

ORDEN 2240/1990, de 17 de agosto, del Consejero de Agricultura y Cooperación, por la que se reconoce la Denominación de Origen de los vinos de Madrid y se aprueba su Reglamento.

ORDEN 3447/1996, de 26 de abril, de la Consejería de Economía y Empleo, por la que se modifica la Orden 2240/1990, de 17 de agosto, por la que se reconoce la Denominación de Origen de los vinos de Madrid y se aprueba su Reglamento.

ORDEN 6327/2000, de 18 de agosto, de la Consejería de Economía y Empleo, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" y de su Consejo Regulador.

ORDEN 12824/2003, de 21 de noviembre, de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica, por al que se modifica el Reglamento de Denominación de Origen, "Vinos de Madrid" y de su Consejo Regulador.

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "VINOS DE MADRID" Y SU CONSEJO REGULADOR

Capítulo I

Artículo 1

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, así como en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, y teniendo en cuenta la normativa de la Comunidad Económica Europea y, en concreto, el Reglamento 823/1987, del Consejo, quedan protegidos con la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" los vinos que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente que les afecte.

Artículo 2

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen, al nombre de Madrid y a todos los nombres de las subzonas y términos municipales que componen la zona de producción y de 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 pueda inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "cepa", "embotellado en", "con bodega" u otros análogos.

Artículo 3

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, a la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Capítulo II

De la producción

Artículo 4

1. La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la Comunidad de Madrid citados a continuación y que componen las subzonas de Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias y que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5 con la calidad necesaria para producir vinos de las características de los protegidos por la Denominación.

Los términos municipales que constituyen las tres subzonas indicadas en el párrafo anterior son:

Subzona de Arganda

Términos municipales de: Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca "El Encín" (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tiernes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanes.

Subzona de Navalcarnero

Términos municipales de: Alamo (El), Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

Subzona de San Martín de Valdeiglesias

Términos municipales de: Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rosas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

2. La calificación de los terrenos a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en la documentación cartográfica del Registro de Viñas.
3. En el caso de que el titular del terreno esté en desacuerdo con la resolución del Consejo, podrá recurrir a la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid, que resolverá previo informe de los organismos técnicos que se estime necesarios.

Artículo 5

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

Blancas: Malvar, Albillo, Airén, Viura, Torrontés, Parellada, Moscatel de grano menudo

Tintas: Tinto Fino (Tempranillo o Cencibel), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah

2. De estas variedades se consideran como principales, según subzonas, las siguientes:

- Subzona de Arganda.

Blancas: Malvar.

Tintas: Tinto Fino.

- Subzona de Navalcarnero.

Blancas: Malvar.

Tintas: Garnacha Tinta.

- Subzona de San Martín de Valdeiglesias.

Blancas: Albillo.

Tintas: Garnacha Tinta.

3. Quedan expresamente autorizadas en las tres subzonas todas las variedades citadas en el apartado 1.
4. El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de estas variedades principales, pudiendo proponer a la Consejería de Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad, aptos para la elaboración de vinos protegidos.

Artículo 6

1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tiendan a conseguir las mejores calidades.
2. La densidad de plantación podrá oscilar, en función de los terrenos, variedades y sistemas de formación, entre 900 y 4.000 cepas por hectárea.
3. La formación de las cepas se realizará en vaso o en espaldera, con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa, siendo el máximo permitido por hectárea de 36.000 yemas en cualquier caso.
4. No obstante, el Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid la autorización de nuevas prácticas de cultivo, tratamientos o labores que constituyan un avance de la técnica vitícola y no afecten desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producidos, recabando aquella a estos efectos, los informes técnicos pertinentes.
5. El Consejo Regulador podrá autorizar el riego del viñedo cuando lo justifiquen las condiciones ecológicas, de conformidad con lo dispuesto en el reglamento (CEE) 823/87 del Consejo, de 16 de marzo.

Artículo 7

1. La vendimia se efectuará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana, con el grado de madurez necesario y desechando 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 por litro de mosto.
3. El Consejo Regulador podrá determinar, para cada subzona, la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre las condiciones del transporte de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro en la calidad de la uva.

Artículo 8

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 80 quintales métricos para las variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés y 70 quintales métricos para las variedades Tinto Fino, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Albillo y Moscatel de grano menudo.
Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previo informe de la Dirección General de Agricultura que recabará, al efecto, los informes técnicos pertinentes. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado.
2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá emplearse en la elaboración de vinos protegidos por esta

Denominación adoptando el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para el cumplimiento de este precepto.

Artículo 9

Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones en terrenos o viñedos situados en la zona de producción, será preceptivo el informe previo del Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el Registro correspondiente, de acuerdo con la legislación vigente.

Capítulo III

De la elaboración

Artículo 10

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, mosto y vino, el control de la fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad.
2. Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboración en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen "Vinos de Madrid", sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; en especial, quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.
3. En la elaboración de vinos con Denominación de Origen "Vinos de Madrid" no se podrán utilizar técnicas 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 11

En la producción de mostos se aplicará una tecnología moderna, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción de mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia.

Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

El límite de litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias.

Capítulo IV

Del envejecimiento y crianza

Artículo 12

La zona de crianza de los vinos de Denominación de Origen "Vinos de Madrid" está integrada por los términos municipales que componen su zona de producción.

Artículo 13

1. Podrán utilizar la indicación "Crianza" los vinos amparados por la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" cuyo proceso de crianza y envejecimiento se efectúe en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza, durante al menos dos años naturales a contar desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate, sometiendo los vinos al sistema tradicional mixto de crianza en barrica de roble de 225 litros de capacidad aproximada, debiendo prolongarse la crianza en barrica de forma continuada y sin interrupción durante seis meses como mínimo, seguida y complementada con envejecimiento en botella.
2. Podrán utilizar las indicaciones "Reserva" y "Gran Reserva" únicamente los vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacada, como consecuencia de un proceso de crianza y envejecimiento que, necesariamente, habrá de ajustarse a las siguientes normas:

Para la indicación "Reserva".

Vinos tintos: Crianza en barrica de roble y botella durante un periodo total de treinta y seis meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de doce meses.

Vinos blancos y rosados: Crianza en barrica de roble y botella durante un periodo total de veinticuatro meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de seis meses.

Para la indicación "Gran Reserva".

Vinos tintos: Crianza de veinticuatro meses como mínimo en barrica de roble, seguida y complementada de un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.

Vinos blancos y rosados: Crianza en barrica de roble y botella durante un periodo total de cuarenta y ocho meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de seis meses.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado 1 de este artículo, el inicio del cómputo del periodo de crianza o envejecimiento de los vinos en barrica no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.

Capítulo V

Características de los vinos

Artículo 14

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" son blancos, rosados, tintos y espumosos.
2. Las características de los vinos amparados por la Denominación de Origen son las siguientes:

Tipo de Vino	Grado alcohólico adquirido mínimo
--------------	--------------------------------------

Subzona de Arganda:

Blancos	10,0
Rosados	11,0
Tintos	11,5
Espumosos	11,5

Subzona de Navacarnero:

Blancos	11,0
Rosados	11,5
Tintos	12,0
Espumosos	11,5

Subzona de San Martín de Valdeiglesias:

Blancos	11,0
Rosados	11,5
Tintos	12,0
Espumosos	11,5

3. La elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Vinos de Madrid", se realizará exclusivamente a partir de las uvas autorizadas en el artículo 5 de este Reglamento. La elaboración de vinos tintos se realizará a partir del 85% como mínimo de las variedades tintas contempladas en el artículo 5.
4. Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,80 gramos por litro, expresado en ácido acético. La acidez volátil real de los vinos blancos, rosados y tintos de edad superior a un año no podrá ser superior a un gramo por litro.

La acidez, expresada en ácido tartárico no podrá ser inferior a 4,5 gramos por litro.

Los contenidos máximos de anhídrido sulfuroso que podrán tener los vinos serán los siguientes, siempre que el contenido de azúcares residual sea inferior a 5 gr./l:

- 180 mg por litro para vinos blancos y rosados.
- 150 mg por litro para vinos tintos.

Cuando el contenido de azúcares residuales sea igual o superior a 5 gr por litro, los contenidos máximos serán:

- 200 mg por litro para vinos tintos.
- 250 mg por litro para vino blancos y rosados.

5. Los vinos espumosos deberán cumplir lo establecido en los Reglamentos (CEE) 2332/1992 y 2333/1992, de 13 de julio.

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado.

Podrá destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva Malvar, Albillo, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. El vino espumoso, además de reunir las cualidades organolépticas indispensables habrá de tener las siguientes características:

Acidez total (en ácido tartárico) mínima 5 g/l.
 Acidez volátil (en ácido acético) inferior a 0,6 g/l.

El proceso de elaboración será por el Método Tradicional. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser fermentada será de 25 gramos por litro de vino base y el proceso de crianza hasta el degüelle deberá tener una duración mínima de nueve meses.

6. Podrán llevar la mención Sobremadre, aquellos vinos blancos y tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres. Se entiende por madres, la uva despalillada y estrujada.

Debido a las características perseguidas para este tipo de elaboración, permanecerán en el envase junto a las madres una vez finalizada la fermentación, con ausencia de trasiegos, salvo el que preceda al embotellado.

El tiempo máximo de permanencia de las madres con el vino, en ningún caso será superior a 180 días.

Será obligatorio embotellar la parte media del envase despreciando la primera zona de contacto con el aire y la parte baja, con el fin de no tocar las lías.

Queda prohibido el empleo de gas carbónico en el proceso de elaboración, filtración y trasiegos isobáricos de estos vinos.

Los vinos con mención Sobremadre, terminada su elaboración tendrán las siguientes características analíticas:

Acidez total (ácido tartárico) mínima 5 g/l.
 Acidez volátil (ácido acético) inferior a 0,80 g/l.

7. Todos los vinos producidos de acuerdo con este Reglamento para poder ser amparados, deberán someterse a exámenes analíticos y organolépticos de acuerdo con lo establecido en el artículo 13 del Reglamento (CEE) 823/1987 y el artículo 10 del Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

8. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos; especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características,

no podrán ser amparados por la Denominación de Origen y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 40.

Capítulo VI

De los Registros

Artículo 15

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:
 - a) Registro de Viñas.
 - b) Registro de Bodegas de Elaboración.
 - c) Registro de Bodegas de Crianza.
 - d) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
 - e) Registro de Plantas Embotelladoras.
2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.
3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o los acuerdos por aquél sobre condiciones complementarias mínimas de carácter técnico que deben reunir las viñas y bodegas, pudiendo recurrirse, por los interesados, contra dicho acuerdo ante la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid.
4. La inscripción de estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente y en especial, en el Registro de Industrias Agrarias y en el de Embotelladores y Envasadores, en su caso, lo que habrán de acreditar con carácter previo a la inscripción en los Registros del Consejo Regulador.
5. En los registros a que se refieren los apartados b), c), d) y e) del párrafo 1 se diferenciarán, con finalidad censal o estadística, y a efectos de control del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen actividades de exportación.

Artículo 16

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.
2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y, en su caso, el de quien figure como colono, aparcero, arrendatario, censatario o cualquier otro título; el nombre de la viña, lugar, pago, término municipal, polígono y parcela en que está situada; superficie en producción, variedad del viñedo y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. Con la solicitud 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 plantación expedida por el organismo competente.

Artículo 17

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se vinifique uva procedente de viñas inscritas y cuyos vinos producidos tengan derecho a optar a la Denominación de Origen.
2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa o de su titular, localidad y zona de emplazamiento característico; número y capacidad de los 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 el titular o entidad que solicitan la inscripción no sean propietarios de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Se acompañará un plano o croquis donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

Artículo 18

1. En el Registro de Bodegas de Crianza se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de crianza y que se dediquen a la crianza de vinos con Denominación de Origen o con derecho a ella. En la inscripción figurarán, además de los datos a los que hace referencia en el artículo 17, punto 2, todos aquellos específicos de este tipo de bodegas, como número de envases de roble, entre otros.
2. Los locales o bodegas destinadas a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca todo el año y con estado higrométrico y ventilación adecuados, además de los restantes requisitos que se estimen necesarios.

Artículo 19

En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 17.

Artículo 20

En el Registro de Plantas Embotelladoras se inscribirán todas las instalaciones dedicadas al envasado de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 17, así como todos aquellos específicos de este tipo de plantas.

Artículo 21

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que impone el presente

capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando aquella se produzca.

En consecuencia, el Consejo podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.
Si de las inspecciones efectuadas y de las declaraciones que cada bodega tiene la obligación de presentar ante el Consejo Regulador se deduce que una entidad carece de actividad o en los últimos tres años no ha comercializado productos amparados por la Denominación de Origen, podrá suspenderse provisionalmente la inscripción en el Registro correspondiente, de acuerdo con las normas dictadas por el Consejo Regulador.
3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.
4. El titular de la bodega inscrita que pretenda la modificación o la instalación de una nueva planta embotelladora o elaboradora deberá solicitar del Consejo Regulador la correspondiente autorización con anterioridad a la iniciación de dicha modificación o instalación.

Capítulo VII

Derechos y obligaciones

Artículo 22

1. Solamente las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados en el artículo 16 sus viñedos o instalaciones, podrán producir uva con destino a la elaboración de origen o elaborar o criar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.
2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" a los vinos procedentes de bodegas inscritas, que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.
3. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas o titulares inscritos en el Registro correspondiente.
4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros preceptivos, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que dentro de sus competencias, dicte la Comunidad de Madrid, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador, así como satisfacer las exacciones que les correspondan.

Artículo 23

1. En las bodegas inscritas en los distintos Registros que figuran en el artículo 16 no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación.
2. Sin embargo, en dichas bodegas inscritas se autorizará la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos que procedan de la zona de producción, aun cuando no provengan de viñedos inscritos, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y almacenamiento de los productos obtenidos, se realicen de forma separada de los correspondientes a los productos que opten a ser amparados por la Denominación, en lugares y zonas de la bodega perfectamente diferenciados.
3. La localización de los productos no acogidos en virtud del párrafo anterior, deberá declararse en la correspondiente inscripción para su seguimiento y control por parte del Consejo Regulador.
Las firmas o titulares que tengan inscritas bodegas solo podrán tener almacenados sus vinos en los locales y lugares declarados en la inscripción.
4. El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o entidades inscritas en el Registro de Viñas un documento o cartilla del viticultor, en el que se exprese la superficie de viñedo inscrita con desglose de variedades, así como la producción máxima admisible para cada campaña, pudiendo establecerse otros datos que se consideren necesarios, al objeto de una mejor identificación y control. Dicho documento se acompañará de talonario con matriz, del que el viticultor entregará un ejemplar a la bodega de elaboración inscrita receptora de la correspondiente partida de uva, en el momento de su entrega o acompañando al transporte, a los efectos de justificar el origen de la misma.

Artículo 24

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice propia de los vinos protegidos por la Denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados, bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos, salvo excepciones que estime el Consejo Regulador, previa solicitud del interesado a dicha entidad, la cual, en caso de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a los vinos amparados, elevará la correspondiente propuesta a la Comunidad de Madrid, que resolverá.

Artículo 25

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

La comercialización de los vinos bajo el nombre de las subzonas de Arganda, Navalcarnero o San Martín de Valdeiglesias, así como bajo el nombre de los municipios que componen la zona de producción, queda limitada exclusivamente a los vinos elaborados a partir de uvas procedentes de viñedos enclavados en la subzona o municipio y vinificados en bodegas situadas en el área geográfica correspondiente.

En todo caso, y exclusivamente en concepto de domicilio social, podrá ser utilizado en las etiquetas el nombre del municipio donde esté situada la respectiva bodega de elaboración.

2. Las menciones en el etiquetado relativas a la variedad de vid, año de cosecha y demás facultativas se ajustarán a lo dispuesto en este Reglamento y la legislación que les afecte.
3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos relacionados con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a las que se alude en la etiqueta de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del titular o entidad interesada.
4. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine dicha entidad, siempre y de forma que no permita una segunda y posterior utilización.
5. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, previo informe de la Comunidad de Madrid y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Dirección General de Política Alimentaria).

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

Artículo 26

1. El embotellado y expedición de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" deberá ser realizado exclusivamente en bodegas inscritas en el Registro correspondiente, autorizadas por el Consejo Regulador. En otro caso, el vino perderá derecho al uso de la Denominación.
2. El titular de la bodega inscrita que pretenda la instalación de nueva planta embotelladora o elaboradora, deberá solicitar del Consejo la correspondiente autorización con anterioridad a la iniciación de dicha instalación.
3. Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Vinos de Madrid", únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en los tipos

de envases que no perjudiquen su calidad o prestigio, y aprobados por el Consejo Regulador.

Artículo 27

El Consejo Regulador fijará, para cada campaña, las cantidades que de cada tipo de vino amparado por la Denominación podrá ser expedido por cada firma inscrita en los Registros de Bodegas, de acuerdo con las cantidades en uva adquirida y de la cantidad y calidad de la uva y mosto obtenido en campaña, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otras firmas inscritas.

Artículo 28

Para garantizar el adecuado uso de la Denominación de Origen de los vinos que se expidan al mercado, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime pertinentes, pudiendo establecer las normas relativas al envase y embalaje óptimos para la expedición.

Artículo 29

Los documentos que acompañen la expedición o transporte de vino amparado por la Denominación se sujetarán a lo dispuesto en la normativa aplicable en la materia.

Artículo 30

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar la autenticidad de los vinos amparados, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar, ante el Consejo Regulador, las siguientes declaraciones:
 - a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán una vez acabada la vendimia, y en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Las cooperativas y asociaciones de viticultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones.
 - b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 15 de diciembre la cantidad de mosto y vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas, así como las compras, si las hubiere, dentro de los diez primeros días de cada mes.
 - c) Las firmas inscritas en los Registros de Bodegas de Almacenamiento, de Crianza y de Plantas Embotelladoras, presentarán dentro de los diez primeros días hábiles de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos

habidas en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso se diferenciarán los diferentes tipos de vinos, y las inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza presentarán por separado la declaración correspondiente a estos vinos.

- d) Otras declaraciones complementarias que solicite el Consejo Regulador en orden a establecer un más estricto seguimiento de la producción y elaboración de los productos sometidos a su control.
 - e) Si una bodega no posee planta embotelladora, el embotellado de sus vinos protegidos podrá realizarlo en otra bodega inscrita, previa autorización del Consejo Regulador y bajo el control de este organismo.
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 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual

Artículo 31

1. Toda uva, mosto o vino que, por cualquier causa, presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción y elaboración se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o aquellos otros señalados por la legislación vigente, no podrá ser amparado por la Denominación de Origen.
2. Los vinos amparados por la Denominación de Origen deberán para su calificación haber superado las pruebas físico-químicas y organolépticas a las que se hace referencia en el artículo 14 de este Reglamento.
3. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, elaboración o crianza y, a partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados, bajo control del Consejo Regulador, que, en su resolución, determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra bodega inscrita.
4. Asimismo será descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

Capítulo VIII

Del Consejo Regulador

Artículo 32

1. El Consejo Regulador es un órgano desconcentrado de la Comunidad de Madrid, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan los artículos 98 y 101 de la Ley 25/1970.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 35, estará determinado:
 - a) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y de crianza.
 - b) En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.
 - c) En razón de las personas o entidades, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 33

Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Artículo 34

El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de uvas, mostos y vinos no protegidos por la Denominación de Origen que se elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias que se produzcan a los servicios correspondientes de la Comunidad de Madrid, remitiendo copias de las actas levantadas, sin perjuicio de la intervención de los organismos competentes en esta vigilancia.

Artículo 35

1. El Consejo Regulador estará constituido de la siguiente forma:
 - a) El Presidente designado por la Consejería de Economía y Empleo, a propuesta del Consejo Regulador, con informe favorable de la Dirección General de Alimentación y Consumo.
 - b) Un Vicepresidente, que será el Director General de Alimentación y Consumo o persona en quien delegue.
 - c) Seis Vocales, uno como mínimo por cada subzona, en representación del sector vitícola.
 - d) Seis Vocales, uno como mínimo por cada subzona, en representación del sector elaborador.

La distribución de los Vocales de los sectores a los que se refieren los apartados c) y d), se hará conforme a lo establecido en el Real Decreto 2004/1979, de 13 de julio, sobre constitución de los Consejos Reguladores, y disposiciones complementarias.
 - e) Dos Vocales, con especiales conocimientos sobre viticultura y enología, designados, uno a propuesta de la Dirección General de Alimentación y Consumo de la Consejería de Economía y Empleo, y otro a propuesta de la Dirección General de Agricultura de la Consejería de Medio Ambiente.
 - f) Un Vocal representante de las Organizaciones de Consumidores con representación en el Consejo de Consumo de la Comunidad de Madrid, designado por la Consejería de Economía y Empleo, a propuesta del Pleno del Consejo.

2. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.
3. 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 entidad a que pertenezca. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o seis alternas o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Artículo 36

Las personas elegidas en la forma que se determina en los apartados 1.c) y 1.d) del artículo anterior deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de entidades o sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar.

Artículo 37

1. Al Presidente corresponde:
 - 1.1. Representar al Consejo Regulador, pudiendo delegar esta representación en otro miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.
 - 1.2. Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
 - 1.3. Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador. La ordenación de los pagos se hará con la firma de, al menos, dos de los miembros de la Comisión Permanente.
 - 1.4. Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión de aquél los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
 - 1.5. Organizar el régimen interior del Consejo.
 - 1.6. Contratar, suspender o renovar al personal del Consejo Regulador, previo informe de la Comisión Permanente.
 - 1.7. Organizar y dirigir los servicios.
 - 1.8. Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y comercialización se produzcan.
 - 1.9. Remitir a la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid 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 deben ser conocidos por la misma.
 - 1.10. Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o que le encomiende la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid.
2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.
3. El Presidente cesará:
 - 3.1. Al expirar su mandato.
 - 3.2. A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
 - 3.3. Por decisión de la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid, a propuesta del Pleno del Consejo Regulador.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid un candidato para la designación de nuevo Presidente.
5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de nuevo Presidente serán presididas por el funcionario de la Comunidad de Madrid que designe el Consejero de Agricultura y Cooperación.

Artículo 38

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos, una vez al trimestre.
2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con seis días de antelación al menos, debiéndose acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por teléfono o telegrama con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.
En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros, y así lo acuerden por unanimidad.
3. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que lo sustituya.
4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes, y para la validez de aquéllos será necesario que estén presentes más de la mitad de los componentes del Consejo. El Presidente tendrá voto de calidad en caso de empate.
5. Para las actuaciones previstas en el artículo 39 o para resolver cuestiones de trámite y en aquellos en que se estime necesario, se constituirá una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente, el Secretario y tres Vocales titulares, obligatoriamente uno de cada subzona, designados por el Pleno del Consejo en votación secreta. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también otras misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 39

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por el Pleno del Consejo y que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.
2. El Consejo tendrá un Secretario, designado por el propio Consejo a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:
 - 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, levantar actas y custodiar libros y documentos del Consejo.
 - c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto del personal como administrativos.
 - d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.
3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas el Consejo contará con los Servicios Técnicos necesarios, cuya dirección recaerá en un técnico competente, con el voto favorable de la mayoría de los miembros del Consejo.
 4. Para los servicios de control y vigilancia contará con veedores propios, designados por el Consejo Regulador, y habilitados por la Consejería de Economía y Empleo que, en el ejercicio de sus funciones, tendrán el carácter de autoridad, con las siguientes atribuciones inspectoras:
 - a) Sobre los viñedos ubicados en las zonas de producción.
 - b) Sobre las bodegas situadas en las zonas de producción y crianza.
 - c) Sobre la uva y vinos en las zonas de producción.
 5. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario, siempre que tengan aprobado en el presupuesto dotación para ese concepto.

Artículo 40

1. Por el Consejo se establecerá un Comité de Calificación de los Vinos formado, al menos, por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad y caracteres organolépticos de los vinos que sean destinados al mercado, tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.
2. El Presidente del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del vino en la forma prevista en el artículo 31. La resolución del Presidente del Consejo, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional durante los diez días hábiles siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución, ésta deberá pasar a la primera sesión del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita la citada revisión, la resolución del Presidente se considerará firme. Las resoluciones del Presidente o del Consejo Regulador, en su caso, podrán ser recurridas en alzada ante la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid.
3. Por el Consejo Regulador se dictarán las normas para la constitución y funcionamiento del Comité de Calificación.

Artículo 41

1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:
 - 1.1. Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:
 - a) La exacción anual del 0,5 por 100 sobre las plantaciones inscritas en el Registro de Viñas, siendo la base de aquélla el producto del número de hectáreas registradas a nombre de cada interesado, por el valor medio en pesetas de la producción de una hectárea, en la zona y campaña precedentes.
 - b) La exacción del 1 por 100 sobre productos amparados, constituyendo la base para liquidarla el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por el volumen vendido.
 - c) Cien pesetas por expedición de certificado o visado de facturas. En las precintas o contraetiquetas se exigirá el doble de su precio de coste.
Los actos de gestión de estas exacciones, cuando determinen un derecho o una obligación, serán recurribles en vía económico-administrativa y, en su caso, ante la jurisdicción contencioso-administrativa.
 - 1.2. Las subvenciones, legados y donaciones que reciban.
 - 1.3. Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.
 - 1.4. Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.
2. Los tipos impositivos, fijados en este artículo, podrán variarse, dentro de los límites establecidos por la legislación vigente, a propuesta del Consejo Regulador, por la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo lo exijan.
3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos correspondientes al Consejo Regulador.
4. La fiscalización de las operaciones económicas y de la contabilidad del Consejo Regulador se efectuará por la Intervención Delegada de la Intervención General de la Administración del Estado en la Comunidad de Madrid, de acuerdo con las normas establecidas por dicho centro interventor y con las atribuciones y funciones que le asignen la legislación vigente sobre la materia.

Artículo 42

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en los Ayuntamientos y en las dependencias de las Cámaras Agrarias Locales de aquellos municipios afectados. De la misma forma, la exposición de dichas circulares podrá anunciarse en los medios de comunicación que estime el Consejo.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante el Consejero de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid.

Capítulo IX

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 43

1. Las infracciones y sanciones a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” y de su Consejo Regulador, se regirán por lo previsto en la ley 25/1970, de 2 de diciembre; a su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, en concordancia con las disposiciones previas en el presente Reglamento, y demás normativa de aplicación y desarrollo, sin perjuicio de la aplicación de los principios generales del procedimiento administrativo común y del 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 calidad agroalimentaria, y de la ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, en lo que le sean de aplicación.
2. El procedimiento sancionador aplicable será el previsto con carácter general para la Administración Pública de la Comunidad de Madrid.

Artículo 44

1. Las infracciones, a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador, serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la denominación o baja en los Registros de la misma conforme se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que, por contravenir la legislación aplicable sobre la materia de la Ley 25/1970, puedan ser impuestas.
2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972.
3. Para la aplicación de las sanciones previstas en este Reglamento se tendrán en cuenta las normas establecidas en el artículo 121 del Decreto 835/1972.

Artículo 45

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en algunos de sus Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento y trasladará las actuaciones al organismo competente.
2. En los procedimientos de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deberán actuar como Instructor el Secretario del Consejo. Como Secretario en el procedimiento actuará una persona al servicio del Consejo. En casos debidamente justificados podrá actuar como instructor o secretario los Vocales del Consejo Regulador designados por el mismo.

3. En aquellos casos en que el Consejo estime conveniente que la instrucción del expediente se efectúe por la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid, podrá solicitarlo así de la misma.

Artículo 46

1. La resolución de los procedimientos iniciados por el Consejo Regulador, corresponderán al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, elevará propuesta de resolución a la Consejería de Economía y Empleo para su remisión al órgano competente para su resolución.
2. A efectos de determinar la competencia a que se refiere el apartado anterior, se añadirá el valor del decomiso, en su caso, al de la multa correspondiente.
3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas en la Comunidad de Madrid y no inscritas en alguno de sus Registros contra esta Denominación de Origen corresponderá a la Administración Autonómica de Madrid.
4. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad de Madrid contra esta Denominación de Origen corresponderá a la Administración Central del Estado.
5. La decisión sobre el decomiso definitivo de productos o el destino de éstos, corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

Artículo 47

De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 129 del Decreto 835/1972 y al Real Decreto 1129/1985, serán sancionadas con multa de 20.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso las siguientes infracciones, cuando sean cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador:

- a) El uso de la Denominación de Origen.
- b) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, expresiones, signos o 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 la confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos.
- c) El empleo de los nombres protegidos por la Denominación de Origen en etiquetas, documentos comerciales o propaganda de los productos, aunque vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "cepas", "embotellado en", "con bodega en" 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.

Artículo 48

1. Según dispone el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

A) Faltas administrativas: que se sancionarán con multas del 1 por 100 al 10 por 100 de la base, por cada hectárea en caso de viñedos o del valor de las mercancías afectadas, y las que sean de carácter leve, con apercibimiento. Estas faltas son, en general, las inexactitudes en las declaraciones, guías, asientos, libros-registros y demás documentos, y especialmente las siguientes:

1. Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los distintos Registros, los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos.
2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
3. Omitir o falsear datos relativos a cosechas o movimientos de existencias.
4. Incumplir los preceptos relativos a la circulación de vinos entre bodegas inscritas.
5. Las restantes infracciones a este Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado A).

B) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción y elaboración de los productos amparados: que se sancionará con multas del 2 por 100 al 20 por 100 de la base por cada hectárea, en caso de viñedos, o del valor de las mercancías afectadas, y en este último caso, además, con su decomiso. Estas infracciones son las siguientes:

1. El incumplimiento de 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.
3. Emplear en la elaboración de vinos protegidos uva de variedades distintas a las autorizadas.
4. El incumplimiento de las normas de elaboración, crianza y embotellado, en particular, las conductas, en esta materia, contrarias al artículo 23.
5. Las demás infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en las materias a que se refiere este apartado B).

C) Infracciones por uso indebido de la Denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio: que se sancionarán con multas de 20.000 pesetas al doble del valor de la mercancía, y con su decomiso. Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos, que hagan referencia a la Denominación o al nombre protegido por ella, en la comercialización de otros vinos no amparados o de otros productos de similar especie, así como las infracciones al artículo 24 de este Reglamento.
2. El empleo de la Denominación de Origen en vinos que no hayan sido elaborados o producidos conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

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. Las infracciones al artículo 23.
 5. La utilización de locales, depósitos o maquinaria no autorizados.
 6. La indebida negociación o utilización de los documentos, precintas, contraetiquetas, sellos, etc., propios de la Denominación de Origen.
 7. Extralimitación de los cupos de ventas de mostos y vinos, cuando así estén establecidos, o las contravenciones al artículo 28.
 8. La vulneración de lo acordado por el Consejo en el ámbito de su cometido y competencia, en relación con lo que dictamina el apartado C).
 9. La expedición de vinos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.
 10. La expedición, circulación o comercialización de vinos amparados en tipos de envases no aprobados por el Consejo.
 11. La expedición, circulación o comercialización de vinos protegidos por la Denominación de Origen, desprovistos de las precintas o precintos correspondientes, así como de etiquetas o contraetiquetas numeradas o carentes del medio control establecido por el Consejo Regulador.
 12. Efectuar el embotellado o el precintado de envases en locales que no sean las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, o no ajustarse, en el precintado, a los acuerdos del Consejo.
 13. El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento o de los acuerdos del Consejo Regulador, para la exportación de productos amparados, y en lo referente a envases, documentación, precintado y trasvase de vinos.
 14. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la Denominación o suponga uso indebido de la misma.
2. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados B) y C), podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal del uso de la Denominación de Origen o la baja en los Registros de la misma.
- La suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación llevará aparejado el cese del derecho a certificados, precintas, contraetiquetas y demás 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 49

De las infracciones en productos envasados será responsable la firma o razón social, cuyo nombre figura en la etiqueta. Sobre las que se hayan cometido en productos a granel, el tenedor de los mismos, y de las que deriven del transporte de mercancías, recaerá la responsabilidad sobre las personas o entidades que determine al respecto el vigente Código de Comercio y las disposiciones complementarias.

Artículo 50

1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o accesoria, en su caso, o el pago del importe de su valor, cuando el decomiso no sea factible.
2. En el caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el Código Penal.

Artículo 51

1. Cuando la infracción que se trate de sancionar constituya, además una contravención al Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, se trasladará la oportuna denuncia al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Subdirección General de Calidad Alimentaria) u organismo competente.
2. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación que regula este Reglamento, 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 la propiedad industrial.

DISPOSICION TRANSITORIA

El actual Consejo Regulador de la Denominación Específica "Vinos de Madrid", elegido democráticamente el día 9 de diciembre de 1988, asumirá la totalidad de las funciones que corresponden al Consejo Regulador, continuando sus actuales Vocales en sus cargos hasta que un nuevo Consejo Regulador quede constituido de acuerdo con lo que establece el artículo 35 de este Reglamento.