

tura para dictar las órdenes que considere convenientes para el mejor cumplimiento de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a veintiocho de marzo de mil novecientos setenta y siete.

El Ministro de Agricultura,
FERNANDO ABRIL MARTORELL

JUAN CARLOS

11867 ORDEN de 2 de mayo de 1977 por la que se reglamentan las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y su Consejo Regulador.

Ilmo. Sr.: Visto el proyecto de Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador, elaborado por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, de acuerdo con lo que determina la disposición transitoria primera del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por Ley 25/1970, de 2 de diciembre.

Vistos los informes emitidos por el Consejo Regulador de dichas denominaciones de origen y demás informes preceptivos.

Este Ministerio, en uso de las facultades que le otorga la Ley citada, ha tenido a bien disponer:

Primero.—Queda aprobado el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado forma parte de esta Orden.

Segundo.—Queda derogada la Orden del Ministerio de Agricultura de fecha 23 de diciembre de 1969 en la que se aprobaba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador y cualquier otra disposición de rango igual o inferior a la presente Orden en cuanto se oponga a lo establecido en ella.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 2 de mayo de 1977.

ABRIL MARTORELL

Ilmo. Sr. Director general de Industrias Agrarias, Presidente del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

REGLAMENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN «JEREZ-XERES-SHERRY» Y «MANZANILLA-SANLUCAR DE BARRAMEDA» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPITULO PRIMERO

Generalidades

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», y en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, quedan protegidos con las denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» los vinos generosos tradicionalmente designados bajo estas denominaciones geográficas que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 2.º 1. La protección otorgada se extiende a todos y a cada uno de los nombres que componen la denominación de origen y a los nombres de las comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen la zona de producción y de crianza.

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 confundirlos con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en» u otros análogos.

Art. 3.º 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 y al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (I.N.D.O.).

CAPITULO II

De la producción

Art. 4.º 1. La zona de producción de los vinos amparados por las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota,

Puerto Real y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz, y el de Lebrija, de la provincia de Sevilla, que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo quinto, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la denominación.

2. Dentro de la zona de producción se distinguirá la tradicionalmente designada Jerez Superior, integrada por los pagos de tierras albarizas de los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y los de Rota y Chipiona lindantes con el de Sanlúcar, que por la constitución físico-química de su suelo, situación y características climatológicas son idóneos para la producción de los vinos de calidad superior.

3. La calificación de los terrenos, a efectos de su inclusión en la zona de producción y en la del Jerez Superior, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en los planos del Catastro Vitivinícola a medida que éste se vaya elaborando y en la forma que por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen se determine.

4. En el caso de que el titular del terreno esté en desacuerdo con la resolución del Consejo, podrá recurrir ante el I.N.D.O., que resolverá previo el informe de los Organismos técnicos que estime necesarios.

Art. 5.º 1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades siguientes: Palomino de Jerez, Palomino Fino y Pedro Ximénez. También se admitirá la uva Moscatel, que únicamente se empleará en la elaboración del vino de este nombre.

2. El Consejo Regulador, cuando las circunstancias lo aconsejen, fomentará las plantaciones de nuevos viñedos en la zona de producción, especialmente en la del Jerez Superior, procurando aportar la ayuda técnica y económica que pueda conseguirse.

3. El Consejo Regulador podrá proponer al I.N.D.O. que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos.

Art. 6.º 1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tienden a conseguir las mejores calidades.

2. La densidad máxima de plantación será de 4.100 cepas por hectárea.

3. La poda se efectuará por el sistema tradicional jerezano de vara y pulgar, dejando un máximo de ocho yemas en la vara para la Palomino. En la Pedro Ximénez y Moscatel se podrán utilizar otros sistemas de poda que el Consejo Regulador autorice.

4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, de cuyos acuerdos dará conocimiento al I.N.D.O.

Art. 7.º 1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura y desechando toda aquella que no esté en perfectas condiciones. La realización del «soleo» y «enyesado» se efectuará de acuerdo con las prácticas tradicionales.

2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar las normas que estime oportunas para el buen desarrollo de la misma.

Art. 8.º 1. La producción máxima admitida por hectárea será de 80 hectolitros en la zona de Jerez Superior y de 100 hectolitros en el resto de la zona de producción. Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios y siempre que no vaya en perjuicio de la calidad.

2. El mosto producido, cuando exceda de los límites antes señalados o de la elaboración autorizada en su caso, no podrá ser utilizado en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

Art. 9.º 1. Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y reposición de marras en terrenos o viñedos situados en la zona de producción, que habrán de realizarse con las variedades autorizadas en el artículo quinto, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el Registro correspondiente. En el informe para nuevas plantaciones se indicará si éstas quedarán incluidas provisionalmente en la zona de Jerez Superior, sin perjuicio de su calificación definitiva al entrar la viña en producción.

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

CAPITULO III

De la elaboración

Art. 10. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación, el proceso de conservación y crianza, tenderán a obtener productos

de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la denominación.

Art. 11. En la producción de mostos se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto, de forma que el rendimiento no sea superior a 72,5 litros de mosto yema por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones ulteriores no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos, pero podrán ser destinadas para la obtención de dulce y color en determinadas circunstancias, previo acuerdo del Consejo Regulador. Los límites de litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia podrán ser modificados excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.

Art. 12. En el caso de efectuarse alguna de las prácticas condicionadas a que se refiere el apartado 2 del artículo 56 y el artículo 65 del Decreto 835/1972, deberá comunicarse al Consejo Regulador, el cual dictaminará, una vez se haya efectuado en la forma establecida, si el vino puede ser amparado por la denominación de origen.

CAPITULO IV

De la crianza

Art. 13. 1. Los vinos amparados por la denominación de origen «Jerez-Xérès-Sherry» deben criarse necesariamente en bodegas enclavadas en las ciudades de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda o, previa autorización del Consejo Regulador, en las viñas de sus términos municipales situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 6° 05' Oeste, al Norte por el paralelo 36° 49' Norte, y al Sur, por la margen derecha del río Guadalete.

2. Los vinos amparados por la denominación de origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», tradicionalmente conocidos con el nombre de Manzanilla, deben criarse necesariamente en bodegas enclavadas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda.

Art. 14. 1. El sistema de crianza o envejecimiento especial, necesario para obtener los vinos Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, será el clásico de criaderas y soleras o bien el de añada, al que se someterán durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades enológicas de sus respectivos tipos o variedades.

2. Todos los vinos protegidos deberán tener una edad mínima de tres años para poder ser destinados al consumo.

3. Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de roble, debidamente envinadas. Se pueden utilizar depósitos de otras características, siempre que sean autorizados por el Consejo, solamente para fermentación de mostos y tratamientos de vinos previos a su salida al mercado. El Consejo llevará por cada bodega un registro de depósitos, en el que se relacionen todas sus características y datos sobre las aspillas o niveles que utilicen para su medición.

4. Con objeto de que las soleras conserven una alta calidad, las bodegas de crianza deberán emplear anualmente y como mínimo la cantidad de uva, mosto o vino del año, procedente de la zona del Jerez Superior, que el Consejo señale para cada campaña. Este mínimo, referido a vino del año, será fijado por el Consejo Regulador en el mes de diciembre de cada año para cada bodega, en proporción con el movimiento que hubiera realizado en la campaña anterior y la cosecha recogida en la zona. Su adquisición será obligatoria, en la forma y plazo que el propio Consejo determine.

CAPITULO V

Características de los vinos

Art. 15. 1. Según las características de los mostos y proceso de elaboración y crianza, se distinguen los siguientes tipos en los vinos «Jerez-Xérès-Sherry»:

Fino.—Vino de color oro pajizo, pálido, de aroma punzante y delicado (almendroso), ligero, seco y poco ácido, con graduación alcohólica comprendida entre 15,5 y 17° de alcohol en volumen.

Amontillado.—Vino de color ámbar, de aroma punzante atenuado (avellanado), suave y lleno al paladar, seco y con graduación alcohólica comprendida entre 16 y 18°.

Oloroso.—Vino de color oro oscuro, muy aromático como indica su nombre, de mucho cuerpo (nuez), seco o ligeramente abocado, con graduación alcohólica comprendida entre 18 y 20°.

Palo cortado.—Tipo intermedio entre los dos anteriores, con aroma de amontillado y paladar de oloroso, con graduación alcohólica y color similar al oloroso.

Raya.—Vino de características parecidas al oloroso, aunque de aroma menos delicado.

Los vinos de los tipos anteriormente definidos han sido sometidos a un proceso de crianza en flor, que les confiere especiales características.

2. En la elaboración de los tipos que así lo exijan puede adicionarse a los vinos anteriormente citados, originariamente secos, los vinos dulces y vinos de color que a continuación se definen, en cuyo caso la graduación del vino en alcohol adquirido ha de ser como mínimo de 17°.

Vino dulce.—Es el vino dulce natural procedente de uva muy madura o soleada, y que se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida en su caso mediante adición de alcohol.

Cuando la variedad de la uva empleada es Pedro Ximénez o moscatel, estos vinos se denominan Pedro Ximénez o moscatel, respectivamente.

Vino de color.—Es el obtenido por la fermentación del mosto fresco, adicionándole el producto resultante de la concentración de mosto por calefacción hasta tostado o requemado de los azúcares.

3. Las graduaciones alcohólicas que se establecen en este artículo pueden ser elevadas de acuerdo con las exigencias de los mercados consumidores.

4. Podrán ser autorizados por el INDO, a propuesta del Consejo Regulador, los vinos de Jerez quinados o aromatizados con frutas, siempre que cumplan en su elaboración y crianza todos los requisitos que establece este Reglamento y hagan constar claramente en sus etiquetas, propaganda, etc., «Jerez quinado» o «Jerez aromatizado».

5. El vino amparado por la denominación de origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» es el conocido tradicionalmente con el nombre de manzanilla, cuyas características son las siguientes:

Manzanilla.—Vino fino, muy pálido, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con graduación alcohólica comprendida entre 15,5 y 17°. Las especiales características de este vino son resultado del proceso de crianza «en flor» a que es sometido en bodegas de su específica zona de crianza. Este vino generoso puede utilizar la denominación de «Jerez-Xérès-Sherry».

6. Los vinos amparados por la denominación de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» para su destino al consumo deberán tener una graduación comprendida entre 15,5 y 20,9°.

Se exceptúan aquellos vinos cuya graduación alcohólica sea inferior a 15,5°, siempre que sumada con su graduación en potencia resulte una graduación total superior a 20°, y los vinos que, debido a su especial crianza, tienen una graduación superior a 20,9°. Estos vinos han de ser expedidos por la bodega de origen exclusivamente embotellados.

7. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36.

8. Estos tipos de vinos anteriormente definidos, que son secos, abocados o dulces, también pueden ser calificados utilizando los nombres conocidos en el mercado mundial que hagan referencia a alguno de los caracteres organolépticos de los mismos como «pale», «dry», «pale dry», «medium», «golden», «cream» y «brown» entre otros.

CAPITULO VI

Registro

Art. 16. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

- Registro de Viñas.
- Registro de Bodegas de Elaboración.
- Registro de Bodegas de Producción.
- Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado.
- Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.
- Registro de Exportadores.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros de Industrias Agrarias y en el de Embotelladores y Envasadores, en su caso.

Art. 17. 1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas situaciones en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará: el nombre del propietario y, en su caso, el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de señorío útil; el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, superficie en producción, variedad o variedades del viñedo y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

3. Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de las mismas y la autorización de plan-

tación expedida por el organismo competente para las plantaciones efectuadas después de la primavera de 1976.

Art. 18. 1. En el Registro de Bodegas de Elaboración o Lagares se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se pise uva procedente de viñas inscritas, y se almacene normal o circunstancialmente el mosto durante su vinificación para ser vendido en el curso de la campaña. La inscripción en este Registro tendrá una validez de un año.

2. En la inscripción figurará: El nombre de la Empresa, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinarias, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la Empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. La renovación de la inscripción o las nuevas inscripciones deberán realizarse antes del 31 de julio de cada año.

Art. 19. En el Registro de Bodegas de Producción se inscribirán las situadas en la zona de producción fuera de la zona de crianza, que se dediquen a la obtención de vinos aptos para ser criados y envejecidos posteriormente en las bodegas registradas al efecto, de cuyos locales deberá acreditarse suficientemente la titularidad a nombre de las personas físicas o jurídicas inscritas, no autorizándose otros locales distintos de los registrados, y que en todo caso deberán estar enclavados dentro de los límites geográficos que define la zona de producción.

En la inscripción figurará: El nombre del propietario y razón social si la tuviera, domicilio donde radique, epígrafe de la licencia fiscal en que está incluida, así como cuantos datos de existencias, clasificadas por calidades, capacidad de producción e instalaciones se precisen conocer y comprobar.

Art. 20. 1. En el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado se inscribirán todas aquellas situadas en las correspondientes zonas de crianza de «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y que deseen dedicarse a la crianza y añejamiento de vinos en derecho a ser amparados por las respectivas denominaciones. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.

2. Los locales o bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán reunir requisitos que se estimen necesarios para que el vino adquiera las características privativas de Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

3. En las bodegas inscritas deberán tener una existencia mínima de 1.000 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas registradas justificando su origen y añejamiento. El 60 por 100 de las existencias, como mínimo, habrá de proceder de la zona de producción del Jerez Superior. Estas bodegas poseerán las vasijas de roble, debidamente envinadas para contener las existencias que tuviera en crianza.

Art. 21. En los Registros de Bodegas de Crianza y Expedición se inscribirán las que, radicando en las correspondientes Zonas de Crianza de los Vinos de «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» deseen dedicarse a la crianza y venta para consumo de los vinos de las respectivas denominaciones.

En la inscripción figurarán los mismos datos exigidos por las Bodegas de Producción en el artículo 19 y relación detallada de toda clase de envases, además los acreditativos de los siguientes particulares:

- A) Tener en bodegas unas existencias mínimas de 12.500 hectolitros de vino procedentes de viñas y bodegas registradas.
- B) Justificar el origen y añejamiento del vino embodegado. El 60 por 100 de la totalidad de las existencias, por lo menos, habrá de proceder de la zona de producción del Jerez Superior.
- C) Poseer las vasijas de roble debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias que tuvieren en crianza.
- D) Relación de los nombres comerciales y marcas que se utilicen para la venta de los vinos

Art. 22. En el Registro de Exportadores se inscribirán los que, estando inscritos en los Registros de Bodegas de Crianza y Expedición, estén dados de alta en el Registro Especial de Exportadores de Vinos del Ministerio de Comercio. Para su inscripción presentarán certificados que acrediten este extremo. La exportación sólo podrá efectuarla los titulares de estos Registros, sin posibilidad de subrogar, apoderar, etc., a otras empresas para ello.

Art. 23. 1. Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente que se encuentre situada en local independiente y sin comunicación, más que a través de la vía pública, de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen vinos.

2. 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 ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

3. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas

para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

4. Con la salvedad establecida en el artículo 18, la inscripción en cualquiera de los Registros tendrá un periodo de vigencia de cinco años, al término de los cuales deberá ser renovada para un periodo de igual duración, previa petición de los interesados, en la forma que determine el Consejo Regulador.

CAPITULO VII

Derechos y obligaciones

Art. 24. 1. Sólo la uva procedente de viñedos cuyos titulares, ya sean personas naturales o jurídicas, los tengan inscritos en el Registro de Viñas de la forma que se indica en el artículo 17, podrá ser destinada a la elaboración de vinos que puedan ser amparados por la Denominación de Origen y éstos deberán asimismo elaborarse y producirse en instalaciones inscritas en su Registro correspondiente.

2. Sólo pueden aplicarse las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» a los vinos procedentes de Bodegas inscritas en los Registros de Bodegas de Crianza y Almacenado y de Bodegas de Crianza y Expedición que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de las Denominaciones de Origen y nombres protegidos en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros correspondientes.

4. 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 de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

5. Los vinos sin derecho al uso de la Denominación de Origen que, procediendo de bodegas de producción inscritas, no ubicadas en la zona de crianza, se expidan directamente al Mercado Nacional para el consumo, podrán consignar en su documentación como indicación de procedencia el nombre del término municipal de que procedan. Su comercialización se realizará siguiendo las normas que establezca el Consejo Regulador, previamente aprobadas por el INDO.

Art. 25. 1. En los terrenos ocupados por las viñas inscritas en el Registro de Viñas, y en sus construcciones anejas, no podrán entrar ni haber existencias de uva, mosto o vinos no susceptibles de ser amparados por las Denominaciones de Origen a que se refiere este Reglamento.

2. En las bodegas inscritas en los Registros que figuran en el artículo 6 no podrá introducirse más que uva procedente de viñas inscritas y mosto o vino procedente de otras bodegas inscritas; asimismo, las uvas procedentes de viñas inscritas sólo podrán ser elaboradas en lagares, igualmente inscritos para poder ser amparados por las Denominaciones de Origen.

3. Las firmas que tengan inscritas bodegas sólo podrán tener almacenados sus vinos en los locales declarados en la inscripción.

Art. 26. 1. Las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición podrán utilizar para las partidas de vino que expidan desde sus bodegas, además del nombre de la razón social o, en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por sus propietarios, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- a) Haber solicitado su inscripción al Consejo Regulador con los comprobantes que éste exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabiliza de cuanto concierne al uso de dicho nombre en vinos amparados por la Denominación.
- b) Ser utilizado exclusivamente por la firma que solicite su inscripción.
- c) Acreditar la inscripción del mismo en el Registro de la Propiedad Industrial y, en caso de ser extranjero, documento que acredite su propiedad, a juicio del Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador acordará las normas que regulen esta materia, con la aprobación del INDO, que igualmente será precisa para su modificación.

3. En el caso de infracción grave cometida utilizando uno de estos nombres comerciales, su empleo será prohibido en lo sucesivo a las firmas autorizadas.

Art. 27. Los nombres con que figuran inscritos en los Registros de Bodegas y aquellos otros amparados por ellos a que se refiere el artículo anterior, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicados a los vinos protegidos por las Denominaciones que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos generosos, o similares, salvo las excepciones que estime el Consejo Regulador, previa solicitud del interesado a dicha Entidad. Esta,

caso de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a los vinos amparados, elevará la correspondiente propuesta al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Art. 28. 1. Los viticultores con viñas inscritas solamente podrán disponer de su uva o mostos a favor de bodegas igualmente inscritas. En caso de que la producción de estas viñas no pueda ser totalmente absorbida por las citadas bodegas, podrá ser destinada a otros fines, con autorización expresa del Consejo Regulador.

2. Todas las bodegas inscritas solamente podrán vender los mostos y vinos a otras bodegas igualmente inscritas. Se exceptúan las partidas destinadas al consumo directo y a la exportación.

3. Para el cumplimiento de lo anterior y de lo que se determina en el artículo 25 sobre la obligatoriedad de adquisición por las bodegas inscritas de la uva o los vinos producidos por las viñas inscritas o por otras bodegas inscritas, el Consejo Regulador queda facultado en cada campaña para tomar los acuerdos necesarios para la aplicación de este principio, pudiendo fijar precios para la uva y vinos objeto de estas transacciones, con el fin de que sea absorbida la cosecha, así como fijar precios límites para las ventas que realicen las bodegas inscritas, para evitar una competencia desleal entre las mismas.

Art. 29. 1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía numeradas expedidas por el Consejo Regulador y, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, previo informe del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Asimismo el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición.

Art. 30. 1. Para la expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de vinificación que circule dentro de la zona de producción, procedente de bodegas inscritas, se extenderá por cuadruplicado la cédula de circulación, remitiendo un ejemplar al Consejo Regulador.

2. La expedición de los productos a que se refiere el párrafo anterior que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada además por un volante de circulación entre bodegas, expedido por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución.

Este volante puede ser sustituido por la cédula de circulación diligenciada por el Consejo Regulador.

Art. 31. 1. El embotellado de vinos amparados por las Denominaciones «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» en territorio nacional, deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, expedidoras del vino objeto del embotellado, perdiendo en otro caso el derecho al uso de la Denominación de Origen. No obstante, si interesara a una firma inscrita embotellar sus vinos en la planta embotelladora de otra firma también inscrita, podrá hacerse previa solicitud razonada al Consejo Regulador, que lo autorizará, determinando, en su caso, las medidas de control necesarias, y cuanto se relaciona con la aplicación de precintas y etiquetas a utilizar.

2. Los vinos amparados por las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

Art. 32. 1. De las existencias de vino en crianza sólo se podrán expedir por cada bodega y en cada campaña como máximo el 40 por 100 de las existencias al comienzo de la misma, que se fija el 1 de septiembre de cada año, más los vinos criados adquiridos durante la campaña. El Consejo Regulador podrá fijar para cada campaña el porcentaje autorizado dentro del límite establecido, previo informe de los sectores interesados.

2. Cuando las existencias se aumenten en el curso de la campaña en más del 10 por 100 de la cantidad declarada al comienzo de la misma, por la adquisición de mostos o vinos del año precedente de viñas de la Zona del Jerez Superior, o mostos o vinos de la Zona de Producción, el proporcional aumento del límite del volumen de salidas no tendrá efectos para las bodegas de crianza hasta los tres años de su entrada en la bodega.

3. En cualquier caso de los considerados en el párrafo anterior, el aumento de existencias ha de estar constituido por un 60 por 100, al menos, de mostos o vinos del año precedente de la Zona del Jerez Superior.

4. No podrán disminuirse las existencias declaradas a principios de la campaña, salvo en los casos de reducción de negocio, cesación de industria por liquidación o traspaso o por renuncia expresa a la condición de titular de bodegas de cualquiera de las inscritas en los apartados d) y e) del artículo 16. En cada caso será necesaria la aprobación específica del Consejo, el cual, según las circunstancias que concurran, dictará las normas por las que se llevarán a cabo estas reducciones, traspasos o liquidaciones.

5. Por el Consejo se podrá autorizar, en casos excepcionales, con obligación de reposición en la campaña siguiente, un máximo del 10 por 100 de baja en el volumen de existencias.

6. Tal baja en el volumen de existencias o la reducción de negocio no podrá nunca autorizarse si no quedan cubiertos los límites mínimos de existencias establecidos para las inscripciones en los respectivos registros de bodegas de crianza.

Art. 33. 1. La exportación a granel de vinos amparados por la denominación de origen se realizará en sus envases definitivos, que deberán llevar los sellos o precintas de garantía en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Si fuese necesario realizar el trasvase del vino en el trayecto de bodegas de origen a destino, el Consejo Regulador dará las normas para efectuarlo, con objeto de que en todo caso quede garantizada la pureza del producto, levantando el acta correspondiente o diligencia en el certificado de origen que acompaña a la mercancía.

3. Para garantizar el adecuado uso de la denominación de origen de los vinos que se exporten a granel y se embotellan en el extranjero, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime pertinentes.

Art. 34. 1. Toda expedición de vino amparado por la denominación de origen con destino al extranjero deberá ir acompañada, además del correspondiente certificado de análisis, del certificado de denominación de origen expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, sin poder despacharse esta expedición a la exportación en ausencia de dichos certificados.

2. En las expediciones de vinos con destino al mercado nacional, el sellado por el Consejo Regulador de la cédula de circulación surtirá los mismos efectos del certificado de origen.

Art. 35. 1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

A) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección y, en todo caso, antes del 31 de octubre 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 firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración o Lagares deberán declarar antes del 31 de octubre la cantidad de mosto obtenido, diferenciando el procedente de la Zona del Jerez Superior y el del resto de la Zona de Producción, debiendo consignar la procedencia de la uva y el destino del mosto, ya sea para venta, indicando comprador y cantidad, ya para crianza en bodegas propias. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

C) Las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Producción, Bodegas de Crianza y Almacenamiento y en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición, presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos.

D) Las firmas inscritas en todos los registros de bodegas deberán presentar al 31 de agosto las altas y bajas habidas en el año en los envases a que se refiere el artículo 14.

2. El incumplimiento de las prescripciones de este artículo llevará aparejada la imposibilidad de obtener certificaciones de origen, precintas, sellado de facturas, pases de bodega a bodega y cuanta documentación se expida por el Consejo Regulador, así como para que los mostos del Jerez Superior puedan ser considerados como tales. Estas imposibilidades a que se alude quedarán automáticamente, sin efecto una vez presentadas estas declaraciones, con independencia de las acciones a que hubiera lugar, de acuerdo con lo establecido en el capítulo IX.

3. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma, por parte del personal afecto al Consejo, será considerada como falta muy grave.

Art. 36. 1. Toda uva, mosto o vino que por cualquier causa presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la denominación de origen o el derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados.

Asimismo se considerará como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

2. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, elaboración, crianza o comercialización, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados, bajo control del Consejo Regulador, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual en ningún caso podrá ser transferido a otra bodega inscrita.

3. El Consejo Regulador podrá anular la descalificación de un vino una vez desaparecidas las circunstancias que la motivaron.

CAPITULO VIII

Del Consejo Regulador

Art. 37. 1. Las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» serán regidas por un Consejo Regulador común, con domicilio en Jerez de la Frontera. Este Organismo, de acuerdo con lo que determinan los artículos 98 y 101 de la Ley 25/1970, estará integrado en el INDO como órgano desconcentrado del mismo con la personalidad que la legislación vigente le adjudica y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 39, estará determinado:

A) En lo territorial, por la respectiva Zona de Producción y Crianza.

B) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, crianza, circulación y comercialización.

C) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

Art. 38. 1. Con objeto de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador ejercerá las siguientes funciones:

1. Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los vinos amparados por sus denominaciones de origen.

2. Velar por el prestigio de las denominaciones de origen en el mercado nacional y en el extranjero y perseguir su empleo indebido.

3. Llevar los registros a que hace referencia el artículo 16 y los de sus titulares, así como el control de entradas y salidas de uvas, mostos y vinos en las instalaciones de elaboración y almacenamiento.

4. Colaborar en las tareas de formación y conservación del Catastro Vitícola y Vinícola que le sean encomendadas.

5. Expedir los certificados de origen y precintas de garantía.

6. La gestión directa y efectiva de las exacciones previstas en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y de cuantas percepciones le correspondan, así como la recaudación de las multas y ejecución de las sanciones impuestas.

7. El estudio de los mercados, así como la promoción y propaganda de sus vinos, en la que deberá participar cualquiera que sea el organismo que la patrocine, sin perjuicio de la competencia del Ministerio de Comercio.

8. Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero, ejerciendo las acciones que les correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de las denominaciones de origen.

9. Ejercer las facultades delegadas por el INDO y otros Organismos de la Administración.

10. La incoación e instrucción de los expedientes, de acuerdo con lo que determina el artículo 94 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

11. Proponer los presupuestos del mismo y elevarlos al INDO para su aprobación en la forma que por dicho Instituto se determine.

12. Proponer y elevar al INDO las cuentas generales del Consejo.

13. Conocer y aprobar la Memoria anual de la actuación del Consejo, dando traslado de la misma al INDO.

14. Aquellos que se le encomiendan por los Organismos competentes del Ministerio de Agricultura.

15. Regular la plantación de viñedos en la zona de producción, en la forma prevista en el artículo 5.º, 2.

16. Tomar las medidas necesarias para que los criadores-exportadores y almacenistas adquieran los mostos de la cosecha, de acuerdo con la producción de la campaña y fluctuaciones del mercado, fijándose precios, a que se refiere el artículo 28, 3.

17. Limitar las cifras de venta en las campañas en que circunstancias especiales lo aconsejen y las compras cuando se juzgue necesario, dando cuenta al INDO.

18. Estudiar los problemas de carácter general que puedan afectar a la viticultura y a la elaboración y comercialización de los vinos amparados, proponiendo a los Organismos competentes su solución o los posibles asesoramientos técnicos que convenga recabar.

19. Fomentar la crianza de los vinos y vigilar las existencias y calidad de las soleras, llevando cuenta corriente de su movimiento en cada bodega, con objeto de evitar su disminución y estimular la calidad.

20. Vigilar la calidad del vino que se venda con estas denominaciones de origen, tanto en el interior como en el exterior de la zona de producción y en el extranjero, combatiendo los fraudes, mixtificaciones y defectos de calidad e, incluso, imponiendo precios mínimos de exportación en función de los precios de los mostos, gastos de crianza y cuanto elementos puedan incidir para su determinación, previa audiencia de los sectores interesados, inscritos en los registros de este Consejo Regulador y con la intervención del Ministerio de Comercio de acuerdo con las normas vigentes para la ordenación de las exportaciones. Su infracción se considerará falta grave.

21. Llevar las estadísticas de producción y las de ventas en el territorio nacional y en el extranjero, promoviendo los estudios sobre mercados, y los de orden económico que se estimen necesarios.

22. Llevar el control de las etiquetas que se emplean en la comercialización de los vinos amparados por estas denominaciones y aprobar las mismas.

23. Proponer a los Organismos competentes las medidas que estime necesarias para la defensa de la calidad, aplicación del Reglamento, protección de los derechos inherentes a las denominaciones de origen, así como en lo referente a su propaganda y comercialización.

Art. 39. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de uvas, mostos y vinos no protegidos por la denominación de origen que se elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio a la Delegación Provincial de Agricultura y remitiéndole copia de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los Organismos competentes en esta vigilancia.

Asimismo, podrá proponer al INDO la adopción de normas complementarias a este Reglamento para el más efectivo control y vigilancia de las denominaciones de origen, así como para evitar el uso indebido de las mismas.

Art. 40. 1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente, designado por el Ministerio de Agricultura, de la terna propuesta por el Consejo Regulador, con informe favorable del INDO.

b) Un Vicepresidente en representación del Ministerio de Comercio.

c) Cinco Vocales viticultores: uno en representación de Cooperativa de viticultores que, necesariamente, ha de estar vinculado como socio o directivo a alguna de tales Cooperativas, inscritas en el Consejo, elegido por las mismas; otro en representación de los viticultores de la zona de producción, y tres en representación de los viticultores de la zona de Jerez Superior que no poseerán la antes dicha vinculación y que serán elegidos por la Cámara Oficial Sindical Agraria de la provincia de Cádiz, entre los inscritos en los Registros de este Consejo.

d) Cinco Vocales en representación de los sectores vinícola y exportador, de los cuales cuatro serán criadores-exportadores elegidos en el seno de la Unión de Empresarios del Sindicato Provincial de la Vid por los sindicatos que figuran inscritos en el Registro de Exportadores de estas denominaciones y un Vocal en representación de los inscritos en los Registros c) y d) del artículo 16 de este Reglamento, elegido dentro del seno de la Unión de Empresarios del Sindicato Provincial de la Vid por los sindicatos que figuran inscritos en los mencionados Registros c) y d).

e) Dos Vocales designados por el Ministerio de Agricultura con especiales conocimientos sobre viticultura y enología.

2. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador, se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular, pero teniendo en cuenta que cuando sea elegido como viticultor titular un Vocal inscrito en el Registro c), el suplente será del Registro d) y viceversa.

3. Los cargos de Vocales serán renovados, por mitad, cada dos años, pudiendo ser reelegidos.

4. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar sustituto en la forma establecida.

5. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será, como máximo, de un mes a contar desde la fecha de su designación.

6. Causará baja el Vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca.

Igualmente, causará baja a petición propia o del Organismo que lo eligió o por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.