

# DOLPHINS - TASK2 - WP5

## Case-studies analysis

### GUIDELINES

This is the guideline to be used for analysing selected case-studies for WP5 with a common “language” and methodology. The guideline reflects the scheme and the topics analysed during the Task 1 (WP1-WP4). The aim is to produce a general overview on characteristics, evolution, problems and opportunities of OLP products on the basis of case-studies cross-readings.

#### Spain: Designation of Origin Cariñena



#### 0. General information:

- ✓ *Name of OLP:* Denominación de Origen Cariñena
- ✓ *Type of product:* wine
- ✓ *Type of denomination:* labelled as “Designation of Origin” (*Denominación de Origen*), created in 1960; “Quality wine produced in specified region”
- ✓ *Country of origin:* Spain
- ✓ *Area of production:* Region Aragon, Province Zaragoza in the towns of : Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos and Villanueva de Huerva.

Vineyards have existed historically in the region, since the Roman age. In the XIX century, wine production in the region was boosted thanks to the exports to France, that had suffered from filoxere and as a result, was unable to match the wine demand. The last decade of the XIX century and the first of the XX (the blight attacked the Spanish vineyard) inverted this trend. The recovery was quick, because no alternative crops existed.

This Designation of Origin was recognised in 1932 by the “Estatuto del Vino” (Statute of Wine) and formally constituted in 1960.

The Designation covers 14 municipalities, with a surface of 17135 has, situated in the County “Campo de Cariñena” which is 770 km<sup>2</sup>, 1.47% of the surface of Aragón. The vineyards are located at a height between 400 and 800 metres over the sea level and cover 15,000 has. The climate is dry and with extreme temperatures, influenced by the wind Cierzo, cold and dry. Soils are of reddish limestone, in some areas on slate deposits.

Figure 1. Location of the Designation of Origin Cariñena



Red, Rosé and White wines are produced and different categories according to the ageing process and technical conditions (time in glass bottle + time in wooden barrels): *joven* (young), *crianza*, *reserva*, *gran reserva* and *añejo*. The rules about the ageing are defined by the Regulatory Body (see later the Code of Practice). The wine is sold in bulk, and bottles of 1 and  $\frac{3}{4}$  litre. Nevertheless, in the last decade, sales in bulk and bottles of 1 litre have decreased remarkably (Table 1). There is an important wine industry which has a great production of wine sold in bottles of one litre but, a few years ago, it was decided that they could not sell DO wine in such format.

Cariñena D.O. is the first one in Aragón in terms of extension, production (20.5 million litres in 2001) and exports. In fact, the increase in sales experienced in the last decade, has been possible thanks to the external demand. The exports have passed from 1,611,467 bottles of  $\frac{3}{4}$  of a litre in 1993 to 13,769,667 bottles in 2001 (Table 2). That means that exports have multiplied by 8.45 while the domestic sales have increased 4.5 times. Accordingly, while in 1993 exports accounted for 34% of the total production, nowadays exports account for half of the production. The main destinations for exports are United Kingdom, The Netherlands and France.

Table 1. Sales Volume (hectolitres)

Year	In bulk	1 litre bottles	$\frac{3}{4}$ l bottles	Total
1993	102939	121730	34223	258892
1997	74331	85020	74069	233420
2001	337	n.a. <sup>a</sup>	205403	205740

<sup>a</sup> data not available

Table 2. Destination of D.O. Cariñena production (number of  $\frac{3}{4}$  litre bottles)

Year	Domestic market	Exports	% Exports/total	Total
1993	3019533	1611467	34,80	4631000
1997	6101197	3774533	38,22	9875730
2001	13769667	13617333	49,72	27387000

With respect to categories (Table 3), young wines (without aging in wood) account for the highest proportion of bottles sold (around 44%) but this weight has decreased in the last years.

Table 3. Number of ¾ litre bottles sold per category

Year	Joven (Young)	Crianza	Reserva	Gran Reserva	Others	Total
1993	2754000	1004000	665000	140000	68000	4631000
1997	6162730	2571000	656000	444000	42000	9875730
2001	12046000	5219000	6477000	3566000	79000	27387000

Cariñena D.O. belongs to the group of the ten Designations of Origin for wine most acknowledged according to a consumer research done in Spain in 1999 (MAPA, 2000); 28% of the respondents know Cariñena. The first positions are for Rioja (94%), Cava (56%), Valdepeñas, Jerez, Manzanilla, Sanlúcar de Barrameda (around 50%), Ribera del Duero, Riberiro and Malaga (around 45%) and Penedés (36%). Cariñena is the most known amongst the Aragonese Designations of Origin. Nevertheless, at a regional scale, the recognition is higher (67% of the respondents mention it spontaneously and 88% if induced (Albisu and Meza, 1998).

In the region Aragon, there are three additional Designations of Origin for wines:

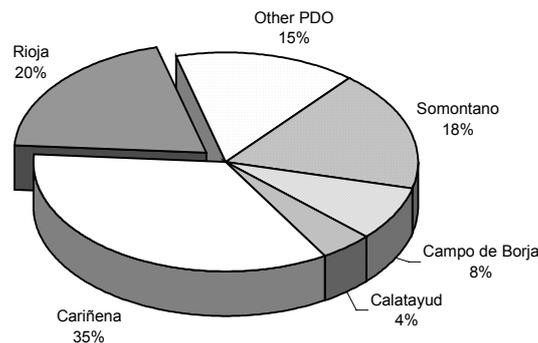
- Campo de Borja, founded in 1980, occupies 8.048 ha and produces annually 147.385 hl of wine
- Calatayud occupies 8.000 ha, and produces annually 180.000 hl of wine
- Somontano occupies 2.000 ha and produces annually 70.000 hl of wine (Calatayud and Somontano date of the late 90s).

Therefore Cariñena is the oldest, the one that occupies the larger extension and also the biggest producer. Cariñena wine has been used largely, along the centuries, to mix with other wines of low alcohol content. It has had a good reputation when the purpose was to mix with other wines. It was recognised as a strong wine, because of the extensive use of the Garnacha variety, with a high alcohol content. It was sold in bulk and the price was related to its alcohol content. All those facts explain some of the drawbacks that Cariñena D.O. has to face nowadays, when the objective is to reach the final consumer. It is being hard to change the reputation built-up along decades, and based on the perception of high graduation and commercial use for mixtures. The quality perception is changing, although not keeping pace with the objective changes of the wine properties. Most current bottled wine has in between 12 and 13 degrees of alcohol and it does not have the previous characteristics.

In Figure 2, we can see an approximation to the market share of Cariñena with respect to other D.O.s, in one particular supermarket chain in Zaragoza (the main city of Aragon, it accounts for 51% of the population of the region) in the years 1997, 1998 and 1999. Cariñena has got the highest market share (in quantity), although it has lost positions in the years reported, mainly in favour of Campo de Borja and Calatayud.

Cariñena wines compete with wines of other Designations of Origin, either from the same region or not. Besides, the Cariñena Designation of Origin gathers various private brands, what enhances competition within the Cariñena D.O. However, different wineries make use of different distribution channels, what in fact means that they don't compete in the same segments of the market. Moreover, some wineries are specialized in exports to specific countries.

Figure 2. Market share of the D.O. Cariñena in one supermarket chain in Zaragoza. 1997-1998-1999.



## 1. Definition, characteristics and legal protection (ex-WP1):

### 1. Definition, characteristics and legal protection (ex-WP1):

#### 1.1 Characteristics of the OLP and its production system:

- ✓ Is OLP production process based on specific non-transferable local assets (both of material - i.e. specific plant varieties or animal breed - and immaterial kind - i.e. local knowledge and culture)?
- ✓ To what extent the OLP is made differently in the local area?
- ✓ To what extent there is an heterogeneity in production techniques, in production costs and in the characteristics of the firms involved in the supply chain (dimension, access to marketing channels)?

The differentiation of Cariñena wine from other Designations of Origin, arises mainly from the tradition and history; secondly from the higher proportion of the use of specific varieties of the area (Garnacha o Mazuela); and thirdly, but to a minor extent, by the characteristics of the soil and climate.

There is not specific knowledge about wine making to be different from other D.O. but Cariñena wine have a distinctive taste and characteristics. Wine production techniques vary among firms due to their capacity to incorporate new technologies. Some small wineries have traditional methods but large companies have incorporated modern technology processes. The cost of grape production depends on whether farmers have irrigated or non-irrigated fields. Irrigation has mostly higher costs but higher yields compensate for it.

Big firms use distribution chains whereas small firms sell through short commercial circuits and small shops.

#### 1.2 The process of institutionalisation

- ✓ Which were the problems faced by the OLP before the activation of the legal protection system?
- ✓ Who activate the request for protection? Which are the interests and economic actors?
- ✓ Which problems were to be faced in the drawing of the Code of Practices – *Cahier des Charges* (production area, techniques, product quality, etc.)?
- ✓ Which conflicts emerged?
- ✓ Was the solution reached a good compromise (accepted by all actors), or did it give way to an unstable equilibrium?

The Designation of Origin was recognised in 1932, as a protection reaction against the fraudulent use of the name "Cariñena", that by then had already attained a certain prestige. Before the recognition, there was not an overall quality control and not specific rules to distinguish wine coming from this region. The administration jointly with farmers and wine makers initiated the process, also stimulated by the boost of scientific and technological knowledge in that age. There was a common interest to defend acquired reputation along the centuries and winemakers wanted to get a better market price and consumer recognition. Farmers and winemakers with the administration control have led the process, also with some intervention from the unions. Winemakers have probably taken the lead along the process and not always their interests were on tune with farmers motivations.

The Code of Practice was controlled by the INDO (National Institute of Designations of Origin). They knew the precise rules which were communicated to local representatives and it took quite a while to get the implementation. The usual conflict in this process was that local producers did not comply with the minimum rules and the control, at early stages, were not undertaken too strictly.

Finally, the decision was a compromise to achieve a minimum standard quality which has been improved along the years. Rules have been improved constantly and special care has been taken to have a more strict control of the rules.

### 1.3 Code of practice:

- ✓ Relevant issues of the Code of practice (if it exists...)
- ✓ Relevant issues related on certification (product and process)

### 1.4 Certification:

- ✓ Description of certification procedures, subjects involved, certification costs, sanctions

Sections 1.3 and 1.4. are explained in the Code of Practice of the Designation of Origin. A summary of the main aspects is presented bellow.

The Code of practice is proposed, regulated, controlled and sanctioned when there are infractions, by the Regulatory Body of the Designation of Origin.

## Main aspects of the Code

### I. The Production

a. Area of production: 14 municipalities cited above (Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos and Villanueva de Huerva)

- i. The Regulatory Body selects the vineyards that fit the quality prescriptions
- ii. The vineyards suitable for production under the Designation must register
- iii. Only grapes from these vineyards can be used to produce wine with D.O.

### b. Varieties:

- i. Red: Garnacha tinta, Mazuela (Cariñena), Tempranillo, Juan Ibáñez, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah
- ii. White: Macabeo, Garnacha blanca, Parellada, Chardonnay, Moscatel de Alejandría

Before the last modification of the Code of Practice in Summer 2002, the varieties Merlot and Syrah could not account for more than 15% of the volume of the final product.

The Regulatory Body can propose to the Department of Agriculture of the Government of Aragón the authorisation of new varieties, if they contribute to improve quality without modifying the specific characteristics of traditional wines.

c. Growing practices: there are rules about the vine density (1500-4000 vines per hectare); the pruning (number of young shoots to leave, depending on the system, “vaso” or “espaldera”, and the grape variety; density of young shoots per hectare); watering must be authorised by the Regulatory Body and according to the EU 1493/99. The Regulatory Body can propose new practices to the Department of Agriculture.

d. Maximum Production: 7000 kg per hectare in red varieties and 8000 kg/hectare in white. These limits can be changed by the Regulatory Body, either on its own initiative or following the request of the producers registered, although this figure can never surpass 25% over the limit above. Grapes coming from vineyards with higher yields can not be used for making wine under the Designation.

## II. Wine making

a. Area of wine making the same as grape production area

b. Grape harvest: content of sugar equal or greater than 170 gr/litre of must (grape juice); the Regulatory Body determines for each municipality the date to begin the harvest and the rules to transport the grapes

c. Processing techniques:

i. maximum yield of wine: 70 litres per 100 kg of grapes. Higher yields caused by further squeezing will be disregarded for the wines with Designation. Exceptionally, this limit can be changed up to 74 litres per 100 kg.

ii. Only mechanic squeezing methods are allowed

d. Ageing practices (crianza):

i. use of both, glass bottles and wooden barrels (except wine “añejo” that only is stocked in barrels)

ii. Barrels must be of oak and with maximum capacity of 10 hectolitres

iii. All the categories of wine are at least two years old

iv. Definition of the categories, according to the shortest time allowed to be stocked in wooden barrel and glass (see Table 4)

v. The indication “Reserva” and “Gran Reserva” can only be used for wines of specific vintages, with outstanding bouquet

vi. Crianza, Reserva and Gran Reserva must have an alcoholic grading minimum of 12.5 and añejo of 14.

Table 4. Categories of Wine according to the ageing process, defined by the Code of Practice

Category of wine	Time in wood (minimum, months)	Total (minimum, months)
<i>Tinto (Red)</i>		
Crianza	6	24
Reserva	12	36
Gran Reserva	24	60
Añejo	24	24
<i>White and Rosé</i>		
Crianza	6	24
Reserva	6	24
Gran Reserva	6	48

e. Qualification of wines: physic- chemist- and organoleptic- analyses are performed on wines to provide the Designation of Origin indication. Wines that not pass the analysis can not be marketed with the indication "Cariñena".

f. Bottling

- The Regulatory Body rules the containers allowed by wines with D.O. (glass)
- Only wine makers registered in the Wine Makers Registry of the Designation can bottle
- The label must include the indication " Denominación de Origen Cariñena" with the corresponding code number assigned by the Regulatory Body. This code is to facilitate the tracing of the produce along the marketing channel and is given only after the certification control has successfully passed by the elaborator.

3. Registries

The Regulatory Body keeps a record of the following registries:

Vineyards

Wine makers

Wine stockers

Wine ageing firms

Wine Bottlers

Only those vineyards and processors/stockers registered can produce under the Designation of Origin  
There are some specific rules for the wine makers/stockers, with respect to temperature; separation of the buildings from those in which grapes or wine without the Designation are stocked or elaborated.

The registration is valid for three years.

4. Rights and obligations

- a. Wine makers are not allowed to elaborate, stock or handle grapes, grape juice or wines obtained from not registered vineyards.
- b. The Regulatory Body must authorise the use of both, the term Designation of Origin and the private brand. The labels must be authorised by the Regulatory Body and must show the vintage
- c. Wine elaborators must put in practice self-control measures that must reflect the production and marketing process
- d. Vineyards must provide information about quantities of grapes harvested and its destination and name of the buyer. Wine makers provide information about all the produce acquired, sold and stocked.
- e. Certification Control is done by the Regulatory Body: buildings, documents and products inspection.

5. The Regulatory Body

a. Composition:

1 president and 1 vice-president appointed by the Regional Minister of Agriculture upon the proposal of the Regulatory Body

6 members amongst the vine growers

6 members amongst the wine makers

2 members appointed by the Department of Agriculture with special knowledge on this area

1 secretary appointed by the Regulatory Body

b. The decisions are approved by the majority of the members present (at least, the president, the secretary and half of the members must be present to validate the session)

c. Financial resources

- public subsidies

- yearly levy on the registered vineyards and wine makers
- levy on the product
- levy on the issue of Origin Certifications, labels

## 6. Infractions and Sanctions

### Infractions

- a) inaccuracies and omissions in the documentation and reports
- b) infractions on production and elaboration
- c) misleading use of the indication Designation de Origin:
  - usurpation of the indication
  - use of brands and labels not authorised by the Regulatory Body
  - use of grapes coming from non- registered vineyards
  - elaborate, stock, bottle or label wine by firms non-registered
  - non-use of the coded label provided by the RB
  - non-payment of the levies

### Sanctions

The maximum sanction (monetary) is applied when:

- actions discredit the Designation of Origin
- the product is adulterated with risky substances for health
- the wine is watered
- false records of production are provided that account for more than 20%
- the refusal of providing information is re-iterated

### The control

The control of the product and processes consists of two aspects: inspection and certification. The wineries and vineyards are inspected by members of the Regulatory Body; and the certification is made by a certification committee, formed by a technical director, appointed by the Regional Administration, 3 people of the Regulatory Council, 3 people of the Regional Administration, and 3 people from the Consumers Organisation.

### The Designation of Origin Cariñena differ with respect to competitors in:

1. The varieties: each Designation allows for different varieties and maximum proportion of some specific ones in the final composition of wine.
2. The distribution of wine amongst different categories and types (colour). Each designation is specialised in a different category and type of wines (Table 5). Cariñena has a bigger market share in young and very aged wines, and is also important in rosé.
3. Price: normally, Cariñena wines are positioned in a segment of low prices. They are cheaper on average than other Designations, and in particular than other D.O of the same region, what is linked to the high volumes and big extensions of vineyards (Table 6).

Table 5. Market shares of the wine DOs within types of wines. 1997-1998-1999. Quantities marketed through one supermarket chain in Zaragoza.

Designation	Red young	Red Crianza	Red Reserva	Red Gran Reserva	Rosé	White
Somontano	10.34	24.00	19.31	0.00	34.01	32.49
Campo de Borja	8.21	10.46	5.52	0.00	4.03	13.84
Calatayud	4.48	0.09	10.88	0.00	5.16	4.19
Cariñena	45.87	1.22	23.35	77.10	25.45	6.26
Rioja	20.18	57.61	18.71	21.61	7.62	9.87
Oher DO	10.92	6.62	22.22	1.29	23.73	33.35
TOTAL	100	100	100	100	100	100

Table 6. Average prices, 1997-1999, per category. Data of one supermarket chain in Zaragoza (€ per bottle)

Designation	red "young"	red "crianza"	red "reserva"	rosé	white
Somontano	3,51	4,82	6,28	2,69	3,42
Campo Borja	2,04	2,82	3,40	1,67	1,61
Calatayud	1,64	3,00	2,99	1,57	1,62
Cariñena	1,68	2,26	3,61	1,59	1,94
Rioja	2,73	4,74	8,51	2,43	3,29
Otras	2,30	5,04	3,13	2,01	2,99

#### 1.5 Legislative aspects – description of:

- ✓ Laws that institute and regulate the denomination of this product
- ✓ Legal institutions concerned with it (in the definition of product characteristics, in the protection, in quality monitoring, etc.)
- ✓ Existence of trademarks and collective brands
- ✓ Existence of indications which can mislead the consumers
- ✓ Existence of jurisdictional case involving or concerning quality, imitation or denominations of the product

#### Laws

Order, 26<sup>th</sup> July 1975, of the Spanish Ministry of Agriculture, Fishery and Food

Order 9<sup>th</sup> April 1990, of the Department of Agriculture of the Regional Government of Aragón

Order 12<sup>th</sup> June 2000 of the Department of Agriculture of the Regional Government of Aragón

Last modification: Order 7<sup>th</sup> June 2002 of the Department of Agriculture of the Regional Government of Aragón

These "Orders" regulate the Designation of Origin Cariñena and its Regulatory Body (*Consejo Regulador*)

#### Institutions

Regulatory Body of the Designation of Origin Cariñena

Regional Administration, Department of Agriculture

National Administration: Ministry of Agriculture, Fishery and Food; National Institute of Designations of Origin (INDO)

#### Trademarks

Wine makers can use their own trademarks but must be authorised by the Regulatory Body and, in any case, in the label must be included the term "Designation of Origin Cariñena". The Regulatory Body

assigns a code number to each label that certifies that the wine fits the rules of the Designation of Origin.

The rules of the Designation of Origin forbid the use of names, brands, expressions and signals in wines non-protected by the Designation of Origin Cariñena, when they are phonetically or graphically similar. The use of terms such as “type” “style” “vine” “bottled in...”, “with wine makers in ...” etc. are forbidden because they can mislead the consumer.

The fraudulent use of the term “Designation of Origin Cariñena” is an infraction that can be sanctioned monetarily. There is a fraudulent use when:

- a wine that has been rejected by the Regulatory Body uses the term “Designation of Origin” and/or “Cariñena”.
- use of brands and labels not authorised by the Regulatory Body
- use of grapes coming from non-registered vineyards
- elaborate, stock, bottle or label wine by firms non-registered
- non-use of the coded label provided by the Regulatory Body

## **2. Link with production and marketing system (ex-WP2):**

### 2.1 Production chain aspect

- ✓ Short description of the supply chain
- ✓ Organisation of the supply chain with special reference to vertical co-ordination mechanisms
- ✓ Characters, typology and structure of the Actors involved
- ✓ Strategy of the main Actors (firms and other private/public institutions) involved in the supply chain
- ✓ Quality management
- ✓ Characters of the marketing channels
- ✓ Effects of PDO-PGI on prices, volumes, marketing channels, market structures, etc.
- ✓ On which basis do the firms decide whether to use PDO/PGI rather than sell the product without it?
- ✓ How are these effects distributed along the supply chain? And inside-outside the area of production?
- ✓ Do the PDO-PGI create different opportunities for industrial and artisanal firms, for small and big firms, etc.?
- ✓ Which kind of firms use PDO-PGI on OLP, and in which kind of marketing channels?
- ✓ Are there firms specialised in PDO-PGI production?
- ✓ Which kind of firms use PDO-PGI on OLP, and in which kind of marketing channels?
- ✓ Are there firms specialised in PDO-PGI production?

The main actors in the chain are:

- Vine growers
- Associations of vine growers
- Wine makers (private firms, co-operatives)

There are about 3000 vine growers and 44 winemakers registered in the Designation of Origin. 85% of the final product comes from cooperatives. There are two big wine makers (only one of them produces half of the wine of the Designation) and the rest are small-medium sized firms.

The vertical co-ordination mechanisms are diverse. The big winemakers are cooperatives which also possess big extensions of vineyards, and control all the production-transformation process. For instance, the biggest one “Grandes Vinos y Viñedos” owns 5660 has, and “San Valero” 3500has. Both firms are based on cooperative members to get the grapes but they have adopted a different business

societal figure to deal with commercial issues. Some other wine makers, however, establish contracts with the grapes suppliers. In this case, different types of contracts exist, based either on quantities, prices or qualities.

The Regulatory Body plays an important role, trying to match the demand needs and adapting the rules. For instance, the proposal of change in grape varieties or the proportions in which they can be used in order to better satisfy the market trends. Its president acts as a social leader of the area. Oenologists and firm managers are vital to improve the image, the product and the administration of the firms of the Designation. However, there is still a lack of professional training that slow down the development of the chain.

The performance of the Designation of Origin depends on the composition and structure of the firms involved. Different sizes lead to different worries and the Designation must deal with all of them. They have also different market strategies and their products positioned in the market varies.

In the last years, mergers between wine makers have occurred, co-operatives in particular, partially stimulated by the Administration. The strategies of the main actors depend not only on the size but also on the added value generated by the firm. The distribution channels and marketing policies will be different depending on the characteristics of the product.

The Regulatory Body through the Code of Practice, impose very clear specifications on the different stages of wine production with the goal of assuring a minimum standard of quality. Likewise, quality is assessed through quality controls. However, there are also “marketing” quality requirements imposed by the destination markets and the distribution, etc. The problem arises when the administrative rules imposed by the Designation do not match or change in accordance with the market trends.

The decisions concerning the marketing and distribution of wine with D.O. Cariñena are individually taken by the firms. There are not common strategies designed for the joint marketing of the product, such as price, apart from generic promotions. These are stimulated by the Administration, when more than one Designation is promoted, and the corresponding Regulatory Body, when only one is promoted. Apart from the benefits in terms of recognition and image improvement, there is a benefit for small-medium firms with respect to make easier the contact with the distribution channels.

The PDO-PGI are used by both, small and big firms in Cariñena. Some of the firms exclusively produce wine with Designation of Origin while some of them, normally the biggest ones, produce both, with and without D.O., with the particularity that wine without D.O. is traded in bulk. The fluctuation of the climatic conditions makes that some years the wine produced does not meet the quality requirements imposed by the D.O. But, the wine makers have decided, if possible, to sell all their production with the distinction of the D.O. label, and this is so, because this is the way to market a quality wine. Otherwise, the wine gets the denomination of “table wine” what precludes the transmission of a high quality image.

The Code of Practice defines strict rules when wine with and without D.O. is handled, elaborated or stocked. Buildings must be separated by a road from those where grapes not suitable for the D.O. are handled or stocked; and gas and liquid pipes must be independent. Only the final product, already bottled, may share the same stock room with wine with D.O.

Distribution is mainly faced by own distributors. Traditional retailers and supermarkets chains, have got a similar weight, and restauration is increasing its presence.

## 2.2 Consortia and Interprofessional bodies:

- ✓ Description of the origin and the structure of the Interprofessional bodies involved
- ✓ Role of Interprofessional bodies

- ✓ Issue related to the governance of the Chain

Interprofessions involved:

- Regulatory Body (see structure in the Code of Practice)
- farmers associations
- farmers unions
- Association of small and medium size firms
- Association of the Agrifood Industrial Sector of Aragón (Asoc. Industria Agroalimentaria de Aragón)

The Regulatory Body is really the unique interprofessional institution. The rest deal more with horizontal issues and problems.

Vertical integration is low, only in co-operatives the link is stronger. The transforming sector is closer to distribution and knows better what the market demands, but there is a lack of communication among the different stages of the chain, in particular between the producers of raw materials and the transforming industry.

The wine makers are spread all over the area protected by the designation of origin, but the concentration is bigger in two towns, Cariñena and Almonacid de la Sierra. Cariñena is the main city of the county, and with the highest population, 2852 inhabitants, what accounts for 30% of the population of the county.

### **3. Link with rural development (ex-WP3):**

#### *3.1 Area of production:*

- ✓ Relevance of the OLP for the region (in terms of revenue, employment, land management, culture and local identity, etc.)
- ✓ To what extent OLP specificity comes from local natural resources?
- ✓ In which way PDO-PGI Code of practice (if it exists) take into account these relationships?
- ✓ Which are the links of the OLP with the local culture? (OLP festivals, gastronomy, traditions, etc.)
- ✓ Which are the stakeholders in the OLP others than firms involved in the supply chain (tourism associations, local and non local consumers associations, cultural associations, local and non local public institutions, research institutes, etc.?)

The local identity is very strong because Cariñena region is known by its wines. Wine is very important because there are scarce crop alternatives in non-irrigated land. Wine prices have gone up and nowadays vineyards are the most profitable crop on irrigated land. The town of Cariñena has now an industrial pole besides the numerous wine makers which are settled in the region.

The region of Cariñena has a population of 9412 inhabitants, from which 30% is located in the head of the county, Cariñena.

Wine promotion involves many other cultural and gastronomic activities. They are mutually reinforced but the wine, as a product, is able to transmit all those values. Tourism seems to be the best complementary activity and tourists need restaurants and many other amenities. However, these activities are not very developed in the area.

#### *3.2 The Effects of PDO-PGI ("institutionalisation"):*

- ✓ How do the definition of production area, techniques, and characteristic of the final product in the Code of practice affect the value of local resources in the supply chain and outside it (externalities)?
- ✓ Have small and/or artisan firms difficulties in implementing PDO-PGI schemes? Which are the problems? (shortness of the resources and skills required, low flexibility in production schemes, hygienic problems, etc.).

The Code of Practice preserves tradition by defining and clarifying the exact terms which differentiate the region. Small firms, in many cases, do not adapt their technological processes because of their lack of investment or vision for the future.

### 3.3 *Rural development tools:*

- ✓ Are OLP important for stimulating the demand of other local products (both food and non-food, or services) in the rural area?
- ✓ Are there any tools for building networks between different local economic activities starting from the OLP, that can create diversification opportunities in rural areas (tourism, non-food craft products, environmental and recreational services ...)? (for example: "product routes")
- ✓ Which are the actions of rural development based on the OLP product? Which is their legal base? (for example: EU LEADER Initiative ...)
- ✓ Which are the actors involved (public/private, Consortia ...)?
- ✓ Problems and results of these OLP-related development actions

There is a Museum of Wine, one of the 35 existing in Spain, and one of the oldest. But, this is not exploited in connection with other activities, such as gastronomic routes and visits to wineries. Some of the non-food attractions are the visit to the village and house where Goya, the painter, was born (whose image is used on pottery and wine labels); the pottery of the area that constitutes also a culture/tradition call, enhanced by means of literature contests. There are some touristic routes promoted by the Administration, and cycling-tourism. There is a strong potential in the area, not only because its own historical and natural assets, but also because of its good communication with the main city of the region, but it needs development. But the wine, and all the business that may arise around it, is the main asset.

Next year, PRODOR will be applied for the first time in the area, and some ideas and projects are been developed. No other rural development initiatives exist. The regional government has implemented a policy destined to the development of the wine in the region, but the focus is the sector itself, and not the rural development.

### 3.4 *Evaluation:*

- ✓ Keeping in mind your case-study, which are the most appropriate methodologies, criteria and parameters to use when evaluating the economic, social, cultural, environmental impact of OLPs on rural development processes?

It all depends on the issue. For economic problems and activities could be disaggregated input-output, income distribution and economic growth analyses. Self estimation studies among dwellers to determine the effects on social and cultural aspects. Finally, studies on the willingness to pay by consumers to value environmental aspects.

## **4. Link with consumer and citizens (ex-WP4):**

### 4.1 *Image of the product:*

- ✓ Description of promotion (advertising, packaging, use of trademark, use of Collective brand, etc)

- ✓ Perception by the consumer
- ✓ Image of the product VS competitors

Apart from generic promotions, all the aspects related to marketing are decided individually by the firms. With respect to packaging, some of the aspects are ruled by the Designation of Origin (glass bottles, indication of Designation of Origin in the label, the code number). The design of bottles, labels have changed in the last years. There have been also a change from “in bulk” and “1 litre bottles” to bottles of  $\frac{3}{4}$  of a litre bottles.

The policy of brands is diverse. In some cases, the name of the winemaker firm is used as product brand, and for every category of wine; some times, the name of the winemaker is extra information added in the label, being the brand different; some wine-makers prefer to use the same brand for all the produce, independently of the category, to gain a corporate image.

There are also different policies depending on the destination of the wine. Some of the wine is marketed using the white brand of the distribution chain; different brands and labels are used for wines whose destinations are the domestic and export markets; and also different brands can be used depending on the segment of prices and quality ranges. Different brands are sometimes used in different marketing channels, such as the restauration and the retail distribution.

Finally, the use of the grape variety to identify the product together with the Designation of Origin is also been used as a marketing strategy. This information sometimes provides only the names of the varieties and sometimes the percentage of the composition.

Problems arise when there is a conflict between the individual brand reputation and the collective image of the Designation of Origin. Cariñena has got the reputation for strong, high alcoholic graduation wines. It has also been viewed as a wine made of mixtures and low quality. The position in a low price segment has affected negatively its image. The Regulatory Body is making an effort to change this image, through promotion, conferences, introduction of wines in hotels, and the use of social leaders. Most generic promotion is undertaken in Aragón, very little in the rest of Spain and nothing in foreign countries. The image varies between consumers from Aragón and outside of Aragón. The first ones have a better image. In the last years, there has been a parallel evolution of the individual and collective image. Both have benefited from the increase in recognition and reputation.

Some issues related with image and competition:

- Each brand competes with other brands inside the same Designation and with other Designations.
- It is difficult to get an own image different from the collective image of the Designation
- It is more difficult to change the image and perception of the product than the physical attributes of the product. This has motivated a re-orientation towards exports (about 50% of the production is exported)
- A positive correlation seems to be perceived between price and image

#### *4.2 Marketing differentiation:*

- ✓ Capability of the consumers to recognise and perceive OLP Vs non OLP
- ✓ Competitive advantage and disadvantage of OLP against non OLP

The recognition of the Designation of Origin is higher than individual brands and the D.O. is better known in the regional market.

The main advantage is for the small and medium size firms: to be inside the Designation improves the quality regulation and control, helps to plan operations, allows to get information about market trends, helps to incorporate new techniques and get in touch with experts. The big ones can promote their own

brand image but they get a great help to introduce their products in distribution chains. By far, all of them gave more advantages than disadvantages.

#### 4.3 Strategies:

- ✓ Influence of GDO on the chain
- ✓ Quality strategies: "Cost leadership" against "Focalisation": low/high quality, different techniques of productions and different prices.
- ✓ Most relevant actions of marketing supporting the product
- ✓ Strategy of diversification followed by the firm involved

Big distribution channels require regularity, homogeneity, big volumes, that only big firms can provide. As mentioned above, the Designation is positioned in a low price segment. Some of the reasons are, the big quantities traded in bulk in the past and the difficulty of changing drastically the price policy, and the search of short-run profits by the co-operatives sector.

New strategies to improve the quality image concern the substitution of the term "cooperative" to "wine maker" in the label. Likewise, there is diversification inside the same firm, to provide high quality wines. Restauration is an important distribution channel. That makes the producers to enhance quality to reach this segment of the market.

Diversification is feasible through different means:

- Varieties (wines mono- or multi- varietal; brand by variety specification; ageing.
  - Because a great bulk of the wine produced and bottled is in low-medium segment prices the marketing strategies are very much related to the cost of production. Probably the best selling message is that Cariñena wines have a good quality/price relationship.
  - Extension of Irrigation areas: that helps regularity and homogeneity.
- Nevertheless, it is important to give a corporate image of the firm to consolidate the image of the product. Otherwise, there are too many brands that may confuse the consumer.
- There are many marketing strategies, some of them generic, especially dealing with generic promotion, but others private, implemented by private firms, which are linked to particular distribution channels or addressed to consumers.

#### **Please add the following information:**

##### a. Bibliographical references on the OLP analysed

- Albiac J., Albisu L.M. and Alejandro J.L. (1986). Actitud de los consumidores respecto al vino de la denominación de origen Cariñena. Comunicaciones INIA. Serie Economía 21.(Consumers' attitudes towards PDO Cariñena wine)
- Albisu L.M., Dominguez J.A. and Alejandro J.L. (1989). Actitud del consumidor ante la publicidad del vino. Comunicaciones INIA. Serie Economía 31. (Consumers' attitudes towards the publicity of wine)
- Albisu L.M. and Meza L. (1998). Evaluación de la campaña de promoción "Alimentos de Aragón con Denominación de Origen y Calidad Certificada" realizada en 1997 (Evaluation of the promotion campaign "Food products with Designation of Origin and Certified Quality of Aragón" done in 1997). Working Paper 98/3. SIA-DGA.
- Albisu L.M. and Meza L. (1999). Consideraciones acerca de las campañas de promoción "Alimentos de Aragón con Denominación de Origen y Calidad Certificada" hasta 1998 (Considerations about the promotion campaigns of "Food products with Designation of Origin and Certified Quality of Aragón" until 1998). Working Paper 99/2. SIA-DGA.

- Albisu L.M. and Meza L. (2000). Los “Alimentos de Aragón con Denominación de Origen y Calidad Certificada” siguen aumentando su reconocimiento (The “Food products with Designation of Origin and Certified Quality of Aragón” keep on increasing aknowledge). Working Paper 00/2. SIA-DGA.
- Cedeño S., Meza L. and Albisu L.M. (2002). Evaluación de las actividades de promoción de los “Alimentos de Calidad de Aragón” en 2000 (Evaluation of the promotion activities of “Quality food products of Aragón” in 2000. Working Paper 02/2. SIA-DGA.
- IKERFEL (2000). *Las Denominaciones de Origen de vinos en el Mercado nacional. Resumen (The Designations of Origin of wine in the domestic market. Summary.)*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- MAPA (2000). *Datos de las Denominaciones de Vinos: Campaña 1999/2000 (Data of the wine Designations: Campaign 1999/2000)*. Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Madrid.
- Mascaray M.A., Meza L., Sanjuán A.I. and Albisu L.M. (1999). Actitud del consumidor ante la campaña de promoción genérica de alimentos de Aragón con Denominación de Calidad: Percepción de los productos y evaluación de la campaña (Consumer’s attitude before the generic0 promotion campaign of food products with designation of quality of Aragón: perception of products and valuation of the campaign). Working Paper 99/3. SIA-DGA.
- Sáinz H. (2001). La actitud de los consumidores ante los vinos con Denominación de Origen. *Distribución y Consumo* : 131-146. (Consumers’ attitudes towards wines with Designation of Origin).
- Sánchez M. and Gil J.M. (1997b). Los vinos aragoneses con denominación de origen. *Agricultura 777*: 323-325. (Aragonese wine with Designation of Origin).

b. internet websites on the OLP analysed (official website, firms’ websites, etc.)

Institutions:

<http://www.aragob.es/agri/alimento/carinena.htm>

<http://www.mapya.es/indices/pags/aliment/index.htm>

Firms:

[www.grandesvinos.com](http://www.grandesvinos.com)

[www.ignaciomarin.com](http://www.ignaciomarin.com)

[www.monfil.com](http://www.monfil.com)

[www.bodegasanvalero.com](http://www.bodegasanvalero.com)

[www.solardeurbezo.com](http://www.solardeurbezo.com)

[www.bodegasdelaobra.com](http://www.bodegasdelaobra.com)

[www.eurofoodshop.net/lagrimavirge](http://www.eurofoodshop.net/lagrimavirge)

c. Code of Practice  
(see bellow)

## **SECCION BOA**

**Rango:** ORDEN

**Fecha de disposición:** 12 de junio de 2000

**Fecha de Publicación:** 19/06/2000

**Número de boletín:** 71

**Organo emisor:** DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

**Título:** ORDEN de 12 de junio de 2000, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Cariñena" y su Consejo Regulador. (SUPLEMENTO AL BOA Nº71)

### **Texto**

ORDEN de 12 de junio de 2000, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Cariñena" y su Consejo Regulador.

El Reglamento de la Denominación de Origen "Cariñena" y de su Consejo Regulador, fue aprobado mediante Orden de 26 de julio de 1975, del Ministerio de Agricultura, modificado por Orden de 9 de abril de 1990, del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón.

En el tiempo transcurrido desde su reconocimiento, la Denominación de Origen se ha ido consolidando tanto desde el punto de vista organizativo y de control como respecto al posicionamiento en los mercados de los vinos amparados por la Denominación. No obstante, con el fin de lograr un asentamiento más sólido en los mercados resulta aconsejable acometer una serie de modificaciones en el vigente Reglamento, aprobado por Orden de 9 de abril de 1990, del Departamento de Agricultura, que permitan el desarrollo de la Denominación de Origen, y que en su mayoría están inspiradas en la idea de lograr un mejor control de las actuaciones en los vinos amparados por la Denominación de Origen.

Dado el gran número de modificaciones efectuadas y al objeto de lograr una mayor claridad expositiva y facilitar su conocimiento por el sector, se ha optado por aprobar una nueva redacción en la integridad del texto del Reglamento de la Denominación de Origen "Cariñena" en el que se incluyen todas las novedades.

Entre las principales modificaciones que se realizan se puede destacar la introducción de nuevas variedades respecto la producción (capítulo II), el actualizar y concretar las posibles prácticas de cultivo manteniendo, en todo caso, la producción máxima por hectárea (capítulo III). Igualmente se ha concretado más el régimen de elaboración y crianza al objeto de facilitar el control y certificación de estas alteraciones.

Así mismo, y respondiendo a la idea ya anunciada de permitir un mayor control, se ha procedido a concretar las características de los vinos y a ampliar el régimen de controles, incluyendo un artículo dedicado al autocontrol que deben realizar las propias empresas inscritas.

Igualmente se han adaptado las previsiones referidas al Consejo Regulador al régimen administrativo actual de los órganos colegiados y se ha previsto la existencia de un Manual de Procedimiento que establezca las pautas a seguir en las actuaciones de certificación del Consejo Regulador.

Una vez estimada la conveniencia y oportunidad de proceder a la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen, procede aprobar la reforma de esta norma reglamentaria que constituye la norma institucional básica de la Denominación de Origen.

Teniendo atribuida, según el artículo 35.1.13ª del Estatuto de Autonomía de Aragón, la competencia exclusiva en materia de Denominaciones de Origen, la Comunidad Autónoma de Aragón, corresponde al Departamento de Agricultura, de conformidad con el Decreto 1/2000, de 18 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura

orgánica del Departamento de Agricultura, el fomento de la industrialización y el fomento de la calidad agroalimentaria.

La regulación actual de la materia, parte de lo impuesto en el Reglamento (CE) 1493/99 del Consejo, que establece la organización común de mercado del sector vitivinícola, cuyas previsiones se concretan en España en la regulación contenida en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y su Reglamento de desarrollo aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

Por todo lo expuesto, a propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Cariñena", dispongo:

Artículo único.

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Cariñena" que se publica como Anexo a la presente Orden.

#### DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogado el Reglamento de la Denominación de Origen "Cariñena" y de su Consejo Regulador aprobado por Orden de 9 de abril de 1990 del Departamento de Agricultura.

#### DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial de Aragón".

Zaragoza, 12 de junio de 2000.

El Consejero de Agricultura, GONZALO ARGUILE LAGUARTA ANEXO Reglamento de la Denominación de Origen "Cariñena" y de su Consejo Regulador

#### CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1.º Base legal.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, denominada Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y en el Reglamento que la desarrolla, aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, así como la normativa de la Comunidad Europea y en particular el Reglamento (CE) 1493/99 del Consejo de 17 de mayo por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, quedan protegidos con la Denominación de Origen "Cariñena" los vinos designados por esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2º. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación y al de los términos municipales que componen las zonas de producción y crianza de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 81 y siguientes de la Ley 25/1970 y demás legislación aplicable.

2. Queda prohibida la utilización, en otros vinos, de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, pueden inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, incluso los que vayan precedidos de la terminología "tipo", "estilo", "cepa", "embotellado en...", "con bodegas en..." y otras análogas.

### Artículo 3º. Órganos competentes.

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, al Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

## CAPITULO II DE LA PRODUCCION

### Artículo 4º Zona de producción.

1. Las uvas amparadas por la Denominación de Origen "Cariñena" deberán producirse en parcelas ubicadas en la zona de producción a que se refiere el apartado 2 de este artículo y que el consejo Regulador considere aptas para la producción de vinos con la calidad necesaria, inscribiéndose las correspondientes parcelas en el Registro de Viñas del Consejo regulador.

2. La zona de producción de las uvas amparadas por la Denominación de Origen "Cariñena" está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales siguientes : Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

3. Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción, no llevará aparejado la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos con la entrada en vigor del presente Reglamento.

4. Dentro de la zona de producción, el Consejo Regulador efectuará la calificación de los terrenos que considera aptos para la producción de uva de las variedades que se señalan en el artículo 5º con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por esta Denominación de Origen, debiendo quedar delimitada en la correspondiente documentación cartográfica.

### Artículo. 5º. Variedades aptas.

1. La elaboración de los vinos protegidos por la Denominación de Origen "Cariñena" se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes.

Tintas: Garnacha tinta, Mazuela, Tempranillo, Juan Ibáñez, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Blancas: Macabeo, Garnacha blanca, Parellada, Chardonnay y Moscatel de Alejandría.

2. La elaboración de vinos protegidos se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas, de acuerdo a lo establecido en el presente artículo. No obstante y con el fin de preservar la especificidad de los vinos de la Denominación de Origen "Cariñena", las variedades Merlot y Syrah no podrán participar en la composición del producto final en una proporción volumétrica superior al 15 por ciento.

3. El Consejo Regulador podrá proponer al Departamento de Agricultura la autorización de nuevas variedades que, previos ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos y ejercen una acción mejorante en los vinos tradicionales sin modificar sus características específicas.

## Artículo 6°. Prácticas de cultivo.

1. Las prácticas de cultivo tenderán a optimizar la calidad y especificidad de los vinos.
2. La densidad de plantación por hectárea será de 1.500 cepas mínimo y de 4.000 cepas máximo.
3. La poda se efectuará en vaso o en espaldera. En vaso las cepas tendrán un máximo de seis pulgares con dos yemas, admitiéndose un máximo de 12 yemas por cepas en todas las variedades excepto en la Cabernet Sauvignon que, al no ser fértiles las yemas inferiores del sarmiento, se admite hasta 18 yemas por cepa. En espaldera, dependiendo del sistema de formación, cada planta tendrá un máximo de 16 yemas en todas las variedades excepto en la Cabernet Sauvignon que se admite hasta 24 yemas.  
  
Independiente de la densidad de la plantación del viñedo, en todas las variedades no se podrá superar el límite máximo de 30.000 yemas por hectárea cuando la formación de las vides sea en vaso y 35.000 cuando se trate de espaldera, excepto en el caso de la Cabernet Sauvignon cuyos límites máximos serán 45.000 y 50.000 yemas respectivamente.
4. El riego se realizará para atender las necesidades hídricas del cultivo, con objeto de asegurar una producción de calidad cuando las condiciones ecológicas lo justifiquen, previa autorización del Departamento de Agricultura, según lo establecido en el Anexo VI del Reglamento (CE) 1493/99.
5. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá proponer al Departamento de Agricultura, la autorización de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe no afecten desfavorablemente a la calidad ni a las cualidades específicas del vino producido.
6. Las disposiciones precedentes se ajustarán a los límites de producción máxima establecidos en el artículo 7° de este Reglamento.

## Artículo 7° Producción máxima.

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 70 quintales métricos en variedades tintas y de 80 quintales métricos en variedades de uva blanca.
2. Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, efectuado con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 de la producción máxima admitida en el punto anterior.
3. La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los límites autorizados, no podrá ser utilizada 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.

## CAPITULO III DE LA ELABORACION, CRIANZA Y EMBOTELLADO

### Artículo 8°. Zona de crianza.

La zona de crianza de los vinos amparados por la Denominación de Origen Cariñena es la formada por los términos municipales que integran la zona de producción.

### Artículo 9° Vendimia.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

2. Las uvas aptas para producir los vinos de la Denominación de Origen tendrán un contenido en azúcares igual o superior a 170 gramos/litro de mosto.

3. El Consejo Regulador, a la vista de las características propias de cada municipio, podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia, así como normas sobre el transporte de uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

#### Artículo 10º. Técnicas de elaboración.

1. En la extracción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una adecuada tecnología orientada hacia la obtención de productos de la máxima calidad, de forma que tras la separación de los orujos se obtenga un rendimiento máximo de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uvas. Las fracciones de mosto o vino superiores al rendimiento máximo autorizado obtenidos por presiones superiores, no podrán ser destinados en ningún caso a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen.

2. El rendimiento máximo de mosto o vino expresado en el punto anterior, podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el departamento de Agricultura a propuesta del Consejo Regulador con anterioridad a la vendimia, hasta un máximo de 74 litros por cada 100 kilogramos de uva.

3. Para la extracción del mosto o vino sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas conocidas como "continuas".

4. En la elaboración de vinos protegidos no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

#### Artículo 11º. Crianza.

1. El proceso de crianza en los vinos amparados por la Denominación de Origen "Cariñena", se realizará en todos los casos por el sistema de añada con permanencia mixta en madera y botella, excepto en el vino "añejo" que únicamente se someterá a crianza en madera. Los envases de madera que se utilicen en este proceso deberán ser de roble, con una capacidad máxima de 10 hectólitros.

2. Independiente del tiempo de permanencia mixta en madera y botella expresado en este apartado, en ningún caso la edad del vino será inferior a dos años naturales. Para la utilización de las indicaciones "crianza", "reserva", "gran reserva" y "añejo", los procesos de maduración se ajustarán a los siguientes periodos mínimos de permanencia expresados en meses:

Periodo mínimo de permanencia (en meses):

Tipo de vino Indicación Madera Botella Total; Tinto Crianza 6 24; Reserva 12 36; Gran reserva 24 36; Añejo 24 24; Blanco y rosado: Crianza 6 6; Reserva 6 24; Gran reserva 6 48.

3. Únicamente se podrá utilizar las indicaciones "reserva" y "gran reserva" en los vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades

organolépticas y una riqueza aromática destacada, como consecuencia del proceso de maduración.

Artículo 12°. Calificación de los productos.

1. Los vinos susceptibles de ser amparados por la Denominación de Origen "Cariñena" se someterán a un sistema de evaluación de su aptitud mediante un sistema de análisis físico-químicos y organolépticos a que hace referencia el Reglamento (CE) 1493/99, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Orden de 21 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, teniendo en cuenta los requisitos establecidos en este Reglamento y los recogidos en el Manual de Procedimiento del Consejo Regulador.

2. Los vinos no calificados "aptos" o respecto a los cuales el Consejo Regulador no haya certificado su conformidad, no estarán amparados por la Denominación de Origen, no pudiendo ser comercializados bajo cualquier referencia a "Cariñena".

Artículo 13°. Embotellado.

1. Los vinos calificados aptos se comercializarán para el consumidor en los tipos de envase que, previamente aprobados por el Consejo Regulador, no perjudiquen su calidad y prestigio. Con carácter general los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la legislación correspondiente.

Excepcionalmente el Consejo Regulador podrá autorizar para usos especiales otros tipos de envase que entienda no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos, previo informe favorable del Departamento de Agricultura.

2. El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen "Cariñena" deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, en las etiquetas se expresará la mención "Denominación de Origen Cariñena". A su vez los envases llevarán la etiqueta numerada específica para cada tipo de vino, otorgada por el Consejo Regulador, cuya función es actuar de certificado y permitir el seguimiento del producto en la comercialización.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen.

#### CAPITULO IV DE LAS CARACTERISTICAS DE LOS VINOS

Artículo 14°. Características de los vinos.

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Cariñena" tendrán las siguientes características:

Los vinos destinados a "crianza", "reserva" y "gran reserva", deberán tener una graduación alcohólica adquirida mínima de 12,5 y los destinados a "añejo" de 14.

2. La elaboración del vino de licor se realizará exclusivamente con las variedades Moscatel de Alejandría, Macabeo y Garnacha tinta cuyos vinos alcancen en el momento de la recolección una concentración de azúcares superior a 22 grados Brix.

#### CAPITULO V DE LOS REGISTROS

Artículo 15°. Registros del Consejo Regulador.

1. Todas las explotaciones vitícolas de producción y las bodegas cuyos productos se destinen a la Denominación de Origen "Cariñena" deberán figurar inscritas en los correspondientes Registros del Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador llevará los siguientes Registros:

- a) Registro de viñas.
- b) Registro de bodegas de elaboración.
- c) Registro de bodegas de almacenamiento.
- d) Registro de bodegas de crianza.
- e) Registro de bodegas de embotellado.

Artículo 16°. Registro de Viñas.

1. En el Registro de Viñas se podrán inscribir aquellas cuyas parcelas figuren inscritas en el Registro Vitícola, y estén situadas en la zona de producción, cuyos terrenos el Consejo Regulador considere aptos y cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos, previas las comprobaciones que en el Consejo Regulador estime necesarias.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular de la explotación, cualquiera que sea su naturaleza jurídica; el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, polígono, y parcela catastral, superficie de 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 la misma y la autorización de plantaciones expedida por el Organismo competente.

Artículo 17°. Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción en la que se vinifique uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la Denominación de Origen.

2. En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen exclusivamente al almacenamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen.

3. En el Registro de Bodegas de Crianza se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de crianza que se dediquen exclusivamente a la crianza de vinos con Denominación de Origen o con derecho a ella.

4. En el Registro de Bodegas de Embotellado se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al embotellado de vinos con Denominación de Origen.

5. En la inscripción figurará el nombre de la Empresa, localidad y zona de emplazamiento, domicilio social, características de la bodega, material de construcción y capacidad de envases y maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso de que la Empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar 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.

6. Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente o para conservar su vigencia que el local, las instalaciones y conducciones de líquidos y gases sean independientes y con separación entre sus edificios por medio de la vía pública de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen vinos de uvas

obtenidas de superficies vitícolas no inscritas, salvo cuando se trate de productos embotellados y etiquetados en situación de tránsito de almacén.

7. Los locales o bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con el estado higrométrico y ventilación adecuados, además de los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el vino adquiriera las características específicas de los vinos de la Denominación de Origen "Cariñena".

8. 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 atuvieran a tales prescripciones.

#### Artículo 18º. Inscripciones.

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

2. Para la inscripción en los Registros será condición necesaria que los solicitantes, personas físicas o jurídicas, cumplan los requisitos establecidos en este Reglamento. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento.

3. Cualquier variación de los datos registrados deberá ser comunicada al Consejo Regulador para la actualización correspondiente, quien podrá controlar y verificar la veracidad de los datos de inscripción.

4. La inscripción en los Registros tendrá una vigencia de tres años, pudiendo ser renovada a solicitud del interesado al final de dicho periodo, siempre y cuando se haya mantenido la actividad y supere los controles que el Consejo Regulador establezca en su manual de procedimiento.

5. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de sus obligaciones respecto de aquellos registros que con carácter general estén establecidos, y en especial los registros de bodegas agroalimentarias y sanitarios de la Diputación General de Aragón, cuya certificación deberá acompañar a la solicitud de inscripción en el Consejo Regulador.

### CAPITULO VI DERECHOS Y OBLIGACIONES

#### Artículo 19º. Titulares de derechos.

1. La pertenencia a la Denominación de Origen, al igual que la baja en la misma, es un derecho de todos los productores de la zona geográfica de producción amparada que, de forma voluntaria, se comprometen a cumplir lo establecido en este Reglamento.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros podrán producir uvas o vinos bajo la Denominación de Origen "Cariñena".

3. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen "Cariñena" a los vinos que hayan sido calificados por el Consejo Regulador.

4. Las personas físicas o jurídicas titulares de explotaciones o bodegas inscritas en los Registros podrán utilizar, previa autorización del Consejo, el nombre de la Denominación junto al de sus marcas o indicativos comerciales. Tal autorización deberán solicitarla adjuntando la documentación que el Consejo Regulador exija, haciendo manifestación expresa de responsabilizarse de cuanto concierne al uso de dicho nombre en vinos amparados por la Denominación de Origen.

5. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros deberán estar al corriente de las obligaciones previstas en este Reglamento.

6. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen quedan obligadas al pago de las exacciones recogidas en este Reglamento y al cumplimiento del resto de sus obligaciones que establezca la normativa vigente, así como al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que en el ámbito de sus competencias adopte el Consejo Regulador.

#### Artículo 20º. Derechos en la presentación y publicidad de los productos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros del Consejo Regulador, podrán utilizar el nombre de la Denominación de Origen "Cariñena" en sus productos, en la publicidad, en la documentación o en las etiquetas.

2. Las marcas, símbolos y leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda que se utilicen aplicados al "Vino de Cariñena", no podrán ser empleados en la comercialización de otros vinos.

3. Asimismo el Consejo Regulador podrá autorizar a las explotaciones o bodegas inscritas en los Registros de la Denominación el uso de un signo distintivo en sus instalaciones que aluda a su pertenencia a la Denominación de Origen.

4. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este Reglamento, según las normas recogidas en el Manual de Procedimiento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa pueden dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo, podrá ser anulada la autorización de las concedidas anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias que dieron origen a la autorización, previa audiencia del interesado.

#### Artículo 21º. Separación de productos.

1. En las bodegas inscritas en los distintos Registros de la Denominación de Origen no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas no inscritas.

2. No obstante, las bodegas inscritas que a su vez lo estén en los registros del Consejo Regulador del Cava, podrán elaborar y almacenar vinos o mostos procedentes de la Región del Cava con derecho a dicha Denominación, cuando el Consejo Regulador de Cariñena lo autorice tras certificar la conformidad de los productos de su ámbito competencial, según la metodología recogida en el Manual de Procedimiento.

#### Artículo 22º. Autocontrol.

1. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros del Consejo Regulador que suministren vinos amparados por la Denominación de Origen "Cariñena", establecerán un

sistema de autocontrol para garantizar que los productos no tienen desviaciones con respecto a las normas establecidas.

2. El sistema de autocontrol reflejará documentalmente todo el proceso productivo o comercial en los cuadernos de explotación o de industria, de acuerdo con los modelos que establezca el Consejo Regulador.

3. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que circule dentro de la zona de producción, entre bodegas o instalaciones inscritas, deberá ir acompañado del correspondiente documento comercial autorizado o el documento que esté vigente en cada momento, remitiéndose copia al Consejo Regulador.

4. El volumen de vino expedido por cada bodega inscrita, deberá estar de acuerdo en todo caso con las cantidades de uva adquirida, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otras bodegas inscritas.

5. De las existencias de vino en crianza o envejecimiento en cada bodega sólo podrán expedirse con la mención específica, aquellos vinos que hayan cumplido los requisitos que se establecen en el artículo 11.

6. Para todos los tipos de vino se exigirá consignar la añada en las etiquetas controlando el cumplimiento de la normativa vigente.

#### Artículo 23º. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como 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 estarán obligados a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todos los inscritos en el Registro de Viñas presentarán una vez terminada la recolección, y en todo caso antes del 30 de noviembre 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) Todos los inscritos en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 30 de noviembre la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciando en los diversos tipos que elabora y debiendo consignar la procedencia de la uva.

c) Las firmas inscritas en los Registros de Almacenamiento, de Crianza y Embotelladoras presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando el número de partida y la procedencia de los vinos adquiridos. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas. A fecha 31 de julio, final de campaña, deberán declarar al Consejo Regulador las existencias de vino que haya en bodega.

d) Las firmas inscritas en los Registros de Embotelladoras llevarán un control interno del embotellado de vinos en el que figurará la partida, la marca comercial y la numeración de precintas o contraetiquetas empleadas.

2. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 2 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en una 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.

## Artículo 24º. Controles para la certificación.

1. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros, así como sus productos, estarán sometidas al control realizado por el órgano de certificación del Consejo Regulador con el objeto verificar que los vinos que ostentan la Denominación de Origen "Cariñena" cumplen los requisitos de este Reglamento.

2. Los controles se basarán en inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis de los productos, de acuerdo a la metodología recogida en el Manual de Procedimiento del Consejo Regulador.

3. Cuando tras el proceso de control que realice el órgano de certificación se determine que los vinos cumplen las condiciones de la Denominación de Origen "Cariñena", el Consejo Regulador certificará su conformidad mediante la entrega de etiquetas numeradas a las empresas comercializadoras, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

4. Cuando el órgano de certificación del Consejo Regulador compruebe que los productos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento, éstos no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen "Cariñena", sin perjuicio del régimen sancionador recogido en el Capítulo VIII de este Reglamento.

5. Contra la certificación del Consejo Regulador cabrá interponer Recurso de Alzada ante el Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, quien resolverá lo que proceda a propuesta de la Dirección General de Industrialización y Comercialización Agraria.

## CAPITULO VII DEL CONSEJO REGULADOR

### Artículo 25º. Consejo Regulador.

1. El Consejo Regulador es un órgano colegiado desconcentrado dependiente del Departamento de Agricultura, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento, de acuerdo con lo que determina la legislación vigente.

2. Su ámbito de competencia estará determinado : a) En relación con el territorio, por las respectivas zonas de producción y crianza.

b) En relación con los productos, por los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, circulación, manipulación, elaboración y comercialización.

c) En relación con las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

3. El Consejo Regulador tendrá su sede en Cariñena (Zaragoza).

### Artículo 26º. Funciones del Consejo Regulador.

Corresponde al Consejo Regulador:

a) Controlar la elaboración y embotellado de los vinos amparados por la Denominación de Origen.

b) Velar por el prestigio de la Denominación de Origen y perseguir su uso indebido.

c) Llevar los Registros de la Denominación de Origen.

d) Llevar un control de la entrada y salida del producto en las bodegas inscritas.

e) Expedir Certificados de Origen y etiquetas numeradas de garantía.

- f) Gestionar las exacciones y demás recursos económicos de la Denominación de Origen.
- g) Realizar la promoción y propaganda genérica para la expansión de sus mercados, así como promover el establecimiento de acuerdos colectivos interprofesionales entre los titulares de explotaciones y de bodegas inscritas.
- h) Representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen, para lo cual actuará con plena capacidad jurídica.
- i) Incoar e instruir los expedientes de acuerdo con el artículo 94 de la Ley 25/1970.
- j) En general, ejercer las funciones que le sean delegadas por la Administración y las demás que le confiere la normativa vigente y el presente Reglamento; así como aquellas que vengan exigidas para verificar el cumplimiento de las normas establecidas y certificar, según la norma EN 45.011, la conformidad del "Cariñena" a su reglamento.

#### Artículo 27º. Composición.

##### 1. El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) Un Presidente designado por el Consejero de Agricultura, a propuesta del Consejo Regulador.
- b) Seis Vocales, en representación del sector vitícola, titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador.
- c) Seis Vocales, en representación del sector vinícola, titulares de bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador.
- d) Dos vocales designados por el Departamento de Agricultura, con especiales conocimientos en la materia.

2. El Consejero de Agricultura designará, a propuesta del Consejo Regulador y entre sus vocales, un Vicepresidente.

3. El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo.

4. El Consejo Regulador podrá acordar incorporar a sus sesiones, con voz pero sin voto, a asesores técnicos, así como a personas o representantes de organismos cuya asistencia pueda ser considerada de interés.

#### Artículo 28º. Presidente.

##### 1. Al Presidente corresponde:

- a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación ordinaria se entiende sin perjuicio del otorgamiento específico de poderes de representación de la Denominación de Origen, para lo que será competente el Consejo Regulador.
- b) Acordar la convocatoria de las sesiones ordinarias y extraordinarias y la fijación del orden del día, teniendo en cuenta, en su caso, las peticiones de los demás miembros formuladas con suficiente antelación.
- c) Presidir las sesiones del Consejo, moderar el desarrollo de los debates y suspenderlos por causa justificada, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia.
- d) Dirimir con su voto los empates a efectos de adoptar acuerdos.
- e) Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- f) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos de Consejo y ejecutar los acuerdos adoptados.
- g) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.
- h) Organizar el régimen interior del Consejo, excepto en lo concerniente al proceso de control y certificación.

- i) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.
- j) Informar a los organismos superiores y al Consejo Regulador de las incidencias que en la producción y en el mercado se produzcan.
- k) Remitir a la Diputación General de Aragón aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, acuerde el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que, por su importancia, estime deban ser conocidos por la misma.
- l) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende el Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón.

2. En caso de vacante, ausencia, enfermedad, u otra causa legal, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente y, en su defecto, por el Vocal de mayor edad.

3. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

4. El Presidente cesará en sus funciones al término de su mandato, por dimisión, incapacidad, fallecimiento o cese ordenado por el Consejero de Agricultura.

#### Artículo 29º. Vocales.

1. Corresponde a los vocales: a) Recibir, con una antelación mínima de 48 horas, la convocatoria conteniendo el orden del día de las reuniones. La información sobre los temas que figuren en el orden del día estará a disposición de los vocales en igual plazo.

b) Participar en los debates de las sesiones.

c) Ejercer su derecho al voto y formular su voto particular, así como expresar el sentido de su voto y los motivos que lo justifican.

d) Formular ruegos y preguntas.

e) Obtener la información precisa para cumplir las funciones asignadas.

f) Otras funciones que sean inherentes a su condición.

2. Los vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. Por cada uno de los Vocales se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector que el Vocal que han de suplir.

3. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar un sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se produzca la siguiente renovación del Consejo.

4. 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 represente. También, causará baja cuando pierda su vinculación con el sector o sociedad a la que representaba, por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por dejar de estar inscrito en los Registros del Consejo Regulador.

5. Los Vocales del Consejo Regulador no podrán atribuirse las funciones de representación reconocidas a éste, salvo que expresamente se les hayan otorgado por acuerdo válidamente adoptado, para cada caso concreto, por el propio Consejo.

#### Artículo 30º. Secretario.

1. Corresponde al Secretario del Consejo Regulador:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, redactar las actas de las sesiones, y custodiar los libros y documentos del Consejo.

- c) Recibir los actos de comunicación de los Vocales con el Consejo y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- d) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.
- e) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo.
- f) Las funciones que se le encomienden por el Presidente o el Consejo Regulador relacionadas con la preparación o instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

#### Artículo 31º. Funcionamiento.

1. El Consejo Regulador podrá funcionar en Pleno y en Comisión Permanente.
2. Forman el Pleno el Presidente, el Secretario y los Vocales.
3. La Comisión Permanente estará formada por el Presidente, el Secretario y un mínimo de dos Vocales, elegidos por mayoría de los miembros del Pleno.

#### Artículo 32º. Sesiones del Consejo.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de un tercio de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos, una vez al trimestre.

2. Para la válida constitución del Consejo Regulador, a efectos de la celebración de sesiones, deliberaciones y tomas de acuerdos, se requerirá la presencia del Presidente y Secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, y la mitad al menos de sus miembros.

3. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán, como mínimo, con 48 horas de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.

4. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure incluido en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del órgano colegiado y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

5. Cuando un vocal no pueda asistir a las sesiones del Consejo Regulador, lo notificará al secretario y le sustituirá su suplente.

6. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes. Para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los miembros que compongan el Consejo.

7. En cualquier caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

8. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de nuevo Presidente serán presididas por el vocal de mayor edad. En este caso, su voto no tendrá carácter cualificado a la hora de dirimir posibles empates.

#### Artículo 33º. Comisión Permanente.

1. La Comisión Permanente podrá constituirse para resolver cuestiones de trámite o en aquellos casos en que el Consejo Regulador en pleno estime necesario. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las funciones que se le asignen.

2. De todos los debates y acuerdos de la Comisión Permanente se dará cuenta al Pleno del Consejo Regulador en la primera sesión que celebre.

#### Artículo 34º. Actuaciones de Certificación.

1. El Consejo Regulador dispondrá de los medios necesarios y de los procedimientos escritos reflejados en un Manual de Procedimiento, que le permitan desarrollar su sistema de control y certificación de los productos, de acuerdo a las condiciones establecidas en la Ley 25/1970 y en este Reglamento, e inspirado en la metodología de trabajo de norma EN 45011.

1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador podrá contar con Veedores propios competentes para desarrollar las funciones asignadas, habilitados previamente por el Departamento de Agricultura, con atribuciones inspectoras sobre las explotaciones vitícolas e bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador, así como sobre los vinos amparados por la Denominación de Origen.

#### Artículo 35º. Publicidad de los Acuerdos del Consejo Regulador y recursos.

1. La publicidad de los Acuerdos del Consejo Regulador tendrá lugar a través de notificaciones y publicaciones en los términos que recoge la Ley de Régimen Jurídico y Procedimiento Administrativo Común.

2. Contra los acuerdos que adopte el Consejo Regulador cabrá interponer Recurso de Alzada ante el Consejero del Departamento de Agricultura.

3. Los acuerdos del Consejo Regulador que incidan sobre los derechos y deberes de los inscritos en los registros, deberán ser aprobados por el Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón.

#### Artículo 36º. Recursos económicos.

1. El Consejo Regulador para el cumplimiento de sus funciones podrá disponer de los siguientes recursos económicos:

- a) Las subvenciones, legados y donaciones que reciban.
- b) Las exacciones parafiscales que perciba, al amparo de lo previsto en el artículo 90 de la Ley 25/1970, en los términos que recoge el artículo 37 de este Reglamento.
- c) Los productos y ventas de bienes de su patrimonio.

2. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

3. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se efectuará por la Intervención General de la Diputación General de Aragón, de acuerdo con las normas establecidas por este Centro Interventor, y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

#### Artículo 37º. Exacciones parafiscales.

1. Corresponde al Consejo Regulador el cobro de las siguientes exacciones parafiscales: a) Exacción anual sobre las explotaciones inscritas en el Registro de Explotaciones de Producción.

b) Exacción sobre los productos amparados.

c) Exacción por derechos de expedición de certificados de Origen, etiquetas del Consejo Regulador, visados, operaciones de sellado u otro tipo de documentación acreditativa del carácter de Denominación de Origen de los productos.

2. Las bases de las exacciones serán respectivamente:

- a) El producto del número de hectáreas inscritas a nombre de cada interesado por el valor medio en pesetas de la producción de una hectárea en la zona y campaña precedente.
- b) El valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por el volumen producido.
- c) El valor documentado.

3. Los tipos impositivos aplicables serán respectivamente los siguientes: En las explotaciones inscritas el 1%. En las bodegas inscritas el 1,5%.

En los certificados cien pesetas por cada certificado o visado de facturas y el doble del precio de coste sobre las etiquetas numeradas del Consejo Regulador.

4. Los titulares pasivos de cada una de las exacciones son: De la a), los titulares de las plantaciones inscritas; de la b), los titulares de las bodegas inscritas que produzcan vino amparado, y de la c), los titulares de bodegas inscritas, solicitantes de certificados, de visados de facturas o adquirientes de etiquetas del Consejo Regulador.

## CAPITULO VIII DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES. PROCEDIMIENTO

### Artículo 38º. Infracciones y sanciones.

El incumplimiento de lo dispuesto en este Reglamento se sancionará conforme a lo previsto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes", y su Reglamento de desarrollo aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo. Por el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, por la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común y Ley 4/1999, de modificación de la Ley 30/1992, y por el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora Artículo 39º. Tipificación de las infracciones.

Sin perjuicio del resto de infracciones y sanciones previstas en la normativa citada en el artículo anterior, y al amparo de lo previsto en el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones de este Reglamento cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasificarán de la forma siguiente:

A) Faltas administrativas: Son, en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones, guías, asientos, libros de registro y demás documentos y, en concreto, las siguientes:

- 1) Falsear y omitir datos y comprobantes en los casos en que sean requeridos para la inscripción en los Registros.
- 2) No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador las variaciones en los datos suministrados en el momento de la inscripción.
- 3) Omitir o falsear datos relativos a cosechas o movimientos de existencia.
- 4) Expedir productos entre bodegas que no vayan acompañados del volante o la cédula de circulación.
- 5) Infringir los acuerdos del Consejo Regulador en los asuntos que regula este apartado A).

B) Infracciones antirreglamentarias a lo previsto en cuanto a producción y elaboración de productos amparados y que, entre otras, son:

- 1) Incumplir las normas sobre prácticas de cultivo.
- 2) Expedir o utilizar para la elaboración de productos amparados uva producida con rendimientos superiores a los autorizados o descalificada salvo en los casos que determine el Consejo Regulador y en las condiciones que éste señale.
- 3) Emplear en la elaboración de vinos protegidos uva de variedades autorizadas en proporciones distintas a las establecidas.

- 4) Incumplir las normas de elaboración y crianza de vinos protegidos.
  - 5) Infringir los acuerdos del Consejo Regulador en las materias que regula este apartado B).
- C) Infracciones por uso indebido de la Denominación de Origen o por actos que la perjudiquen o desprestigien y que, entre otros son:
- 1) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Denominación de Origen o al nombre protegido por ella, en la comercialización de vinos no protegidos.
  - 2) El uso de la Denominación de Origen en vinos que no hayan sido producidos, conservados o embotellados, conforme a las normas establecidas por este Reglamento, o que no hayan obtenido el certificado de conformidad por no reunir las características fisicoquímicas y organolépticas que deben caracterizarles.
  - 3) El empleo de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador en los casos a que se refiere este apartado C).
  - 4) La introducción en viñas o en bodegas inscritas uva, mosto o vino procedente de viñas o bodegas no inscritas.
  - 5) La indebida negociación o utilización de los documentos, etiquetas del Consejo Regulador, etc. propios de la Denominación de Origen, así como la falsificación de los mismos.
  - 6) La expedición de vinos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.
  - 7) La expedición, circulación o comercialización de vinos amparados por la Denominación de Origen desprovistos de etiquetas numeradas del Consejo Regulador o de los medios de control establecidos por éste.
  - 8) Efectuar la elaboración, el almacenamiento, el embotellado y el etiquetado en instalaciones que no sean las inscritas en el Consejo Regulador.
  - 9) El impago de las exacciones parafiscales previstas en este Reglamento por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.
  - 10) Quebrantar el principio de separación de productos contemplado en el artículo 21 de este Reglamento.
  - 11) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o en los acuerdos del Consejo, en la materia a que se refiere este apartado C).

#### Artículo 40º. Sanciones.

1. Las faltas administrativas se sancionarán con multas del 1 al 10 por 100 de la base por cada hectárea, en caso de viñedo, o del valor de las mercancías afectadas. Las faltas leves se sancionarán con apercibimiento.

2. Las infracciones antirreglamentarias se sancionarán con multas del 2 al 20 % de la base por cada hectárea, en caso de viñedo, o del valor de las mercancías afectadas. En este último caso la mercancía será decomisada.

3. Las infracciones por uso indebido de la Denominación de Origen o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio a que hace referencia el apartado C), serán sancionadas con multas desde 20.000 pesetas hasta el doble del valor de la mercancía o productos afectados cuando se supere ese valor, y además con el decomiso de la mercancía o producto afectado.

4. En los casos de infracciones graves, además de las multas previstas en los apartados 2 y 3 de este artículo, podrá sancionarse al infractor con la suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación de Origen o la baja en los Registros de la misma, conforme a lo establecido en el artículo 129 de la Ley 30/1992 y en el título V de la Ley 25/1970.

La suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a documentos del Consejo. La baja supondrá la exclusión del infractor de los Registros del Consejo y como consecuencia la pérdida de los derechos inherentes a la Denominación de Origen.

Artículo 41º. Grado de aplicación de las sanciones.

1. La cuantía de las sanciones se graduará de conformidad con los siguientes criterios:

- a) El volumen de ventas.
- b) El efecto perjudicial que la infracción haya podido producir sobre los precios, el consumo o el uso del producto o sobre el propio sector productivo.
- c) El dolo, la culpa y la reincidencia.
- d) La negativa a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.

2. Se considera reincidente al infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de este Reglamento en los cinco años anteriores. En caso de reincidencia, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento. En caso de nueva incidencia, la cuantía de la multa podrá alcanzar el triple de dichos máximos.

3. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere al apartado 2, se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

4. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

5. En los casos que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación de Origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre propiedad industrial.

Artículo 42º. Competencias.

1. El ejercicio de la potestad sancionadora prevista en este Reglamento se ejercerá por los siguientes órganos: a) La iniciación del expediente sancionador corresponderá en todos los casos al Consejo Regulador.

b) La instrucción del expediente sancionador corresponderá al Consejo Regulador, salvo los casos en que el propio Consejo Regulador tenga atribuida la competencia para resolver.

c) La resolución de los expedientes sancionadores corresponderá: 1. Al Consejo Regulador hasta la cantidad de 50.000 ptas.

2. A los Directores del Servicio Provincial de Agricultura desde la cantidad de 50.001 pesetas hasta la cantidad de 2 millones de pesetas.

3. Al Director General competente por razón de la materia desde la cantidad de 2 millones una pesetas hasta cinco millones de pesetas.

4. Al Consejero de Agricultura cuando la cuantía supere los 5 millones de pesetas.

2. A efectos de determinar la cuantía a que refiere el apartado anterior se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

Artículo 43.--Régimen sancionador de los sujetos no inscritos en los Registros de la Denominación de Origen.

1. Las infracciones a este Reglamento cometidas por personas no inscritas en los registros de la Denominación de Origen se clasifican de la siguiente forma: a) Usar indebidamente el nombre de la Denominación de Origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza y el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por los Organismos competentes.

c) Emplear los nombres geográficos protegidos por la Denominación de Origen en etiquetas o propaganda de productos, aunque vaya precedido de los términos "tipo" u otros análogos.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

2. Sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador previsto en este capítulo a las personas inscritas en los registros del Consejo Regulador, las personas no inscritas en los registros del Consejo Regulador que incumplan lo dispuesto en este Reglamento serán sancionadas conforme a lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.