



I. COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

C. OTRAS DISPOSICIONES

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

ORDEN AYG/806/2010, de 20 de mayo, por la que se reconoce el Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» y se aprueba su Reglamento.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino («B.O.E.» n.º 165, de 11 de julio) y la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León («B.O.C. y L.» n.º 116, de 16 de junio) regulan, entre otros aspectos, los diferentes niveles del sistema de protección del origen y la calidad de los vinos, y en sus artículos 21 y 15, respectivamente, los vinos de calidad con indicación geográfica.

La Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León regula, en el Capítulo III del Título II, el procedimiento para reconocer y extinguir un nivel de protección, y el Reglamento de la Ley de la viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio («B.O.C. y L.» n.º 141, de 21 de julio), desarrolla en su artículo 28 el procedimiento para el reconocimiento del nivel de protección vino de calidad con indicación geográfica, correspondiendo al Consejero de Agricultura y Ganadería el reconocimiento del nivel de protección solicitado.

Según el artículo 28 del Reglamento de la Ley de la viña y del Vino de Castilla y León, los viticultores y elaboradores de vinos o sus agrupaciones o asociaciones que pretendan el reconocimiento de un vino de calidad con indicación geográfica, deberán solicitarlo al Consejero de Agricultura y Ganadería.

La Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca presentó el pasado 9 de enero de 2009 solicitud para el reconocimiento del nivel de protección Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca». Esta solicitud se ha completado con la documentación necesaria para la tramitación del reconocimiento incluyendo, entre otros documentos, los estatutos de la Asociación, la relación de los asociados representativa de los viticultores y elaboradores de la zona, la acreditación de la vinculación profesional, económica y territorial con los vinos para los que se solicita la protección, el estudio justificativo que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos para el nivel de protección y el proyecto de Reglamento del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» que establece su sistema de control y certificación.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 28.4 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, se dio publicidad, en el «Boletín Oficial de Castilla y León» n.º 37, de 24 de febrero de 2009, de la solicitud de reconocimiento, sin que ninguno de los posibles operadores afectados hayan planteado alegaciones en el plazo de un mes establecido.

La Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca es una Asociación profesional, constituida al amparo de lo dispuesto en la Ley 19/1977,

de 1 de abril, que actúa sin ánimo de lucro y que cumple los requisitos exigidos para los órganos de gestión de los v.c.p.r.d. en la normativa aplicable.

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

Teniendo en cuenta lo anterior, habiéndose efectuado todos los trámites técnicos y administrativos para el reconocimiento del vino de calidad de «Sierra de Salamanca», visto el Informe del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y en el ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y en el Decreto 74/2007, de 12 de julio, de estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Ganadería,

DISPONGO

Artículo 1.– Reconocimiento del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

Queda reconocido el Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

Artículo 2.– Órgano de gestión del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

Se autoriza a la Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca como órgano de gestión del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

Artículo 3.– Aprobación del Reglamento del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

Se aprueba el Reglamento del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», cuyo texto figura como Anexo a la presente Orden, en el que se establecen la zona de producción, elaboración y crianza, las variedades de uvas utilizables, los tipos de vinos, los sistemas de cultivo, elaboración y crianza, así como los coeficientes máximos de producción y transformación.

Artículo 4.– Sistema de control y certificación del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

El control será efectuado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en su condición de Organismo público de control, mediante el departamento correspondiente integrado en su estructura con la colaboración del personal técnico que preste servicios en la Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca y que esté habilitado por el propio Instituto para los supuestos establecidos en el Reglamento aprobado por la presente Orden.

Artículo 5.– Protección nacional, comunitaria e internacional.

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

DISPOSICIÓN FINAL

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

Valladolid, 20 de mayo de 2010.

*La Consejera de Agricultura
y Ganadería,*

Fdo.: SILVIA CLEMENTE MUNICIO

ANEXO

REGLAMENTO DEL VINO DE CALIDAD DE «SIERRA DE SALAMANCA»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y su defensa

Artículo 1.– Protección.

1. De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino en Castilla y León, y en el Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, quedan amparados bajo el nivel de protección Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» los vinos que cumplan, además de lo exigido en la legislación vigente, todos los requisitos establecidos en este Reglamento.

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

Artículo 2.– Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende, aplicado a los vinos, al nombre geográfico «Sierra de Salamanca».

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

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia al nombre geográfico protegido para el presente nivel, Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», únicamente podrán emplearse en vinos con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

Artículo 3.– Órganos competentes.

1. La defensa tanto de la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» como de la aplicación de su Reglamento quedan encomendadas a la Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca, como Órgano de Gestión, al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en adelante denominado abreviadamente ITACyL,

a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y a la Unión Europea, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Órgano de Gestión elevará al ITACyL para su tramitación, si procediera, las propuestas que afecten a los derechos y deberes de sus operadores inscritos cuando éstas no estén contempladas entre las funciones establecidas en el artículo 26 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino en Castilla y León.

Artículo 4.– Logotipo.

1. El Órgano de Gestión adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

2. Se autoriza el uso del nombre del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» al Órgano de Gestión a efectos del registro del citado logotipo en el Registro de Marcas así como en aquellos otros registros que resulte necesario a los efectos de protección del mismo.

CAPÍTULO II

De la producción de uva

Artículo 5.– Zona de producción.

La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» estará constituida por los terrenos que el Órgano de Gestión, con base en criterios exclusivamente técnicos, considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo siguiente, con la calidad necesaria para ser destinados a la elaboración de tales vinos y ubicados en los siguientes términos municipales, incluidas su entidades locales menores, pertenecientes a la provincia de Salamanca:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero y Villanueva del Conde.

Artículo 6.– Variedades de uva.

La elaboración de los vinos protegidos por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

- a) Variedades de uva blanca: Viura, Moscatel de Grano Menudo y Palomino.
- b) Variedades de uva tinta: Rufete, Garnacha Tinta y Tempranillo.

Artículo 7.– Densidades de plantación y prácticas de cultivo.

1. Las prácticas de cultivo de la viña se realizarán de manera que expresen el mayor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción, teniendo en cuenta las características de los sistemas de conducción de cada parcela. Tanto para variedades

tintas como para variedades blancas, la densidad de plantación mínima será de 1.300 cepas por hectárea.

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

3. La formación de la cepa y su conducción se efectuarán con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad, en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo, y con la finalidad de cumplir con lo establecido en el artículo 8 del presente Reglamento, en cuanto a producciones máximas admitidas. En concreto la formación de la cepa se podrá efectuar de la siguiente manera:

- a) Formación tradicional en vaso y sus variantes. En ningún caso el número de yemas francas será superior a 65.000 yemas por hectárea.
- b) Formación en espaldera: En plantaciones dirigidas y apoyadas. En ningún caso el número de yemas francas será superior a 65.000 yemas por hectárea.

4. Se permite el riego del viñedo en las plantaciones con edad inferior a dos años desde su implantación, en cualquier época del año.

5. Se permite el riego de viñedo, excepto en el periodo comprendido entre el 1 de junio y el 20 de julio de cada año. En todo caso el Órgano de Gestión modificará, para la correspondiente campaña, la fecha límite de riego cuando existan causas técnicas que lo justifiquen, debiendo tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y en el artículo 12 del Reglamento de esta Ley, aprobado por Decreto 51/2006, de 20 de julio.

6. El riego se realizará de forma localizada mediante goteros o similares.

No obstante, el Órgano de Gestión podrá prever, para determinadas campañas, la utilización de otras modalidades de riego. A estos efectos, los interesados deberán presentar una solicitud motivada a este órgano para que, cuando concurren razones debidamente justificadas, autorice su utilización.

7. No se permitirá el aclareo de racimos con posterioridad al 31 de agosto, salvo que lo autorice el Órgano de Control, a través de sus Servicios Técnicos, previa solicitud motivada del viticultor. Esta fecha podrá ser modificada, con anterioridad al 31 de julio de cada año, por el Órgano de Gestión en el ejercicio de la competencia prevista en la letra d) del apartado 2 del artículo 26 de la Ley 8/2005 de la Viña y del Vino de Castilla y León.

Artículo 8. –Rendimientos máximos admitidos.

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

Variedades tintas: 7.000 Kg./Ha.

Variedades blancas: 9.000 Kg./Ha.

2. El Órgano de Gestión podrá, en los términos previstos en el artículo 14 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto

51/2006, incrementar o reducir hasta un quince por ciento los rendimientos máximos admitidos en función de las condiciones climáticas de cada campaña.

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

Año 1.º:	0% del máximo autorizado
Año 2.º:	0% del máximo autorizado
Año 3.º:	33% del máximo autorizado
Año 4.º:	75% del máximo autorizado
Año 5.º y siguientes:	100% del máximo autorizado

4. La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

5. El viticultor que lo desee podrá descalificar, para una campaña determinada, la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas, llevado por el Órgano de Gestión, comunicándolo al mismo con los plazos de antelación que éste determine. En este supuesto, el viticultor deberá comunicar al Órgano de Gestión si dicha producción será destinada a otro nivel de protección. En todo caso, la uva descalificada será elaborada por separado del resto de uvas, debiendo estar el vino obtenido perfectamente identificado y diferenciado hasta el momento de su venta.

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

Artículo 9.– Vendimia.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, mediante técnicas que impidan el deterioro de la calidad de la uva, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana y con el grado de madurez necesario. El grado alcohólico probable mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 11,5% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.

2. El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que afecten lo menos posible a la calidad de las mismas.

3. La recepción de uva destinada a vinos no amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos por la misma.

4. En el marco de lo establecido por este Reglamento y como desarrollo al mismo, el Órgano de Gestión establecerá, para cada campaña, unas Instrucciones de vendimia que contendrán las normas de vendimia y de calidad sanitaria de la uva.

5. Los viticultores que tengan parcelas descalificadas, sean éstas a petición propia o por decisión del Órgano de Control, deberán comunicar a éste la fecha de vendimia de las mismas siguiendo el procedimiento aprobado por éste.

CAPÍTULO III

De la elaboración del vino

Artículo 10.– Elaboración del vino.

1. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» se realizará, con uvas que cumplan lo dispuesto en el Capítulo II del presente Reglamento, en las bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción, indicada en el artículo 5 del presente Reglamento, y que estén inscritas en el Registro de Bodegas regulado en el artículo 17 del presente Reglamento.

2. En la extracción de los mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no supere los 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

3. El Órgano de Gestión, excepcionalmente en determinadas campañas, con anterioridad a la vendimia y previo informe razonado de sus Servicios Técnicos que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos, podrá modificar los rendimientos de transformación. En ningún caso el rendimiento podrá exceder de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

4. Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarran los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

5. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino, ya sean de acero inoxidable, de madera de roble o de otros materiales autorizados por la legislación vigente. Cuando se trate de depósitos de obra, éstos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

CAPÍTULO IV

Tipos de vino, características y envasado

Artículo 11.– Tipos de vinos y características.

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

- a) Blanco: Elaborado con las variedades Palomino, Moscatel de Grano Menudo y/o Viura.

- b) Rosado: Elaborado con, al menos, un 70% de variedades tintas.
- c) Tinto: Elaborado con las variedades Rufete, Garnacha Tinta y/o Tempranillo.

2. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas propias de la zona, en las fases visual, olfativa y gustativa, así como una buena armonía en su conjunto. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca». No deberán presentar defectos.

3. Las características físico-químicas de los vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» son las siguientes:

- Graduación alcohólica mínima: 11% Vol. en vinos blancos, rosados y tintos jóvenes y 12% Vol. en vinos tintos sometidos a procesos de envejecimiento.
- Acidez total mínima, expresada en g/l. (Ácido Tartárico): 4,0 en todos los vinos.
- Acidez volátil máxima, expresada en g/l. (Ácido Acético): 0,8 en vinos blancos, rosados y tintos jóvenes, y 1.0 hasta 10% Vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l. por cada grado que exceda de 10% Vol. en vinos con edad superior a un año.
- Azúcares reductores máximos: 7 g./l. en vinos blancos y rosados, 4,5 g./l. en tintos jóvenes, y 4 g/l para los vinos tintos sometidos a procesos de envejecimiento.
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg./l.: 160 en vinos blancos y rosados y 150 para vinos tintos. Si los vinos tienen más de 5 g./l. de azúcares residuales, los límites se elevarán a 250 mg./l. para los vinos blancos y rosados.

Artículo 12.– Envasado, embotellado y etiquetado.

1. Los vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio, y hayan sido previamente aprobados por el Órgano de Gestión.

2. El embotellado, envasado y etiquetado de vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas a que refiere el artículo 17 del presente Reglamento.

3. Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca.

4. No obstante lo anterior, el Órgano de Gestión podrá autorizar otros envases y cierres especiales para usos específicos siempre que ello no deteriore la calidad ni la imagen de los vinos protegidos.

CAPÍTULO V*Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos**Artículo 13.– Indicaciones sobre envejecimiento.*

1. Para que los vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» puedan utilizar las indicaciones «envejecido en roble», «crianza», «reserva» y «gran reserva», el envejecimiento correspondiente debe realizarse en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas.

2. Podrán utilizar la indicación «crianza» los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrán permanecido al menos 6 meses en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros.

3. Podrán utilizar la indicación «reserva» los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrán permanecido al menos 12 meses en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

4. Podrán utilizar la indicación «gran reserva» los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrán permanecido al menos 24 meses en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

5. Podrán utilizar la indicación «envejecido en roble» los vinos tintos que hayan permanecido en barrica de roble de capacidad máxima de 600 litros indicando, en meses o años, el tiempo de permanencia en dicha barrica.

Artículo 14.– Otras indicaciones.

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

2. La designación de los vinos podrá ser complementada con la mención facultativa del nombre de una variedad si el vino procede al menos en un 85% de esa variedad.

CAPÍTULO VI*De los Registros**Artículo 15.– Registros.*

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

a) Registro de Parcelas Vitícolas.

b) Registro de Bodegas.

c) Registro de Etiquetas.

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

3. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquéllos otros registros que, con carácter general, estén establecidos por la normativa vigente.

4. Con carácter previo a la inscripción de parcelas vitícolas, de bodegas o de etiquetas en su correspondiente Registro, será preceptivo el informe favorable del Órgano de Control.

5. El Órgano de Gestión denegará, de forma motivada y previo informe del Órgano de Control, las inscripciones de parcelas vitícolas, de bodegas o de etiquetas que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a las condiciones de carácter técnico que les sea de aplicación.

Artículo 16.– Registro de Parcelas Vitícolas.

1. En el Registro de Parcelas Vitícolas se deberán inscribir todos aquellos viñedos situados en la zona de producción, establecida en el artículo 5 del presente Reglamento, cuya uva pretenda destinarse a la elaboración de vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

2. En la inscripción figurarán:

- a) El titular de la inscripción, con indicación de su condición de propietario o, en su caso, de aparcerero, arrendatario o de titular de cualquier otro derecho de uso, indicando en estos últimos casos la identidad del propietario.
- b) El término municipal, número de polígono y parcela en que esté situada.
- c) La superficie catastral y del Registro Vitícola de Castilla y León.
- d) Variedad, tipo de plantación, año de plantación y cuantos otros datos requiera el Órgano de Gestión y sean necesarios para su clasificación y localización.

3. A la solicitud de inscripción se acompañará, en relación a las parcelas objeto de la misma, la documentación acreditativa de la titularidad del derecho real de uso de la parcela vitícola, un certificado de inscripción del Registro Vitícola de Castilla y León y un plano o croquis detallado cuando la superficie del Registro sea inferior a la superficie catastral.

4. No se admitirá la inscripción en el Registro de Parcelas Vitícolas de nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación de las diferentes variedades durante la vendimia.

Artículo 17.– Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se deberán inscribir todas aquellas bodegas situadas en los términos municipales de la zona de producción que, cumpliendo lo establecido en el presente Reglamento, pretendan dedicarse a la vinificación de uva o mosto procedente de viñedos inscritos, así como al almacenamiento, envejecimiento, embotellado y/o etiquetado de vinos para su protección bajo la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

2. En la inscripción figurará:

- a) El titular de la inscripción con indicación de su condición de propietario o, en su caso, de arrendatario o de titular de cualquier otro derecho de uso, indicando en estos últimos casos la identidad del propietario.
- b) La localidad y lugar de emplazamiento.
- c) Las características, número y capacidad de los envases.
- d) La maquinaria, el sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

3. A la solicitud de inscripción se acompañará la documentación acreditativa de la titularidad del derecho de uso de la bodega, una copia de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, el Proyecto de construcción de la Bodega así como un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación y, en el caso de bodegas en las que se realice el embotellado, copia de la inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores.

Artículo 18.– Registro de Etiquetas y utilización de marcas y nombres comerciales.

1. En el Registro de Etiquetas se inscribirán todas aquellas etiquetas que el Órgano de Gestión autorice para su utilización por las bodegas inscritas en la comercialización de vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», así como las marcas y nombres comerciales que las bodegas empleen en la comercialización de estos vinos.

2. La utilización de marcas y nombres comerciales incluidos en las etiquetas inscritas en el Registro de Etiquetas del Órgano de Gestión del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» se ajustará a lo establecido en la legislación vigente sobre propiedad industrial y sobre materia vitivinícola.

3. El Órgano de Gestión determinará, para el correcto etiquetado de sus productos, los requisitos que deben cumplir las etiquetas u otros elementos del etiquetado.

4. El Órgano de Gestión, en el ámbito de sus competencias, denegará la inscripción de aquellas etiquetas cuyo contenido no se ajuste a los preceptos de este Reglamento y/o que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

Artículo 19.– Actualización de las inscripciones.

1. Se deberá comunicar al Órgano de Gestión, en el plazo de un mes desde que tenga lugar, cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.

2. El Órgano de Gestión podrá requerir cuanta información estime necesaria para la correcta llevanza y actualización de sus Registros.

CAPÍTULO VII

Derechos y obligaciones de los inscritos en los diferentes Registros

Artículo 20.– Derechos.

1. Todas las personas físicas o jurídicas cuyas parcelas vitícolas estén inscritas en los Registros indicados en el artículo 16 podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca». El Órgano de Gestión queda obligado a proporcionarles, antes del inicio de cada campaña de vendimia, la Tarjeta de Viticultor u otro medio técnico de control que le permita acreditar el origen y cantidad de la uva por parcelas a que tienen derecho en esa campaña, calculado en función de los rendimientos máximos de uva que le sean de aplicación.

2. Los elaboradores podrán, en sus bodegas e instalaciones inscritas, elaborar, almacenar, envejecer, embotellar y/o etiquetar vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

3. El derecho al uso de la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas será exclusivo de las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro correspondiente y para los vinos amparados por la misma.

Artículo 21.– Obligaciones.

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

2. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de las normas que, dentro de su competencia, dicte el Organismo competente de la Administración o de los acuerdos que adopte el Órgano de Gestión.

3. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas a facilitar las labores de control realizadas por los controladores o inspectores del Órgano de Control.

4. Las personas físicas o jurídicas inscritas son las responsables de asegurar que los productos amparados por el Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» cumplen y tienen capacidad para continuar cumpliendo con los criterios en los cuales se basa la certificación. Para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este Reglamento y de los acuerdos del Órgano de Gestión deberán llevar el autocontrol establecido en los apartados siguientes.

5. El autocontrol de productores, titulares de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas, implicará la llevanza actualizada, para cada parcela inscrita, de al menos las siguientes anotaciones:

- a) Tratamientos fitosanitarios, indicando fecha y producto.

- b) Los riegos y sus fechas, fechas de vendimia, y
- c) Cualesquiera otras que establezca el Órgano de Gestión y/o el Órgano de Control.

6. El autocontrol de elaboradores, titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas, implicará la llevanza actualizada, para cada bodega inscrita, de al menos las siguientes anotaciones por cada partida:

- a) Entradas de uva por procedencia, variedades y fechas.
- b) Fechas de entradas a depósitos y barricas, así como tiempos y condiciones de permanencia.
- c) Prácticas, productos enológicos utilizados y dosis.
- d) Análisis físico-químicos.
- e) Fechas de embotellados, etiquetados y contraetiquetados.
- f) Calificaciones obtenidas y numeración de las contraetiquetas asignadas.
- g) Cualesquiera otras que establezca el Órgano de Gestión y/o el Órgano de Control.

Artículo 22.– Respecto al almacenamiento y la elaboración.

1. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas parcelas vitícolas o bodegas, sólo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos acogidos a la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» en los terrenos o locales declarados en los Registros, perdiendo en caso contrario el derecho al uso de dicha mención.

2. En las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado, etiquetado o, en general, cualquier otra manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos o procedentes de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», salvo que, procediendo de viñas debidamente inscritas en el Registro Vitícola de Castilla y León, lo autorice el Órgano de Gestión. En este caso, las operaciones se realizarán de forma perfectamente separada respecto de los productos que opten a ser amparados por el uso de la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca».

Artículo 23.– Respecto a la expedición y el contraetiquetado de los productos.

1. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación entre bodegas inscritas u otras bodegas, aun perteneciendo a la misma razón social, deberá acompañarse del documento de acompañamiento a que refiere el artículo 19 del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, aprobado por el Decreto 51/2006.

2. La expedición de los productos a que se refiere el apartado anterior, tanto dentro como fuera de la zona de producción deberá ser comunicada al Órgano de Control con antelación a su realización. Será obligatorio solicitar, como mínimo con tres días de antelación, permiso por escrito al Órgano de Control de todos y cada uno de los traslados

de vino calificado entre bodegas inscritas, a efectos de asegurar las condiciones analíticas y organolépticas de los vinos trasladados. Esta comunicación deberá ser realizada por la bodega expendedora del vino, no pudiendo efectuar el traslado sin la debida contestación afirmativa del Órgano de Control a la bodega solicitante.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan para su consumo, los vinos amparados bajo la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas, expedidas por el Órgano de Gestión que deberán ser colocadas en la propia bodega de forma visible y que no permita una segunda utilización.

Artículo 24.– Declaraciones para el control.

1. Con objeto de controlar la producción, elaboración y existencias, así como las cantidades, tipos y todos aquellos aspectos que sean necesarios para acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», las personas físicas o jurídicas titulares de inscripciones en los Registros establecidos en el artículo 15 estarán obligadas a presentar ante el Órgano de Control las siguientes declaraciones:

- a) Los productores titulares de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas presentarán, una vez acabada la vendimia y, en todo caso, antes del 10 de diciembre de cada año, la declaración de la producción obtenida en cada parcela vitícola; indicando variedades y destinos de la uva y, en el caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Las cooperativas de viticultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones.
- b) En el supuesto de bodegas elaboradoras, titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas, deberán declarar antes del 10 de diciembre la cantidad de vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.
- c) En el supuesto de bodegas titulares de inscripciones en el Registro de Bodegas que almacenen, envejezcan y/o embotellen, presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, la declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos, señalándose en todo caso, los diferentes tipos de vino.

2. Las declaraciones que se efectúen en relación con lo señalado en el apartado anterior serán archivadas por los Servicios Técnicos del Órgano de Control como evidencia del cumplimiento de los requisitos de certificación por parte de cada inscrito en los Registros.

3. Asimismo, serán obligatorias cuantas declaraciones y documentos sean requeridos por el Órgano de Gestión y el Órgano de Control en cumplimiento de este Reglamento y, si procede, de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Organismo competente de la Administración.

4. Las declaraciones previstas en el presente artículo son independientes de las que, con carácter general, se establezcan para el sector vitivinícola en el resto de la legislación vigente.

CAPÍTULO VIII

Del Órgano de Gestión

Artículo 25.– Composición.

1. El Órgano de Gestión del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» será la Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca. La estructura de dicho órgano de gestión es la siguiente:

- a) Asamblea General.
- b) Junta Directiva.
- c) Presidente.
- d) Vicepresidente, en su caso.

2. La Junta Directiva de la Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca asume las funciones del Órgano de Gestión, estando constituida por un máximo de seis vocales, en representación de los viticultores, y otros seis, en representación de los vinicultores, de forma que siempre sea paritaria.

3. La elección de los vocales de la Junta Directiva se llevará a cabo conforme a los Estatutos de la Asociación y a los artículos 25.7 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, y el 30.1.a) de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino en Castilla y León.

Artículo 26.– Régimen jurídico del Órgano de Gestión.

La actuación del Órgano de Gestión se rige por el derecho privado. No obstante, los actos dictados en el ejercicio de las funciones a las que se refieren las letras d), f) y h) del apartado 2 del artículo siguiente podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante el órgano competente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, cuya resolución pondrá fin a la vía administrativa.

Artículo 27.– Funciones del Órgano de Gestión.

1. Son fines del órgano de gestión del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», la representación de los intereses económicos y sectoriales de sus integrantes, en particular de los minoritarios, la defensa, garantía y promoción tanto de los vinos amparados como de la propia mención, así como la investigación y desarrollo del mercado.

2. Para el cumplimiento de estos fines, el órgano de gestión desempeñará las siguientes funciones:

- a) Proponer el Reglamento del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» así como sus posibles modificaciones.

- b) Orientar la producción y calidad y promocionar e informar a los consumidores sobre el Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» y, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- c) Velar por el cumplimiento del Reglamento del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», debiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- d) Establecer, en el marco del presente Reglamento del Vino de calidad de «Sierra de Salamanca», para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por este Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, la forma, condiciones y control del riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pudiera influir en estos procesos.
- e) Calificar cada añada o cosecha y establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.
- f) Llevar los Registros definidos en el artículo 15 del presente Reglamento.
- g) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- h) Gestionar los recursos económicos establecidos para su financiación.
- i) Aprobar los presupuestos de ingresos y gastos.
- j) Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- k) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento del Registro Vitícola de Castilla y León, así como con los órganos encargados del control.
- l) Cualquier otra que pueda desarrollar para el mejor logro de sus fines, de acuerdo con la normativa vigente.

Artículo 28.– Personal.

1. El Órgano de Gestión podrá contratar en régimen laboral el personal necesario para su funcionamiento, que en ningún caso tendrá la consideración de personal al servicio de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

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

Artículo 29.– Recursos económicos del Órgano de Gestión.

El Órgano de Gestión contará con los siguientes recursos:

- a) Las cuotas que se aprueben conforme a los Estatutos de la Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca.

- b) Las subvenciones que puedan concederle las Administraciones Públicas.
- c) Las rentas y productos de su patrimonio.
- d) Las donaciones, legados, ayudas y cualesquiera otros recursos que puedan corresponderle.

CAPÍTULO IX

Del Sistema de Control

Artículo 30.– El Órgano de Control.

1. El control y certificación del Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» será efectuado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, conforme a lo establecido en la letra a) del artículo 36.1 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León.

2. En sus actividades de control y certificación el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León podrá contar con la colaboración del personal técnico que preste servicios en la Asociación y que esté habilitado por el propio Instituto.

Artículo 31.– Controles.

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

- 1) En parcelas vitícolas:
 - a) Para las inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas se realizará una comprobación documental sobre la identificación de las parcelas, su inscripción en el Registro Vitícola de Castilla y León, los planos, las variedades y marcos de plantación y el derecho de uso del solicitante de la inscripción.
 - b) Los controles para el mantenimiento de inscripciones en el Registro de Parcelas Vitícolas se realizarán anualmente en el número de parcelas que determine el Órgano de Control. En campo se comprobará el cumplimiento de las prácticas de cultivo definidas en el presente Reglamento, las obligaciones en materia de autocontrol y el mantenimiento de las condiciones que dieron lugar a la inscripción del viñedo.
 - c) Anualmente se realizarán además, en los 20 días naturales previos al comienzo previsto de la vendimia, en el número de parcelas que determine el Órgano de Control, aforos de cosecha de parcelas de viñedo inscritas para comprobar si se ajustan a las producciones máximas admitidas.

2) En bodegas:

- a) Para las inscripciones en el Registro de Bodegas, tras la presentación del proyecto de construcción de la bodega, en su caso, visado por el correspondiente Colegio Oficial, se realizará una comprobación documental dirigida a verificar la vigencia de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, la documentación referida a planos y la descripción de las instalaciones.
- b) Los controles para el mantenimiento de inscripciones en el Registro de Bodegas se realizarán a todas las bodegas inscritas cumpliendo el programa de inspecciones que establezca el Órgano de Control. En dichas inspecciones se comprobará, al menos, el cumplimiento de las obligaciones en materia de autocontrol, la garantía de identificación y trazabilidad de las partidas durante todo el proceso y la veracidad de lo registrado en las declaraciones y los libros de contabilidad vitivinícola específica.

Artículo 32.– Calificación.

1. Todas las partidas de vinos, para ser amparadas por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo establecido en el presente Reglamento y con el procedimiento de calificación previsto en el Manual de Calidad del Órgano de Control.

2. El elaborador inscrito que tenga partidas de vinos que cumplen las exigencias reglamentarias y las condiciones para ser comercializados, presentará una solicitud al Órgano de Control en la que figurarán los datos identificativos de la partida o partidas cuya calificación solicita, así como una declaración de que la partida presenta características uniformes y está perfectamente identificada.

3. El Órgano de Control, una vez recibida la solicitud y comprobado que la partida o partidas cumplen lo dispuesto en este Reglamento, tomará las oportunas muestras y efectuará un análisis físico-químico y un examen organoléptico mediante cata.

4. Se considerará partida de vino a granel, el vino de características uniformes y trazabilidad comprobada cuyo volumen no supere los 1.000 hectolitros, salvo que el vino estuviese contenido en un único depósito y éste fuera de capacidad superior, en que la partida podrá alcanzar el volumen equivalente a la capacidad del mismo.

En el caso de vino embotellado, se considerará partida el lote formado por botellas cuyo volumen no supere los 1.000 hectolitros, que contengan vino de características uniformes y trazabilidad comprobada.

5. La toma de muestras para la calificación de vinos sometidos a envejecimiento se tomará una vez terminado el proceso de envejecimiento reglamentario, considerándose como partida el conjunto de botellas, barricas o depósito de características uniformes y trazabilidad comprobada.

6. El Órgano de Control contará, para el examen organoléptico de los vinos, con un Comité de Cata que estará formado por, al menos, cinco catadores bajo la supervisión de un responsable del panel debidamente cualificado y con experiencia en análisis sensorial de vinos. El responsable del panel será el director técnico o un técnico cualificado del órgano de control y con suficiente experiencia.

7. La puntuación mínima exigible para la calificación organoléptica de vinos amparados, de conformidad con el Anexo II del Reglamento de la Ley de la Viña y del Vino, aprobado por el Decreto 51/2006, de 20 de julio, será de 61 puntos. Para el cálculo de este valor se tendrá en cuenta la mediana del conjunto de las puntuaciones.

8. La calificación solicitada se concederá cuando se reúnan las siguientes condiciones:

- Que el informe del personal técnico del Órgano de Control relativo al cumplimiento de las condiciones de producción sea favorable.
- Que los resultados de los análisis demuestren que los productos cumplen con la normativa general y se encuentran dentro de los valores establecidos en este Reglamento.
- Que el Comité de Cata dictamine que el vino reúne todas las características organolépticas exigidas mediante la obtención de la puntuación mínima indicada en el punto anterior.

9. El Órgano de Control vigilará las cantidades de cada tipo de vino amparado que podrá expedir cada bodega inscrita, de acuerdo con las cantidades de uva elaborada, las existencias de campañas anteriores y las adquisiciones de vinos o mostos procedentes de otras bodegas inscritas.

10. Los vinos no calificados podrán serlo bajo otro nivel de protección, siempre que cumplan los requisitos establecidos para dicho nivel.

11. El elaborador podrá solicitar al Órgano de Control la revisión de la calificación obtenida por un vino únicamente cuando aporte información complementaria que justifique su toma en consideración.

12. Las calificaciones tendrán una vigencia de 6 meses para los vinos calificados que permanezcan en depósito y de 18 meses para los vinos embotellados no sometidos a procesos de envejecimiento. Caducada la vigencia, para su salida al mercado al amparo de la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» se deberá solicitar nueva calificación. Esta nueva calificación deberá ser solicitada por la bodega en el plazo de un mes de desde su caducidad, perdiendo en caso contrario el derecho a su amparo por el Vino de Calidad.

13. Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características que motivaron su calificación, teniendo en cuenta las modificaciones derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

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

15. El Órgano de Control podrá descalificar un vino previamente calificado en caso de constatarse una modificación, en detrimento de la calidad, de la composición o de las características organolépticas, o que en su transporte o almacenamiento se hubieran incumplido los preceptos señalados en las normas de aplicación.

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

CAPÍTULO X

Régimen sancionador

Artículo 33.– Régimen jurídico.

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

Artículo 34.– Procedimiento.

1. La potestad sancionadora se ejercerá conforme a los principios y procedimiento establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en la normativa reguladora del derecho administrativo sancionador de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

2. Cuando llegue a conocimiento del Órgano de Gestión o del Órgano de Control cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola de una persona física o jurídica no inscrita en sus Registros, deberá ponerlo inmediatamente en conocimiento de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.