

Acidez total
SO 2 libre
SO 2 total
Azúcares reductores
Densidad
Extracto seco

a-2) **Específicas.**

Dependiendo de las peculiaridades de cada subzona de la Denominación de Origen, así como de las que se derivan de cada tipo de vino en razón de su elaboración o cualidades específicas, podrán efectuarse otras determinaciones específicas y entre ellas:

pH

Acido málico

b) Análisis complementarios.

La Consejería de Agricultura y Alimentación, por decisión propia o a indicación del Consejo Regulador, podrá realizar cuantas otras pruebas analíticas se estimen necesarias o convenientes para una mejor identificación de la partida como vinos de calidad.

De todas las determinaciones analíticas se extenderán los correspondientes boletines de análisis para su incorporación a los respectivos expedientes de calificación.

Artículo 4.º: Control sensorial.— Las muestras serán calificadas sensorialmente por el Comité de Calificación del Consejo Regulador, formado por expertos procedentes de sector viticultor-elaborador, bodeguero y técnico enológico. Este Comité podrá actuar en Comisiones de tres miembros, constituidos por un degustador de cada uno de los estamentos indicados. Los miembros del Comité de Calificación serán propuestos por las respectivas Asociaciones profesionales de cada estamento.

Las sesiones de cata serán dirigidas por personal del Consejo Regulador, cuyo cometido será organizar la degustación, vigilar el estricto anonimato de la misma y dar fe de los resultados y del acta levantada y firmada por los catadores.

El Comité de Calificación realizará la cata de muestras e informará si el vino es apto o no para ser reconocido como vino de calidad en cuanto a sus características organolépticas, expresando el motivo en caso de informe desfavorable que deberá ser unánime.

La calificación organoléptica se desarrollará en instalaciones adecuadas al efecto, dependientes de la Consejería de Agricultura y Alimentación o del Consejo Regulador y se desarrollará siguiendo una metodología acordada por ambos, que habrá de ser común para toda la Denominación.

La calificación organoléptica se referirá al color, la limpidez, el olor y el sabor, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentra la muestra.

Artículo 5.º: Calificación.— A la vista del informe del Consejo Regulador y de los resultados del control analítico y sensorial de las muestras, la Consejería de Agricultura y Alimentación procederá a la calificación, descalificación o emplazamiento de cada partida. Como norma general la calificación se hará en el plazo límite de 30 días a partir de la toma de muestras.

El emplazamiento se refiere a los casos en que la muestra no reuna las condiciones adecuadas para ser catalogada como vino de calidad por tener defectos parciales o de conjunto, subsanables con posteriores prácticas autorizadas, y serán objeto posteriormente de un nuevo examen.

Los vinos podrán ser descalificados por lo expresado en el informe del Consejo Regulador, y por no cumplir los niveles analíticos exigidos o por defectos sensoriales de acuerdo con lo establecido en el Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, la Orden Ministerial 1-3-79 el Reglamento de la Denominación de Origen Rioja y las disposiciones que los desarrollen.

La decisión motivada de la Consejería será comunicada al Consejo Regulador y al interesado, el cual dispondrá de un plazo de quince días para recurrir en alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Ali-

mentación, pudiendo solicitar un nuevo examen analítico y organoléptico, en este último caso ante un Comité Especial que se constituirá al efecto.

La resolución del recurso pondrá fin a la vía administrativa dejando expedita la judicial, sin necesidad de interponer previo recurso de reposición.

Artículo 6.º: Permanencia en bodega.— Los vinos que no se comercialicen inmediatamente después de su calificación por hallarse en proceso de maduración, crianza o envejecimiento, de acuerdo con lo reglamentado en la Orden Ministerial de 1-VIII-79, no podrán ser descalificados durante su permanencia en bodega, salvo en el caso en que una alteración constatada atenúe o modifique sus características de vino de calidad.

Artículo 7.º: Expedición.— Ultimado el proceso de permanencia en bodega, los vinos en los que no haya sido detectada ninguna anomalía cualitativa podrán expedirse como vinos de calidad, con el derecho a emplear en su comercialización la indicación de calidad, edad o crianza correspondiente.

No obstante los vinos preparados para su expedición podrán ser descalificados en las bodegas si se comprueba que sufren una alteración sensible en detrimento de la calidad exigible.

Artículo 8.º: Distintivo de garantía.— La contraetiqueta o precinta del Consejo Regulador se considerará distintivo de garantía a efectos del cumplimiento de esta disposición y en ellas figurarán las indicaciones de calidad correspondientes.

Estos distintivos, aprobados por el Consejo Regulador y ratificados por la Consejería de Agricultura y Alimentación, se suministrarán por el Consejo Regulador y estarán seriados y numerados dentro de cada una de las categorías de vino.

El suministro de los distintivos se efectuará a las bodegas a medida que el vino calificado se vaya etiquetando para su comercialización, facilitando el Consejo Regulador, cuando le sea solicitado por la Consejería de Agricultura y Alimentación, los datos necesarios para conocer los distintivos utilizados por cada una tanto en cantidad como por categoría y cosechas.

La expedición de los vinos podrá ser impedida si se comprueba incorrecta utilización de los distintivos de garantía de calidad.

Artículo 9.º: Atribución del gasto.— Los gastos causados por el control de vinos de calidad serán a cargo de los interesados, a cuyo efecto se repercutirán sobre los mismos en la medida que a cada uno corresponda.

Disposición transitoria.— Se hace extensiva la aplicación del control de vinos de calidad a todos los vinos ya acabados o en proceso de envejecimiento o crianza que actualmente se encuentren en bodegas inscritas en el Consejo Regulador y enclavadas en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

La Consejería de Agricultura y Alimentación, oído el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja, arbitrará un procedimiento especial para la calificación de estos vinos.

En el proceso de calificación de los mismos se tendrá en cuenta además de sus cualidades analíticas y organolépticas, los antecedentes de garantía o identificación que consten en el Consejo Regulador y se efectuará dentro de los ciento veinte días siguientes a la publicación de este Decreto.

Disposición final primera.— Los datos obtenidos en el proceso de calificación de los vinos así como los suministrados por el Consejo Regulador, tendrán consideración y tratamiento análogo a los contemplados en los artículos 46 y 73 del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes.

Disposición final segunda.— La Consejería de Agricultura y Alimentación informará a los órganos competentes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre el desarrollo y aplicación del control objeto de este Decreto.