

1 ciclo formativo de grao medio de Caracterización (2 unidades para 20 alumnos/unidade).

Familia profesional: Informática.

1 ciclo formativo de grao superior de Administración de sistemas informáticos (2 unidades para 20 alumnos/unidade).

Familia profesional: Sanidade.

1 ciclo formativo de grao superior de Dietética (2 unidades para 30 alumnos/unidade).

Ensinanzas para persoas adultas, modalidade presencial, en quenda de tarde-noite:

1 ciclo formativo de grao medio de Laboratorio de imaxe (1 unidade para 30 alumnos).

1 ciclo formativo de grao superior de Imaxe (2 unidades para 30 alumnos/unidade).

1 ciclo formativo de grao superior de Realización de audiovisuais e espectáculos (2 unidades para 30 alumnos/unidade).

1 ciclo formativo de grao superior de Son (2 unidades para 30 alumnos/unidade).

## CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

*Orde do 24 de novembro de 2009 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe Valdeorras e do seu Consello Regulador.*

O vixente Regulamento da denominación de orixe Valdeorras e do seu Consello Regulador foi aprobado pola Orde do 24 de febreiro de 1977, do Ministerio de Agricultura, e sufriu posteriormente varias modificacións, que afectaron fundamentalmente aspectos relacionados coa produción e elaboración destes viños.

Por outra parte, o marco normativo aplicable ás denominacións de orixe vitivinícolas variou substancialmente nos últimos anos. Así, no ámbito autonómico, deben axustarse ao contido da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e ao seu regulamento de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. No ámbito estatal é de aplicación a Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño e no europeo, desde o 1 de agosto pasado, é de aplicación unha nova regulación contida nos regulamentos do Consello R(CE) 479/2008 e R(CE) 491/2009 e no Regulamento da Comisión R(CE) 607/2009.

Para acomodarse a este novo marco normativo, o Pleno do Consello Regulador da denominación de orixe aprobou en meses pasados un novo regulamento en que se recollían, ademais, algunhas outras modificacións de carácter técnico, necesarias para adaptalo aos cambios que se produciron no eido da viticultura e da enoloxía e adecualo ás actuais

demandas dos consumidores, sen perder a esencia das características tradicionais destes viños.

A urxente necesidade de dotar de personalidade xurídica de seu o Consello Regulador -cuestión que supón unha das novidades máis salientables do marco legal autonómico antes citado- foi o motivo que aconsellou realizar unha modificación puntual do actual regulamento, o que se fixo a través da Orde do 30 de xullo, e atrasouse a publicación do novo regulamento á espera dun estudo máis pormenorizado do texto presentado para comprobar o seu encaixe na normativa de aplicación. Unha vez feita esta análise, mediante esta orde procédese a aprobar o texto presentado.

Na súa virtude, tras a proposta do Consello Regulador da denominación de orixe Valdeorras e de acordo co establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade no sector alimentario,

### DISPOÑO:

*Artigo único.-Aprobación do Regulamento da denominación de orixe Valdeorras e do seu Consello Regulador.*

Apróbase o Regulamento da denominación de orixe Valdeorras e do seu Consello Regulador, que figura como anexo desta orde.

### Disposición derradeira

*Única.-Entrada en vigor.*

Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 24 de novembro de 2009.

Samuel Jesús Juárez Casado  
Conselleiro do Medio Rural

### ANEXO

#### Regulamento da denominación de orixe Valdeorras e do seu Consello Regulador

##### CAPÍTULO I DISPOSICIÓN XERAIS

*Artigo 1º.-Base legal da protección.*

De acordo co disposto na normativa europea de regulación do mercado vitivinícola; na Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño; na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores; quedan amparados coa denominación de orixe Valdeorras os viños que, tendo as características definidas neste regulamento, cumpren na súa produción, elaboración e comercializa-

ción todos os requisitos exixidos por este e pola lexislación vixente.

Artigo 2º.-*Extensión da protección.*

A denominación de orixe Valdeorras quedará protexida fronte a un uso distinto ao regulado na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores; na Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño; neste regulamento e demais normativa concordante.

Artigo 3º.-*Órganos competentes.*

1. A defensa da denominación de orixe Valdeorras, a aplicación do seu regulamento, a vixilancia do seu cumprimento, así como o fomento e control da calidade dos viños amparados, queda encomendado ao Consello Regulador da Denominación de Orixe Valdeorras, á Xunta de Galicia, ao Instituto Galego da Calidade Alimentaria, ao Goberno de España e á Comisión Europea, no ámbito das súas respectivas competencias.

2. O órgano competente para o control e a certificación dos viños da denominación de orixe Valdeorras será o mesmo Consello Regulador, a través dun órgano integrado na súa estrutura de acordo co disposto no artigo 15 b) da Lei 2/2005, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, e segundo o establecido no capítulo IV deste regulamento.

Artigo 4º.-*Manual de calidade.*

A consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras a proposta do Pleno do Consello Regulador, o Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas, en diante Manual de calidade, documento en que se recollerán as normas complementarias de aplicación da denominación de orixe e, en particular, as relativas ao proceso de control e certificación.

CAPÍTULO II  
PRODUCCIÓN

Artigo 5º.-*Zona de produción.*

A zona de produción dos viños protexidos pola denominación de orixe Valdeorras está constituída polos terreos que o órgano de control e certificación do Consello Regulador considere aptos para a produción de uva das variedades que se indican no artigo 6, coa calidade necesaria para obter viños das características específicas dos amparados pola denominación, e sempre que se encontren situados nos concellos do Barco de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, A Rúa, Rubiá e Vilamartín de Valdeorras.

Artigo 6º.-*Variedades.*

1. A elaboración dos viños protexidos realizarase exclusivamente con uvas das seguintes variedades:

a) Preferentes:

Branca: godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, tarrantés e lado.

Tintas: mencia, tempranillo (araúxa), brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, espadeiro e ferrón.

b) Autorizadas:

Branca: palomino.

Tintas: gran negro, garnacha tintureira e mouratón.

2. O Consello Regulador poderá propor á consellería competente en materia de agricultura que se autoricen novas variedades, logo dos ensaios e experiencias convenientes e tras comprobar que producen mostos de calidade aptos para a elaboración de viños protexidos, determinándose en cada caso a súa inclusión como preferente ou como autorizada.

Artigo 7º.-*Prácticas culturais.*

1. As prácticas culturais serán fundamentalmente as tradicionais na zona delimitada anteriormente e que en xeral tendan a optimizar a calidade das producións.

2. A densidade das novas plantacións estará comprendida obrigatoriamente entre un mínimo de 1.500 cepas por hectárea e un máximo de 4.500 cepas por hectárea.

3. Os sistemas de poda e condución serán os seguintes:

a) O tradicional sistema de vaso e as súas variantes.

b) Poderá efectuarse a poda en espaller ou conducida, axustándose ás seguintes prescricións: guyot simple, guyot dobre ou dobre cordón.

4. Poren, a consellería competente en materia de agricultura poderá autorizar, por proposta do Consello Regulador, a aplicación de novas prácticas de cultivo, tratamentos ou labores que, constituíndo un avance das técnicas vitícolas, cumpran coa lexislación vixente e non afecten desfavorablemente a calidade da uva ou do viño producido.

5. O Consello Regulador poderá autorizar, cando exista déficit hídrico, a rega de xeito localizado da viña. O procedemento para a autorización de rega da viña será desenvolto no Manual de calidade.

6. As disposicións precedentes axustaranse aos límites máximos de produción establecidos no artigo 9º deste regulamento.

Artigo 8º.-*Vendima.*

1. A vendima realizarase co maior esmero e para a elaboración dos viños protexidos empregaranse exclusivamente uvas sas e co grao de madurez necesario.

2. A gradación alcohólica natural probable mínima das partidas de uva será a seguinte:

-Para as uvas de variedades preferentes: once graos e medio.

-Para o resto das uvas, tanto tintas como brancas: dez graos.

3. O Consello Regulador, tras o informe do órgano de control e certificación, poderá determinar en cada campaña a data de comezo da vendima. Ademais, no Manual de calidade poderanse establecer normas sobre o transporte da uva, para que esta se realice sen deteriorar a súa calidade e para evitar fermentacións espontáneas.

#### Artigo 9º.-*Producións máximas.*

1. As producións máximas admitidas por hectárea serán as seguintes:

a) Dez mil quilos de uva por hectárea para as variedades preferentes.

b) Doce mil quilos de uva por hectárea para as variedades autorizadas.

2. Non obstante o anterior, os viticultores que así o desexen poderán solicitar a cualificación dunha ou varias das viñas que cultiven con variedades tintas ou coa variedade branca godello como viñas de produción controlada, coa condición de que a superficie mínima da viña sexa de 0,5 ha, que poderán estar nunha parcela ou en varias, se se achegan nun coto redondo de 1,5 km. Nas viñas de produción controlada, a produción máxima admitida será de 6.000 kg por ha para as variedades tintas e de 8.000 kg por ha para a variedade godello.

3. Os límites a que se refiren os puntos 1 e 2 anteriores poderán ser modificados en determinadas campañas polo Consello Regulador, por iniciativa propia ou por petición dos viticultores, logo dos asesoramentos e comprobacións que se precisen e o informe favorable do órgano de control e certificación. Esta modificación poderase facer tamén especificamente para algunha variedade concreta.

Estas modificacións, no caso de producírense, non poderán implicar un aumento superior ao 25% dos límites establecidos.

4. A uva procedente de parcelas con rendementos superiores ao límite establecido non poderá ser utilizada na elaboración de viños protexidos por esta denominación. O órgano de control e certificación do Consello Regulador deberá adoptar as medidas necesarias para asegurar o cumprimento deste precepto.

#### Artigo 10º.-*Plantacións.*

1. Non se admitirá a inscrición no rexistro de viñas, de plantacións que conteñan algunha variedade distinta das recollidas no artigo 6º deste regulamento.

2. As uvas procedentes de parcelas con plantacións mixtas, nas que existan varias das variedades recollidas no artigo 6 citado, só poderán destinarse á elaboración de viños brancos ou tintos monovarietais que vaian ser protexidos pola denominación se é posible a absoluta separación de variedades na vendima.

3. O Consello Regulador promoverá a reconversión das plantacións mixtas, impulsando a substitución das variedades autorizadas por variedades preferentes.

4. Queda prohibida a utilización de planta modificada xeneticamente mediante biotecnoloxía.

#### CAPÍTULO III ELABORACIÓN

#### Artigo 11º.-*Técnicas de elaboración.*

1. As técnicas empregadas na manipulación da uva, do mosto e do viño no control da fermentación e no proceso de conservación tenderán a obter produtos da máxima calidade, mantendo os caracteres tradicionais dos tipos de viños amparados pola denominación de orixe Valdeorras.

2. Na produción do mosto seguiranse as prácticas tradicionais aplicadas coa moderna tecnoloxía, orientada á mellora da calidade do produto final. Aplicaranse presións adecuadas para a extracción do mosto e do viño e a súa separación do bagazo, de xeito que o rendimento non sexa superior a 70 litros de viño por cada 100 quilogramos de uva nas variedades preferentes e de 72 litros de viño por cada 100 quilogramos de uva nas variedades autorizadas.

Os límites fixados neste artigo poderán ser modificados excepcionalmente en determinadas campañas polo Consello Regulador, por propia iniciativa ou por petición dos elaboradores inscritos, logo do informe favorable do órgano de control e certificación, sen contravir os límites establecidos na normativa de carácter xeral.

3. As fraccións de mosto ou viño obtidas por presións non adecuadas non poderán, en ningún caso, ser destinadas á elaboración de viños protexidos.

4. En particular, para a elaboración de viños protexidos pola denominación de orixe Valdeorras prohibese a utilización das prensas coñecidas como continuas nas que a presión é exercida por un parafuso de Arquímedes no seu avance sobre un contrapeso.

5. Para a extracción do mosto só poderán utilizarse sistemas mecánicos que non danen ou dilaceren os compoñentes sólidos do acio, e queda prohibido o emprego de máquinas estrulladoras de acción centrífuga de alta velocidade.

6. Na elaboración dos viños protexidos non se poderán utilizar prácticas de prequentamento da uva ou quentamento dos mostos ou dos viños en presen-

za dos bagazos, tendentes a forzar a extracción de materia corante.

7. Na elaboración de viños escumosos, o período de crianza en botella, incluída a segunda fermentación, deberá ter unha duración mínima de nove meses.

8. No caso da elaboración dos viños doces, as uvas sométense a un secado por pasificación natural baixo cuberta cun mínimo de 90 días, cun rendemento máximo de 40 litros por cada 100 quilogramos de uva de produto finalizado.

#### Artigo 12º.-*Tipos de viño e características.*

1. Os tipos de viño amparados pola denominación de orixe Valdeorras son os seguintes:

##### a) Brancos.

-Valdeorras godello: elaborado co 100% de uvas procedentes de la variedade godello.

-Valdeorras castes nobres: elaborados cun mínimo do 85% de uvas de variedades preferentes brancas.

-Valdeorras branco: elaborado con uvas procedentes de variedades brancas preferentes e autorizadas.

##### b) Tintos.

-Valdeorras mencia: elaborado co 85% de uvas procedentes da variedade mencia.

-Valdeorras castes nobres: elaborados cun mínimo do 85% de uvas de variedades preferentes tintas.

-Valdeorras tinto: elaborado con uvas procedentes de variedades tintas preferentes e autorizadas.

c) Valdeorras escumoso: viño escumoso obtido segundo o método tradicional, elaborado cun mínimo do 85% de uvas da variedade godello.

d) Valdeorras tostado: viño naturalmente doce, que se elabora a partir de variedades tintas ou, se é de uva branca, esta será da variedade godello.

2. Os distintos tipos de viños tintos recollidos no número 1 anterior e os brancos Valdeorras godello poderán utilizar na súa etiquetaxe e publicidade a mención Producción controlada cando estean elaborados exclusivamente con uvas de parcelas sometidas ás condicións especiais de limitación da produción que se especifican no artigo 9º.2.

3. Os distintos tipos de viños brancos e tintos a que se refire o número 1 poderán ser sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de carballo e terán dereito a utilizar os termos barrica, crianza, reserva e gran reserva, segundo a lexislación vixente.

#### Artigo 13º.-*Características.*

1. Os viños Valdeorras branco e Valdeorras tinto terán unha graduación alcohólica adquirida mínima de 10,5% vol. Os viños Valdeorras mencia, Valdeorras godello e os brancos e tintos Valdeorras castes

nobres terán unha graduación alcohólica mínima de 11,5% vol.

Non obstante o anterior, os viños que leven as indicacións Producción controlada, crianza, reserva ou gran reserva terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5% vol.

Pola súa parte os viños Valdeorras escumoso terán unha graduación alcohólica mínima de 11% vol. e os Valdeorras tostado 13% vol.

2. Polo que se refire á acidez volátil máxima, expresada en g/l de ácido acético, será de 0,80 g/l para todos os tipos de viños brancos e tintos, excepto para os viños sometidos a un proceso de envellecemento. Para estes, cando o tempo de envellecemento sexa superior a tres meses e con idade inferior a un ano, a acidez volátil máxima será de 0,85 g/l, e cando a idade sexa superior a un ano a acidez volátil non superará os 0,90 g/l máis 0,06 g/l por cada grao de alcohol que exceda 11% vol.

Polo que respecta aos viños Valdeorras tostado, a súa acidez volátil máxima será de 40 meq/l.

3. A acidez total mínima, expresada en g/l de ácido tartárico, será de 5,0 g/l para todos os tipos de viños brancos, e de 4,5 g/l para os distintos tipos de viños tintos.

4. O contido en sulfuroso será inferior a 160 mg/l para todos os tipos de viños brancos e tintos da denominación de orixe Valdeorras.

5. Para os parámetros analíticos non recollidos neste artigo terase en conta a lexislación xeral.

6. Polo que se refire ás características organolépticas, os distintos tipos de viños amparados pola denominación de orixe Valdeorras deben manter en todo momento os seus atributos fundamentais de calidade, tanto en cor como en aroma e sabor, que serán recollidos no Manual de calidade.

7. Aqueles viños que, a xuízo do órgano de control e certificación do Consello Regulador, non presenten as características fixadas neste artigo, non poderán ser amparados pola denominación de orixe Valdeorras.

#### CAPÍTULO IV

##### CONTROL E CERTIFICACIÓN DO PRODUTO

#### Artigo 14º.-*Proceso de cualificación.*

1. O control e certificación dos viños amparados pola denominación de orixe Valdeorras será realizado por un órgano integrado no Consello Regulador, que cumpra os requisitos sinalados no artigo 15.1º b) da Lei 2/2005, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no artigo 65 do Decreto 4/2007, de desenvolvemento da citada lei en materia de denominacións de calidade.

2. Para poder facer uso da denominación de orixe Valdeorras os viños elaborados nas adegas inscritas deberán superar un proceso de cualificación, reali-

zado polo órgano de control e certificación do Consello Regulador.

3. O dito proceso de cualificación efectuarase por partidas ou lotes homoxéneos e constará dun exame analítico e dun exame organoléptico, que darán lugar á cualificación ou descualificación da partida, ou ao aprazamento da decisión sobre a cualificación, de existir un defecto emendable.

4. Os viños cualificados deberán manter as calidades organolépticas e características propias, en especial, en canto a cor, aroma e sabor. No caso de que se detectase algunha alteración nestas características en detrimento da calidade ou que na súa elaboración se incumprisen os preceptos deste regulamento ou os establecidos na lexislación vixente, o viño será descualificado polo órgano de control e certificación do Consello Regulador, o que implicará a perda do dereito ao uso da denominación.

Considerarase igualmente como descualificado calquera viño obtido pola mestura con outro previamente descualificado.

5. A descualificación dos viños poderá ser realizada polo órgano de control e certificación do Consello Regulador en calquera fase da súa elaboración.

6. A partir da iniciación do expediente de descualificación o viño deberá permanecer en envases perfectamente identificados e rotulados, baixo a vixilancia do órgano de control e certificación. Para calquera trasfega ou traslado do viño será preciso poñelo en coñecemento do dito órgano de control e certificación coa antelación suficiente para que poida tomar as medidas de control que considere oportunas.

7. Todos os envases en que se expidan os viños con destino ao consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas ou contraetiquetas numeradas, expedidas polo órgano de control e certificación, que deberán ser colocadas na propia adega de acordo coas normas que se determinen no Manual de calidade e sempre de forma que non se permita unha segunda utilización.

#### Artigo 15º.-Comités de cualificación e de apelación.

1. O órgano de control e certificación establecerá un comité de cualificación ou panel de cata dos viños que opten a ser amparados pola denominación de orixe Valdeorras, formado como mínimo por cinco expertos en análise sensorial dos viños.

2. O panel de cata terá como misión informar sobre a calidade dos viños que opten a ser amparados pola denominación. Poderá contar cos asesoramentos técnicos que considere necesarios.

3. Para a revisión das decisións do comité de cualificación, crearase un comité de apelación formado tamén por expertos no produto e cuxo ditame non poderá ser obxecto de revisión.

4. O órgano de control, á vista das análises físico-químicas, do informe sobre a análise sensorial emitido polo panel de cata e, de ser o caso, o de apelación, así como os demais datos sobre o produto, resolverá o que proceda, en relación coa cualificación ou descualificación da partida ou o aprazamento da decisión sobre a cualificación.

5. No Manual de calidade estableceranse as normas precisas para a constitución e funcionamento dos comités de cualificación e de apelación.

#### Artigo 16º.-Control da produción.

1. O órgano de control e certificación facilitará ás persoas físicas ou entidades inscritas no Rexistro de Viñas un documento ou carta de viticultor no cal se exprese a superficie de viña inscrita, con desagregación de variedades, así como a produción máxima admisible para cada campaña, podendo establecerse outros datos que se consideren necesarios, co obxectivo dunha mellor identificación e control.

2. O órgano de control e certificación verificará en cada campaña as cantidades de viños amparados pola denominación que poderán ser expedidas por cada empresa inscrita nos rexistros de adegas, de acordo coa produción de uva propia e adquirida, entradas de mosto ou viños doutras firmas inscritas e existencias de campañas anteriores.

#### Artigo 17º.-Declaracións para o control.

1. Para controlar a produción, elaboración e existencias e canto sexa necesario para poder acreditar a calidade dos distintos tipos de viño e a orixe destes, as persoas físicas e xurídicas titulares de adegas deberán declarar, antes do 30 de novembro de cada ano, a cantidade de mosto e viño obtido, especificando os diversos tipos que elaboren. Será obrigatorio consignar a procedencia da uva e, no caso de venda durante a campaña de vendima, o destino dos produtos que se expidan, indicando o destinatario e a cantidade. Mentres haxa existencias de produto, deberán declarar mensualmente ao órgano de control e certificación do Consello Regulador as saídas que se produzan.

2. Os requisitos fixados no número 1 anterior non eximen os interesados da obriga de facer as declaracións de existencias, produción e elaboración que se exixan con carácter xeral na normativa vixente.

3. As declaracións a que se refire o número 1 deste artigo non poderán facilitarse máis que de forma xeral, sen referencia ningunha de carácter individual.

#### Artigo 18º.-Circulación do produto.

1. Toda expedición de uva, mosto, viño ou calquera outro produto da uva ou subproduto da vinificación que teña lugar entre empresas inscritas, aínda pertencentes á mesma razón social, deberá ir acompañada da documentación establecida pola normativa vixente en cada momento.

2. O expedidor comunicará previamente ao Consello Regulador toda expedición, para que o órgano de control e certificación faga constar a certificación de orixe no documento de acompañamento, de acordo co establecido na normativa vixente.

3. O establecido nos números anteriores será exi-  
xible tamén no caso de expedición de uva, mosto,  
viño ou calquera outro produto da uva ou subpro-  
duto da vinificación, que teña lugar dunha firma inscri-  
ta a outra non inscrita.

CAPÍTULO V  
REXISTROS

Artigo 19º.-*Rexistros do Consello Regulador.*

1. O Consello Regulador levará os seguintes rexis-  
tros:

- a) Rexistro de Viñas e Viticultores.
- b) Rexistro de Adegas de Elaboración.
- c) Rexistro de Adegas de Almacenamento e/ou Envellecemento.
- d) Rexistro de Adegas Embotelladoras.
- e) Rexistro de Adegas de Colleiteiro.
- f) Rexistro de secadoiros para a pasificación de uvas con destino á elaboración de Valdeorras Tostado.

2. Para poder optar a inscribirse nos rexistros cita-  
dos, será necesario que tanto as viñas como as insta-  
lacións estean situadas na zona de produción defini-  
da no artigo 5º deste regulamento.

Artigo 20º.-*Rexistro de Viñas.*

1. Neste rexistro unicamente poderán inscribirse  
as viñas situadas na zona de produción cuxa uva poi-  
da ser destinada á elaboración dos viños protexidos.

2. Na inscrición figurarán: o nome do propietario  
e, de ser o caso, do colono, parceiro, arrendatario ou  
calquera outro titular de dereito real ou persoal que  
o faculte para xestionar a explotación das viñas; o  
nome da viña, lugar, parroquia e concello en que  
este situada; lindantes e referencia catastral de  
cada parcela; superficie en produción, marco de  
plantación, variedade ou variedades, así como os  
portaenxertos, idade da viña e cantos datos sexan  
necesarios para a súa correcta clasificación e locali-  
zación.

3. Coa solicitude de inscrición xuntarase certifica-  
ción catastral e un plano ou bosquejo detallado, das  
parcelas obxecto desta, que permitan identificar a  
súa situación, e a autorización de plantación expedi-  
da polo órgano competente ou documentación equi-  
valente.

Artigo 21º.-*Rexistro de Adegas de Elaboración.*

1. Neste rexistro poderanse inscribir todas as ade-  
gas que, situadas na zona de produción, vinifiquen  
uvas procedentes de viñas inscritas e nas cales os

viños elaborados poidan optar ao uso da denomina-  
ción de orixe, e que cumpran todos os requisitos que  
estipula este regulamento e os que se establezan no  
Manual de calidade.

2. Na inscrición figurará: a denominación ou razón  
social da empresa, o enderezo legal desta, a locali-  
dade e concello onde estean situadas as súas insta-  
lacións; as características, número e capacidade dos  
depósitos e maquinaria, o sistema de elaboración e  
demais datos necesarios para a debida identifica-  
ción e catalogación da adega, ademais da inscrición  
no rexistro, información fiscal e nome do xerente ou  
responsable no caso de sociedades.

No caso de que o empresario non sexa propietario  
dos locais, farase constar, acreditando documental-  
mente esta circunstancia e o título de uso, así como  
a identidade do propietario.

3. Coa solicitude de inscrición xuntarase un plano  
ou esquema, a escala conveniente, onde se reflectan  
todos os detalles de construción e instalacións.

Artigo 22º.-*Rexistro de Adegas de Almacenamento e/ou Envellecemento.*

Neste rexistro inscribíranse todas aquelas adegas  
que, estando situadas na zona de produción se dedi-  
quen exclusivamente ao almacenamento e/ou enve-  
llecemento de viños amparados pola denominación  
de orixe Valdeorras. Na inscrición figurarán os datos  
a que se fai referencia no artigo 21º.

Artigo 23º.-*Rexistro de Adegas Embotelladoras.*

Neste rexistro inscribíranse todas aquelas adegas  
que, situadas na zona de produción, se dediquen  
exclusivamente ao embotellado e comercialización  
de viño amparado pola denominación de orixe Val-  
deorras. Na inscrición figurarán os datos a que se  
refire o artigo 21º, ademais dos correspondentes ás  
instalacións e maquinaria de estabilización e embo-  
tellado.

Artigo 24º.-*Rexistro de Colleiteiros.*

1. Neste rexistro inscribíranse aquelas adegas que,  
situadas na zona de produción, produzan menos de  
60.000 litros de viño por campaña, obtido exclusiva-  
mente a partir de uvas procedentes de viñas propias  
e que cumpran todos os requisitos que estipula este  
regulamento e demais normas de aplicación.

2. Na inscrición figurará: nome ou razón social da  
empresa, lugar, localidade e municipios onde está  
situada, características, número, capacidade dos  
envases e maquinaria, sistemas de elaboración e  
demais datos necesarios para a debida identifica-  
ción e cualificación da adega.

3. No caso de que a empresa elaboradora non sexa  
a propietaria dos locais, farase constar esta circuns-  
tancia así como a identidade do propietario.

4. Coa solicitude de inscrición xuntarase un plano  
ou esquema, a escala, onde aparezan todo os detalles  
de construción e instalacións.

*Artigo 25º.-Rexistro de Secadoiros para a Pasificación de Uvas con Destino á Elaboración de Valdeorras Tostado.*

Neste rexistro inscribíranse aqueles secadoiros de uva destinados á posterior elaboración do viño Valdeorras tostado. Na inscrición figurará: nome ou razón social da empresa, lugar, localidade e municipio onde está situado, características, capacidade e sistema de secado empregado e demais datos necesarios para a súa debida identificación e cualificación.

*Artigo 26º.-Procedemento para a inscrición nos rexistros.*

1. As solicitudes de inscrición dirixíranse ao Consello Regulador, achegando os datos, documentación e comprobantes que en cada caso sexan requiridos polas disposicións e normas vixentes, utilizando os impresos que dispoña o Consello Regulador.

2. Formulada a petición, as solicitudes transmitiránse ao órgano interno de control e certificación para os efectos de comprobar o cumprimento de todos os requisitos necesarios para a inscrición.

3. De ser o caso, tras o informe favorable do órgano de control e certificación, o Consello Regulador entregará ao interesado un certificado acreditativo da inscrición indicando a actividade ou actividades para as cales queda inscrito.

4. De acordo co establecido no número 5 do artigo 8 do Decreto 4/2007, o órgano de control e certificación denegará, de forma motivada, a inscrición daqueles solicitantes que non cumprisen os requisitos establecidos, o cal será comunicado ao interesado polo Consello Regulador. Contra esta decisión poderase interpoñer recurso de alzada perante a consellería competente en materia de agricultura.

5. A inscrición nestes rexistros non exime os interesados da obriga de inscribirse naqueloutros que, con carácter xeral, estean establecidos na lexislación vixente, e especialmente no Rexistro de Industrias Agrarias e no de Embotelladores e Envasadores, se é o caso, o que deberá acreditarse con anterioridade á inscrición nos rexistros do Consello Regulador.

*Artigo 27º.-Vixencia e renovación das inscricións.*

1. Para a vixencia das inscricións nos correspondentes rexistros será indispensable cumprir en todo momento cos requisitos impostos polas normas da denominación e demais normativa de aplicación, debendo comunicar calquera variación que afecte os datos achegados coa inscrición. O Consello Regulador poderá suspender cautelar ou definitivamente as inscricións cando os seus titulares non se atean a tales prescricións, despois da instrución e resolución do correspondente expediente.

2. As inscricións nos rexistros renovaranse cada 5 anos. O órgano de control e certificación fará as

comprobacións oportunas para verificar que se seguen a cumprir os requisitos necesarios.

*Artigo 28º.-Baixa nos rexistros.*

1. A inscrición nos rexistros é voluntaria, o mesmo que a correspondente baixa. Unha vez producida esta, deberá transcorrer un ano para proceder a unha nova inscrición. Esta limitación non será aplicable no caso de cambio de titularidade.

2. Quen sexa dado de baixa nun rexistro deberá cumprir as obrigas pendentes co Consello Regulador.

3. En caso de non pagamento de cotas, o Pleno do Consello Regulador poderá dar de baixa, logo da instrución do correspondente expediente, os viticultores ou adegas implicados, de acordo co establecido no artigo 42.4º, sen que iso supoña a condonación da débeda contraída. Para dar de novo de alta nos rexistros do Consello Regulador as parcelas ou adegas sobre as que o titular teña unha débeda, será preciso o pagamento previo da débeda, aínda no caso de cambio de titularidade.

#### CAPÍTULO VI

#### DEREITOS E OBRIGAS DOS INSCRITOS

*Artigo 29º.-Dereito ao uso da denominación.*

1. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan inscritos as súas viñas ou instalacións nos rexistros indicados no artigo 19 poderán producir uvas con destino á elaboración de viños amparados pola denominación de orixe Valdeorras, ou elaborar, almacenar ou embotellar viños que opten a ser protexidos por ela.

2. Só se poderá aplicar a denominación de orixe Valdeorras aos viños procedentes de adegas inscritas nos rexistros correspondentes, producidos e elaborados conforme as normas exixidas por este regulamento e que reúnan as condicións analíticas e organolépticas que deban caracterizalos.

3. O dereito ao uso da denominación de orixe Valdeorras e dos seus símbolos, anagramas e logotipo, en propaganda, publicidade, documentación ou etiquetas, é exclusivo das firmas inscritas nos rexistros do Consello Regulador, sen prexuízo do establecido no artigo 34.3º.

*Artigo 30º.-Obrigas xerais.*

1. Polo simple feito da inscrición nos rexistros correspondentes, as persoas inscritas quedan obrigadas ao cumprimento do disposto no regulamento da denominación, así como no seu Manual de calidade. Tamén estarán sometidos aos acordos que dentro das súas atribucións, adopten a consellería competente en materia de agricultura e o Consello Regulador.

2. Para o exercicio de calquera dereito que lles poida corresponder ou para poderen beneficiarse dos servizos que preste o Consello Regulador, as

persoas inscritas deberán estar ao día no pagamento das súas obrigas e ter actualizadas as inscricións.

3. As persoas físicas e os que representen as persoas xurídicas inscritas nos rexistros de Consello Regulador, están obrigadas a colaborar na realización dos procesos electorais para a renovación dos seus órganos de goberno, participando como membros das mesas ou outros órganos electorais nas ocasións en que fosen nomeados.

4. Sen prexuízo do establecido no artigo 42.4º, o incumprimento do indicado nos números 1 a 3 anteriores poderá comportar a suspensión por un período de ata dous anos nos dereitos do inscrito, tras a decisión do Pleno do Consello Regulador, logo da instrución do correspondente expediente. A reiteración na mesma falta poderá ocasionar a baixa definitiva. A resolución de suspensión ou baixa poderá ser impugnada perante a consellería competente en materia de agricultura.

*Artigo 31º.-Obrigas específicas en relación coa produción, a elaboración e o envasado.*

1. As persoas físicas e xurídicas que teñan inscritas viñas ou instalacións, só poderán ter almacenadas as súas uvas, mostos e viños nos terreos ou locais declarados nos rexistros, perdendo en caso contrario o dereito ao uso da denominación.

2. Nas adegas inscritas nos distintos rexistros do Consello Regulador, só se poderán elaborar, almacenar ou manipular uvas, mostos ou viños obtidos de uvas procedentes de superficies vitícolas inscritas na denominación de orixe Valdeorras.

3. A elaboración e o embotellado dos viños amparados pola denominación de orixe Valdeorras deberá realizarse exclusivamente nas adegas inscritas.

4. Os viños amparados por esta denominación de orixe unicamente poderán circular entre adegas inscritas e ser expedidos por estas en tipos de envases que non prexudiquen a súa calidade e prestixio, de acordo co que se indique no Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas.

5. Os envases deberán ser de vidro, das capacidades autorizadas pola lexislación vixente.

*Artigo 32º.-Marcas, nomes comerciais e razóns sociais.*

1. A utilización polos inscritos nos rexistros do Consello Regulador das marcas, nomes comerciais e razóns sociais, axustarase ao disposto na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

2. Ademais, de conformidade co disposto no parágrafo 6 do artigo 9 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no parágrafo 3 do artigo 12 do citado decreto, as marcas comerciais que se utilicen en produtos

amparados pola denominación de orixe Valdeorras, non poderán ser utilizadas noutros viños que non estean acollidos á súa protección.

*Artigo 33º.-Etiquetaxe.*

1. As etiquetas dos viños amparados pola denominación de orixe Valdeorras axustaranse, con carácter xeral, ao disposto na lexislación vixente en materia de etiquetaxe, así como ao establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Nas etiquetas dos viños embotellados, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre de xeito destacado a mención denominación de orixe Valdeorras en galego ou en castelán e, optativamente, o seu logotipo, ademais dos datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente.

3. Ademais, as mencións relativas a variedades de vide, ano de colleita e demais mencións facultativas, axustaranse ao disposto neste regulamento e na lexislación vixente que lles afecte.

4. No caso de embotellados por encargo, deberá figurar sempre o nome ou razón social do embotellador, sen que se admita para os viños protexidos por esta denominación de orixe a súa substitución polo número de rexistro de embotelladores e envasadores de viños e bebidas alcohólicas.

*Artigo 34º.-Logotipo da denominación de orixe.*

1. O Consello Regulador da denominación de orixe Valdeorras adoptará como logotipo da denominación o que figura no anexo deste regulamento.

2. No exterior dos locais das empresas inscritas, nun lugar destacado deberá figurar unha placa onde se reproduza o logotipo da denominación, de acordo co que se estableza no Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas.

3. Os establecementos de venda polo miúdo e os da restauración que comercialicen produto da denominación poderán utilizar o seu logotipo para identificar os produtos acollidos á súa protección, facéndoo sempre de xeito que non dea lugar á confusión do consumidor.

#### CAPÍTULO VII O CONSELLO REGULADOR

*Artigo 35º.-Natureza e ámbito competencial.*

1. O Consello Regulador da denominación de orixe Valdeorras é unha corporación de dereito público, á que se atribúe a xestión da denominación de orixe, coas funcións que determina a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores; e demais normativa que lle sexa de aplicación. Ten personalidade xurídica de seu,



autonomía económica e plena capacidade de obrar para o cumprimento dos seus fins.

2. O ámbito competencial do Consello Regulador está limitado aos viños protexidos pola denominación, en calquera das súas fases de produción, acondicionamento, almacenaxe, envasado, circulación e comercialización e ás persoas inscritas nos diferentes rexistros.

3. O Consello Regulador actuará en réxime de dereito privado, exercendo toda clase de actos de administración e xestión, agás nas actuacións que impliquen o exercicio de potestades ou funcións públicas, nas que deberá suxeitarse ao dereito administrativo. Para estes efectos, de acordo co artigo 32.5º do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, enténdese que están suxeitas a dereito administrativo as actuacións do Consello Regulador en materia de xestión de rexistros, de xestión e réxime de cotas, a aprobación de etiquetas e a autorización de marcas, o réxime electoral e o réxime disciplinario, así como a responsabilidade patrimonial que derive das súas actuacións suxeitas a dereito administrativo, ademais dos recursos presentados polos interesados polo incumprimento das normas de funcionamento do órgano de control e certificación.

4. A tutela administrativa sobre o Consello Regulador exerceraa a consellería competente en materia de agricultura. De acordo co anterior, a actividade do Consello Regulador está sometida ás exigencias, requisitos e controis que se recollen nos artigos 18 a 21 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e nos artigos 30 a 33 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

*Artigo 36º.-Órganos de goberno do Consello Regulador.*

Os órganos de goberno do Consello Regulador son: o Pleno, a Presidencia, as vicepresidencias e a Comisión Permanente.

Ademais, o Pleno poderá crear outras comisións para tratar ou resolver asuntos específicos.

*Artigo 37º.-O Pleno: composición e funcións.*

O Pleno está constituído por nove vogais repartidos do seguinte xeito:

-Tres vogais en representación do sector vitícola, elixidos democraticamente por e entre os titulares de viñedos inscritos no Rexistro de Viñas e Viticultores do Consello Regulador, con excepción daqueles que sexan socios de cooperativas que sexan titulares, directa ou indirectamente, de adegas da denominación, a través das cales transformen a uva e comercialicen o viño.

-Tres vogais en representación do sector cooperativo, elixidos democraticamente por e entre os titulares de viñedos inscritos no Rexistro de Viñas e Viticultores do Consello Regulador que sexan socios dalgunha cooperativa que sexa, pola súa parte, titular directa ou indirectamente dalgunha adega inscrita na denominación de orixe, a través da cal trans-

formen a uva e comercialicen o viño; así como polos titulares das ditas adegas de base cooperativa.

-Tres vogais en representación do sector industrial, elixidos democraticamente por e entre os titulares de adegas inscritas nos rexistros do Consello Regulador, con excepción daquelas cuxo titular sexa, directa ou indirectamente, unha sociedade cooperativa. Destes, dous representarán as adegas que cualifiquen máis de 2/3 da produción total das variedades preferentes, e o outro vogal representará o resto das adegas.

2. O Pleno actuará baixo a dirección da persoa que exerza a Presidencia, que tamén formará parte del, e contará coa asistencia, con voz pero sen voto, do secretario do Consello Regulador.

3. A consellería competente en materia de agricultura poderá designar ata dous delegados, que asistirán ás reunións do Pleno con voz pero sen voto.

4. O réxime de funcionamento e as funcións do pleno, así como os dereitos e deberes dos seus membros, serán os contidos no capítulo IV do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

*Artigo 38º.-A Presidencia.*

1. A Presidencia do Consello Regulador será exercida pola persoa que elixa o Pleno, co voto favorable da maioría dos seus membros.

2. O presidente ou presidenta non ten por que ter a condición previa de vogal. No caso de que así fose, deixará a súa vogalía que será ocupada polo seu substituto legal, de acordo co establecido no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

3. As funcións da Presidencia así como as causas de cesamento do seu titular e demais cuestións relativas a este órgano serán as recollidas no citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

*Artigo 39º.-As vicepresidencias.*

1. O Consello Regulador terá tres vicepresidencias elixidas cada unha delas por e entre os vogais de cada un dos tres sectores a que se refire o número 1 do artigo 37º. Na sesión do Pleno en que se elixan as persoas que van exercer as vicepresidencias determinarase tamén cal é a súa orde de prelación, podendo decidirse o seu carácter rotatorio.

2. As persoas que exerzan as vicepresidencias substituirán, pola súa orde de prelación, o presidente ou presidenta nos casos de ausencia, enfermidade ou vacante.

*Artigo 40º.-A Comisión Permanente.*

1. A Comisión Permanente estará formada pola Presidencia, as vicepresidencias e os vogais que o pleno considere oportunos.

2. O Pleno do Consello Regulador establecerá cales son os cometidos específicos que se lle encargan. Todas as resolucións que adopte a Comisión Permanente, ou outras comisións que se puidesen

crear, seranlle comunicadas ao Pleno do Consello Regulador na primeira reunión que este celebre.

*Artigo 41º.-O persoal do Consello Regulador.*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador da Denominación de Orixe Valdeorras contará co persoal necesario, contratado en réxime de dereito laboral, de acordo co establecido no artigo 27 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. Na contratación de persoal o Consello Regulador axustará a súa actuación á Lei 10/1996, do 5 de novembro, de actuación de entes e empresas nas que ten participación maioritaria a Xunta de Galicia, en materia de persoal e contratación.

2. O Consello Regulador terá un secretario-xerente, designado polo Pleno, que terá como cometidos específicos os sinalados no número 2 do artigo 28 do citado Decreto 4/2007.

3. Para os labores de control e certificación o Consello Regulador disporá dunha unidade composta polo persoal necesario que actuará baixo a responsabilidade do director técnico e de acordo cos requisitos sinalados na letra b) do número 1 do artigo 15 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 65 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

CAPÍTULO VIII  
RECURSOS ECONÓMICOS

*Artigo 42º.-Recursos económicos do Consello Regulador.*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador poderá contar cos recursos económicos establecidos na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no Regulamento de desenvolvemento, no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Conforme coa citada normativa, establécense as cotas que deberán aboar os inscritos:

a) Os titulares de viña:

-Cota de inscrición: satisfarase por unha vez, no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

-Cota de renovación rexistral: satisfarase con periodicidade quinquenal, coincidindo coa renovación dos datos do rexistro e a correspondente visita da inspección.

-Cota pola actividade na denominación: satisfarase anualmente o equivalente a unha porcentaxe do valor potencial teórico da produción, obtido como produto da superficie inscrita, o rendemento medio por unidade de superficie e o prezo medio de uva.

b) Os titulares de adegas:

-Cota de inscrición: satisfarase por unha vez cando a alta no Consello Regulador.

-Cota de renovación rexistral: pagarase con periodicidade quinquenal, coa renovación dos datos do rexistro e a correspondente visita de inspección.

-Cota pola actividade na denominación: satisfarase anualmente, nun ou en varios pagamentos segundo determine o Consello Regulador e equivalerá a unha porcentaxe do valor teórico do viño cualificado á adega polo Consello Regulador, calculado en función do volume de viño e o prezo medio unitario teórico en orixe.

-Cota polo servizo de control en vendima: aboara-se nun único pagamento anual polas adegas que reciban uva para a súa vinificación e equivalerá a unha porcentaxe do valor medio estimado das ditas uvas.

-Cota polo servizo de cualificación: aboarana as adegas ás cales o Consello Regulador cualifique viño para a súa comercialización como viño da denominación de orixe Valdeorras, e equivalerá a unha porcentaxe do seu valor medio, calculado en función do volume de cada partida e do seu prezo medio unitario estimado.

-Cota polo servizo de expedición de contraetiquetas: será satisfeito polas adegas que soliciten contraetiquetas para o seu emprego nos viños da denominación de orixe, e o seu importe será o dobre do valor material de produción e distribución das contraetiquetas.

3. O Pleno do Consello Regulador, de acordo cos datos agronómicos e de mercado, fixará para cada ano: os rendementos por hectárea e os prezos unitarios das uvas, o viño e as contraetiquetas e as porcentaxes que se aplicarán, para os efectos do cálculo das cotas correspondentes. Respectarase, en todo caso, o límite máximo do 2% establecido no artigo 29.2º do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, en relación coa porcentaxe que se aplique no caso das cotas pola actividade na denominación. Cando non se fixen novos valores, enténdense vixentes os do ano anterior.

4. O Pleno do Consello Regulador fixará, dentro dos límites establecidos polo Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, o importe das cotas de inscrición e renovación. Tamén determinará o prazo para o pagamento de cada tipo de cota. En caso de non se satisfacer o pagamento no prazo voluntario, o Consello Regulador poderá exixir o pagamento da cota no prazo adicional que se estableza. En caso de que no dito prazo adicional non se realizase o pagamento, o inscrito poderá ser suspendido nos seus dereitos na denominación ata que liquide a débeda co Consello Regulador. Se no prazo dun ano o inscrito non liquidase a débeda, poderá ser dado de baixa definitivamente, sen prexuízo da obrigatoriedade do seu pagamento, de acordo co establecido no artigo 28º. Todo o anterior debe ser entendido sen prexuízo da comunicación do nonpagamento á consellería competente en materia de agricultura, para os efectos da incoación, se procede, do correspondente expediente sancionador, dada a consideración deste feito como infracción grave, de acordo co artigo 39.2º letra e) da Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño.

5. O Consello Regulador poderá fixar tarifas por outros servizos que poida prestar, de acordo co que aprrobe o Pleno.

CAPÍTULO IX  
RÉXIME ELECTORAL

Artigo 43º.-*Réxime electoral do Consello Regulador.*

O réxime electoral do Consello Regulador da Denominación de Orixe Valdeorras é o contido no capítulo VI do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

CAPÍTULO X  
INFRACCIÓNS, SANCIÓN E PROCEDIMENTO

Artigo 44º.-*Base legal.*

1. O réxime sancionador da denominación de orixe Valdeorras é o establecido no capítulo II do título III da Lei estatal 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño.

2. Completa a disposición legal mencionada o Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, que regula as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, polo que se refire á toma de mostras e análises; a Lei 2/2005, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, no relativo á inspección e medidas cautelares; a Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común; o Regulamento de procedemento para o exercicio da potestade sancionadora, aprobado polo Real decreto 1398/1993, do 4 de agosto; e cantas disposicións xerais estean vixentes no seu momento sobre a materia.

Artigo 45º.-*Actividade dos inspectores do órgano de control.*

1. De acordo co que se establece no artigo 54 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, no exercicio das súas funcións, o persoal do órgano de control e certificación que realice actuacións de inspección e que estea habilitado pola consellería competente en materia de agricultura terá a consideración de axente da autoridade e poderá solicitar a colaboración de calquera administración pública, das organizacións profesionais e das organizacións de consumidores. Así mesmo, poderá solicitar a axuda que precise das forzas e corpos de seguridade.

2. Cando, no exercicio das súas funcións, o persoal inspector do órgano de control e certificación, debidamente habilitado pola consellería competente en materia de agricultura, detecte irregularidades que poidan ser constitutivas de infracción, os feitos serán postos en coñecemento da devandita consellería para o inicio, se procede, do correspondente procedemento sancionador.

ANEXO

Logotipo da denominación de orixe Valdeorras



INSTITUTO ENERXÉTICO  
DE GALICIA

*Resolución do 26 de novembro de 2009 na cal se acorda ampliar o prazo disposto no artigo 6 da Resolución do 21 de outubro de 2009, pola que se establecen as bases reguladoras para a concesión, en réxime de concorrencia competitiva, das subvencións e axudas a proxectos de enerxías renovables de Galicia correspondentes ao exercicio 2009, e ao abeiro do convenio suscrito entre o IDAE e o Inega o día 18 de maio de 2009.*

O Instituto Enerxético de Galicia, mediante a Resolución do 21 de outubro de 2009 pola que se establecen as bases reguladoras para a concesión en réxime de concorrencia competitiva, das subvencións e axudas a proxectos de enerxías renovables de Galicia, e ao abeiro do convenio suscrito entre o IDAE e o Inega o día 18 de maio de 2009, regulou o réxime para a concesión de axudas e subvencións para o ano 2009 (DOG nº 213, do 30 de outubro).

O artigo 6 da resolución establece que o prazo para a presentación de solicitudes será desde o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia* (venres, 30 de outubro de 2009) ata o día 30 de novembro de 2009, ambos inclusive.

Como consecuencia do número de solicitudes e da documentación que hai presentar así como pola tramitación administrativa estas supoñen, considérase necesario ampliar o prazo de presentación das solicitudes relativas a proxectos de enerxías renovables de Galicia.

En consecuencia, en uso das atribucións que me están conferidas polo Consello de Administración do Instituto Enerxético de Galicia,

DISPOÑO

Artigo único.-Ampliar ata o día 11 de decembro de 2009 o prazo para a presentación das solicitudes