.

Abans de la posada en circulació d'etiquetes, han de ser autoritzades pel Consell Regulador, a l'efecte que es relacionen amb el Reglament. Serà denegada l'aprovació de les etiquetes que, per qualsevol causa, puguen donar lloc a confusió en el consumidor, com també es podrà anul·lar l'autorització d'una etiqueta ja concedida anteriorment quan hagen variat les circumstàncies a què es fa referència en l'etiqueta de la firma propietària. El Servei de Certificació podrà fer les indicacions necessàries al Consell Regulador a este efecte.

Qualsevol que siga el tipus d'envàs en què s'expedisquen els vins per al consum, aniran proveïts de bolles de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades, expedides pel Consell Regulador, que haurà de col·locar el celler mateix d'acord amb les normes que determine el Consell Regulador i sempre de manera que no permeta un segon ús. En determinades circumstàncies, el Consell Regulador podrà autoritzar que la contraetiqueta numerada siga substituïda per una numeració correlativa habilitada per a això.

Tots els cellers certificats estan obligats a portar un registre de control de contraetiquetes i la seua traçabilitat respecte de les partides de vi qualificades.

El Consell Regulador compta amb unes instruccions tècniques d'ús de marques de conformitat i logotips i de gestió de contraetiquetes.

G. Mencions especials

La DOP Utiel-Requena, per a determinats tipus de vins que complisquen certes exigències i requisits organolèptics específics, autoriza els seus cellers a identificar-los d'esta manera particular sempre que complisquen també els requisits previstos en este plec.

Per a verificar la conformitat organolèptica dels vins, el Consell Regulador compta amb un comitè de tast que treballarà d'acord amb el que s'establix en la norma ISO 17025 o la norma que la substituïca.

Estes mencions són les següents:

i) Menció «verema inicial», per a vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena blancs, rosats i negres que han sigut collits els primers dies de la verema, es troben nets i estabilitzats als 40 dies de la collita i la seua gran joventut siga la causa dels seus atributs organolèptics especials, entre els quals es pot incloure un lleuger desprendiment de gas carbònic.

ii) Menció «superior», per a vins blancs, rosats o negres, amb pas o sense per bóta de roure, que posseïxen unes qualitats organolèptiques «superiors» que els fan dignes d'esta menció, segons els requisits establits.

Los límites de producción por Hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador previos los asesoramiento y las comprobaciones necesarias, con anterioridad a la vendimia. En el caso que tal modificación se acuerde, la misma no podrá superar el 25% del límite citado inicialmente.

E) Embotellado de vinos.

Para garantizar la calidad de los vinos y asegurar la eficacia del sistema de control, el embotellado de los vinos de Utiel-Requena únicamente podrá realizarse por las bodegas inscritas y situadas en la zona delimitada por la DOP, excepto para los embotelladores ubicados fuera de la zona de producción autorizados por el Consejo Regulador con anterioridad a la publicación del presente pliego de Condiciones, en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro de embotelladores en su día, estando sujetos al sistema de control establecido por el Consejo Regulador.

F) Etiquetado:

La designación y etiquetado de los vinos deberá ajustarse a lo dispuesto por la normativa de la Unión Europea, y por la normativa nacional o autonómica que exista en esta materia. La indicación de otros conceptos relativos a subzonas, variedades, edad, crianza, etc., se ajustarán a lo dispuesto en el Reglamento y en la legislación vigente.

En las etiquetas de los vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

Los vinos blancos, rosados y tintos embotellados y acogidos a la DOP Utiel-Requena deberán incluir el año de cosecha impreso de forma destacada para la buena comprensión del consumidor.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con el Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa pueda dar lugar a confusión en el consumidor, así como también podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias a las que se alude en la etiqueta de la firma propietaria de la misma. El Servicio de Certificación podrá hacer las indicaciones precisas al Consejo Regulador a estos efectos.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas por la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización. En determinadas circunstancias el Consejo Regulador podrá autorizar a que la contraetiqueta numerada sea sustituida por una numeración correlativa habilitada para ello.

Todas las bodegas certificadas están obligadas a llevar un registro de control de contraetiquetas y su trazabilidad respecto de las partidas de vino calificadas.

El Consejo Regulador cuenta con unas Instrucciones Técnicas de Utilización de Marcas de Conformidad y Logotipos y de Gestión de Contraetiquetas.

G) Menciones especiales:

La DOP Utiel-Requena y para determinados tipos de vinos que cumplan ciertas exigencias y requisitos organolèptics específics, autoriza a sus bodegas a identificarlos de esta particular manera siempre que cumplan también con los requisitos previstos en el presente pliego.

Para verificar la conformidad organolèptica de los vinos el Consejo Regulador cuenta con un Comité de Cata que trabajará de acuerdo a lo establecido en la Norma ISO-17.025 o norma que la sustituya.

Estas menciones son las siguientes:

i) Menció «Vendimia Inicial», para vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena blancos, rosados y tintos que habiendo sido cosechados en los primeros días de la vendimia, se encuentran limpios y estabilizados a los 40 días de la cosecha, siendo su gran juventud la causa de sus especiales atributos organolèptics, entre los que se puede incluir un ligero desprendimiento de gas carbónico.

ii) Menció «Superior», para vinos blancos, rosados o tintos, con o sin paso por barrica de roble que poseen unas cualidades organolèptics «superiores» que los hacen dignos de esta menció, según los requisitos establecidos.

iii) Menció «boval amb menció específica», per a vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, s'aplicarà a rosats i negres monovarietals de boval. En qualsevol de les seues tipificacions finals podrà ser «criança», «reserva», «gran reserva», «superior», «verema inicial», «madurat en bóta» i amb la menció «Utiel-Requena» si complix la resta dels requisits previstos per a estes mencions en este plec.

iv) Menció «madurat» o «madurat en bóta», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, s'aplicarà als vins negres o blancs, sotmesos a un pas o estada en bóta de roure o con, per temps no determinat, però amb prou entitat per a contribuir a modificar les seues característiques organolèptiques inicials i transformar les seues qualitats cromàtiques, aromàtiques i gustatives primàries.

v) Menció «criança», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, que s'ajusten als requisits que es determinen en la legislació vigent per a esta menció.

vi) Menció «reserva», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, que s'ajusten als requisits que es determinen en la legislació vigent per a esta menció.

vii) Menció «gran reserva», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, que s'ajusten als requisits que es determinen en la legislació vigent per a esta menció.

viii) Menció «boval alta expressió», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, monovarietals de boval, amb criança o sense, que garantisquen la màxima expressió del territori amb esta varietat.

Les vinyes seran de més de 35 anys d'antiguitat, tindran un rendiment inferior a 4.000 kg/ha (29.60 hl/ha) i no podran ser regats excepte autorització prèvia del Consell Regulador.

La viticultura aplicada se centrarà a salvaguardar l'equilibri biològic de la vinya i serà respectuosa amb el medi ambient. Totes les pràctiques agrícoles realitzades es justificaran a través d'un quadern de camp.

El celler ha de garantir en tot moment l'absoluta separació en les seues instal·lacions d'estos vins respecte d'altres elaborats, i declarar-ne la procedència. L'etiqueta reflectirà el nombre de botelles obtingudes en la partida de vi qualificada amb esta menció.

9. Comprovacions

A. Autoritats o organismes de control competents

El Consell Regulador és l'encarregat de realitzar les activitats de verificació del compliment d'este plec de condicions i, amb esta finalitat, definix en la seua organització l'estructura i les condicions de funcionament d'un servei de certificació.

El Servei de Certificació actuarà com a servei de certificació de producte. La seua estructura i funcions es definixen en el Reglament de la DOP Utiel-Requena i la seua sistemàtica d'actuació es regirà pel manual de qualitat, com també pels procediments generals i específics, establits d'acord amb la norma UNE-EN 45011, o la norma que la substituïska.

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena

Domicili: c/ Sevilla, 12

46300 Utiel

Província: València

País: Espanya

NIF: Q-4621001-I

Tel.: 962 171 062

Fax: 962 172 185

Adreça electrònica: <info@utielrequena.org>

Web: <www.utielrequena.org>

B. Tasques

La verificació del compliment del plec de condicions es basa en les actuacions següents:

i) L'examen analític i organolèptic del producte. Per mitjà de presa de mostres realitzada a les instal·lacions dels operadors (cellers), durant la realització de les auditories. Es realitzen assaigs fisicoquímics i organolèptics de les mostres, d'acord amb els requisits que definixen els productes elaborats.

iii) Menció «Bobal con menció específica», para vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, se aplicará a rosados y tintos monovarietales de Bobal. En cualquiera de sus tipificaciones finales podrá ser «crianza», «reserva», «gran reserva», «superior», «vendimia inicial», «madurado en barrica» y con la menció «Utiel-Requena» si cumple el resto de los requisitos previstos para estas menciones en el presente pliego.

iv) Menció «madurado» o «madurado en barrica», para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, se aplicará a aquellos vinos tintos o blancos, sometidos a un paso o estancia en barrica de roble o cono, por tiempo no determinado, pero con entidad suficiente para contribuir a modificar sus características organolépticas iniciales, transformando con ello sus cualidades cromáticas, aromáticas y gustativas primarias.

v) Menció «Crianza», para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, que se ajusten a los requisitos que determina la legislación vigente para esta menció.

vi) Menció «Reserva», para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, que se ajusten a los requisitos que determina la legislación vigente para esta menció.

vii) Menció «Gran Reserva», para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, que se ajusten a los requisitos que determina la legislación vigente para esta menció.

viii) Menció «Bobal Alta Expresión» para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, monovarietales de Bobal, con o sin crianza, que garanticen la máxima expresión del territorio con esta variedad.

Los viñedos serán de más de 35 años de antigüedad, tendrán un rendimiento inferior a 4.000 kg/ha (29.60 hl/ha) y no podrán ser regados salvo autorización previa del Consejo Regulador.

La viticultura aplicada se centrará en salvaguardar el equilibrio biológico del viñedo y será respetuosa con el medio ambiente. Todas las prácticas agrícolas realizadas se justificarán a través de un cuaderno de campo.

La bodega deberá garantizar en todo momento la absoluta separación en sus instalaciones de estos vinos respecto de otros elaborados, declarando su procedencia. La etiqueta reflejará el número de botellas obtenidas en la partida de vino calificada con esta menció.

9. Comprobaciones

A) Autoridades u organismos de control competentes

El CR es el encargado de realizar las actividades de verificación del cumplimiento de este pliego de Condiciones, para lo que define en su organización, la estructura y condiciones de funcionamiento de un Servicio de Certificación.

El Servicio de Certificación actuará como servicio de certificación de producto. Su estructura y funciones se definen en el Reglamento de la DOP Utiel-Requena y su sistemática de actuación se regirá por el Manual de Calidad, así como por los procedimientos generales y específicos, establecidos de acuerdo con la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena

Domicilio: c/ Sevilla, 12

46300- Utiel

Província: Valencia

País: España

NIF: Q4621001I

Tel. 962 171 062

Fax. 962 172 185

Email: <info@utielrequena.org>

Web: <www.utielrequena.org>

B) Tareas

La verificación del cumplimiento del pliego de Condiciones se basa en las siguientes actuaciones:

i) El examen analítico y organoléptico del producto. Mediante toma de muestras realizada en las instalaciones de los operadores (bodegas), durante la realización de las auditorias. Se realizan ensayos fisicoquímicos y organolépticos de las muestras, de acuerdo a los requisitos que definen los productos elaborados.

ii) A l'efecte de comprovació del sistema de producció i elaboració, el Servei de Certificació verificarà:

a) Les instal·lacions dels operadors, tant els viticultors com els cellers.

b) Els productes en qualsevol fase del procés de producció, inclosa la fase d'envasament, per mitjà de la presa de mostres especificada en el punt b.1.

iii) La comprovació anual es durà a terme per mitjà de controls sistemàtics en tots els operadors, que consistiran en:

a) Inspecció a viticultors, per mitjà de mostratge d'estos, amb una planificació i freqüència definides en els procediments de control.

b) Inspecció als cellers, durant la verema, almenys al 25% dels cellers en cada campanya.

c) Auditories als cellers, amb una freqüència mínima anual per a la totalitat dels cellers.

ii) A los efectos de comprobación del sistema de producción y elaboración, el Servicio de Certificación verificará:

a) Las instalaciones de los operadores, tanto los viticultores como las bodegas.

b) Los productos en cualquier fase del proceso de producción, incluyendo la fase de envasado, mediante la toma de muestras especificada en el punto b.1)

iii) La comprobación anual se llevará a cabo mediante controles sistemáticos en todos los operadores, que consistirán en:

a) Inspección a viticultores, mediante muestreo de los mismos, con una planificación y frecuencia definidas en los procedimientos de control.

b) Inspección a las bodegas, durante la vendimia, al menos al 25% de las bodegas en cada campaña.

c) Auditorias a las bodegas, con frecuencia mínima anual para la totalidad de las bodegas.