

Reglaments

Decret d'aprovació del Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra"

Exposició de motius

L'any 1999 el Govern va aprovar el primer reglament referent a un segell oficial de control i garantia: Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Carn de qualitat controlada d'Andorra" per a la producció de vedells, vedelles i anolles, vaques i bous. A partir d'aquí i gràcies a l'alt grau d'acceptació dels consumidors, es va ampliar aquest segell a la carn de corder i cabrit (any 2002) i a la de cavall (any 2015).

Les petites produccions agràries són per ara un complement a la producció de carn i tanmateix ja han trobat un mercat al país.

És el cas de la producció de vi, que en els últims anys ha aconseguit crear un mercat tant a escala nacional com internacional. Els productors de vi i els seus consumidors busquen l'excel·lència al producte final i aquesta excel·lència es pot veure reforçada amb la regulació d'aquest segell que acredita el compliment d'uns estàndards de producció i qualitat dels productes que l'utilitzen i que reconeix la qualitat diferenciada dels vins dels país.

És un requisit indispensable tenir aquest segell per obtenir en un futur una indicació geogràfica protegida (IGP) en l'àmbit europeu.

L'objectiu d'aquest Reglament és donar eines als productors de vi per aconseguir el segell de control i garantia per a la producció de vi.

A proposta del Ministeri de Medi Ambient, Agricultura i Sostenibilitat s'aprova el Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra".

Article únic

S'aprova el Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra", que entrarà en vigor l'endemà de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" per a la producció de vi

Capítol primer. Definició de la forma oficial del segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra"

Article 1. Forma oficial del segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra"

1. El segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" té la forma oficial descrita a l'annex I, a l'apartat 1 pel que fa a la publicitat i a l'apartat 2 pel que fa a la comercialització (ús en ampolla).

2. Les aplicacions gràfiques derivades de la forma descrita a l'apartat 1 d'aquest article i contingudes en el *Llibre de normes gràfiques del segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra"*, elaborat pel Govern, també han de ser considerades formes oficials del segell.

Capítol segon. Sol·licituds

Article 2. *Presentació de la sol·licitud d'autorització*

La sol·licitud d'autorització d'utilització del segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" s'ha de presentar davant del Departament d'Agricultura, mitjançant el formulari establert a aquest efecte, prèvia publicació per part del Govern d'un edicte de convocatòria, un cop aprovada la partida pressupostària corresponent.

Article 3. *Contingut de la sol·licitud d'autorització*

Tota sol·licitud d'autorització per utilitzar el segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" ha de contenir les indicacions següents:

1. Si la persona sol·licitant és una persona física, el nom complet i el número de passaport o document d'identitat.
2. Si la persona sol·licitant és una persona jurídica, la denominació social completa i la forma jurídica segons la qual està constituïda.
3. L'adreça postal, l'adreça electrònica i el número de telèfon de la persona sol·licitant.
4. La utilització que se sol·licita fer del signe; en particular:
 - a. Si es vol utilitzar en la comercialització del vi.
 - b. Si es vol utilitzar en publicitat, ja sigui gràfica o visual, o per fer referència al segell en publicitat audible.

Article 4. *Contingut específic d'una sol·licitud per utilitzar el segell en publicitat*

Si és una sol·licitud per utilitzar el segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" en publicitat, la persona sol·licitant ha d'aportar proves documentals que acreditin que participa en la comercialització de vi autoritzat a utilitzar el segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra".

Article 5. *Contingut específic d'una sol·licitud per utilitzar el segell en la comercialització del vi*

1. Tot productor de vi que vulgui produir vi que es pugui comercialitzar amb el segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" ha de sol·licitar-ne la inclusió al programa de control del Departament d'Agricultura establert al capítol quart.
2. La sol·licitud d'inclusió al programa de control s'ha de presentar al Departament d'Agricultura utilitzant l'apartat corresponent del formulari de la sol·licitud d'autorització, i ha de contenir les dades següents:
 - a. Tipus de vins: blanc, negre, escumós.
 - b. La manera com es té previst portar a terme tot el procés de producció del vi.
3. Quan un productor de vi vol sol·licitar la inclusió simultània de diversos tipus de vins en el programa de control, ha d'utilitzar una sol·licitud per cada un.

Capítol tercer. Condicions tècniques i sanitàries de conreu, elaboració i producció perquè un vi pugui ser comercialitzat amb el segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra"

Article 6. *Condicions tècniques i sanitàries de cultiu de la vinya i la recol·lecció de raïm*

Perquè un vi es pugui comercialitzar amb el segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" ha de complir els requisits de conreu, elaboració i producció següents:

1. *Raïm.* El raïm ha de ser produït en vinyes registrades al parcel·lari del Registre d'Explotacions Agràries del Departament d'Agricultura dins una explotació degudament registrada. El vi ha de ser elaborat exclusivament amb el raïm produït a Andorra segons la superfície declarada i en instal·lacions ubicades dins el país.
2. *Plantació.* Per al cultiu de raïm utilitzat posteriorment per produir vi, s'han d'utilitzar varietats de vinya de la família *Vitis vinifera*.

El marc de plantació ha de ser adaptat a les varietats utilitzades.

S'ha d'esperar un període d'adaptació de mínim dos anys abans de fer la primera verema.

La utilització d'hivernacles no està permesa.

3. *Podes*. Les podes han de ser manuals i s'han de fer segons les necessitats de la vinya. La poda s'ha d'efectuar en sec, a l'hivern, i en verd, a finals de primavera. A més a més es poden fer podes extres per prevenir glaçades o per contrarestar els efectes de les pedregades de la primavera i l'estiu. També es poden fer aclarides de fulles per regular el creixement vegetatiu de la vinya. En alguns casos també és aconsellable fer esclarides de raïm en creixement.

4. *Fertilitzacions*. Les parcel·les de cultiu poden ser fertilitzades, amb aportacions de matèria orgànica (fems, compost o restes vegetals). Segons les necessitats del terreny, es poden utilitzar adobs minerals per cobrir les necessitats del consum de nutrients de la vinya mitjançant la fertirrigació. Es pot fer un llaurat després de la fertilització en funció de les característiques del terreny.

5. *Tractaments fitosanitaris*. Els productes fitosanitaris utilitzats per a combatre plagues poden ser productes atraients com ara feromones, o tractaments amb minerals com, per exemple, sofre, permanganat potàssic o sulfats de coure i cal que estiguin autoritzats legalment. Així mateix la realització dels tractaments fitosanitaris ha de respectar la legislació vigent.

Quan s'observi que comença el verolat del raïm, si es fan tractaments s'ha de respectar el marge de temps de seguretat del producte.

6. *Verema*. La verema es porta a terme entre el mes d'agost i el de novembre sempre que s'hagi assolit un grau de maduració òptim.

La verema es fa manualment dipositant el raïm en caixes o altres recipients de transport. Els recipients han de ser de plàstic. El nombre de trasbalsaments entre caixes ha de ser el mínim possible. El temps d'espera entre la verema i el desrapat ha de ser el mínim possible i a les temperatures adequades per a cada varietat.

Article 7. Condicions tècniques i sanitàries dels locals, instal·lacions i equips

Tots els productors han de disposar de locals, instal·lacions i elements de treball adequats a la producció de vi i d'una capacitat proporcional al volum de producció.

Els productors de vi han de disposar del Registre Sanitari del Principat d'Andorra (RSPA) vigent per a l'activitat de producció de vi.

Article 8. Condicions tècniques i sanitàries de la producció de vi (procés de vinificació)

1. *Recepció i condicionament del raïm/most*. La separació dels grans de raïm de la rapa (desrapament) s'ha de fer a través d'una desrapadora, si escau. L'aixafada es pot dur a terme mitjançant una premsa que permeti el trencament de la pellofa de les baies a fi de facilitar l'alliberament posterior del most. La preparació del most prèvia a la fermentació es pot fer amb l'addició de diòxid de sofre (SO₂), per tal de protegir-lo de l'oxidació i reduir el creixement microbiològic en el most.

2. *Maceració*. La durada de la maceració pot ser variable depenent del tipus de vi. En vins blancs i rosats, sempre que la varietat així ho aconselli, cal fer la maduració en un tanc o dipòsit diferent del que s'utilitza per fer la fermentació. En el cas del vi negre, la pellofa del raïm i el most poden macerar al mateix temps que es produeix la fermentació.

3. *Desfangament*. El desfangament (procés exclusiu del vi blanc o rosat) es pot fer per decantació, filtració i/o per addició d'un adjuvant. Per a la decantació és necessari disminuir la temperatura del dipòsit i deixar que les partícules decantin durant un període que pot anar de dotze a quaranta-vuit hores.

4. *Fermentació*. Es recomana una fermentació alcohòlica espontània amb els llevats naturals del raïm, però també es pot fer amb l'addició de soques de llevats seleccionats. Al final de la fermentació cal fer un premsatge del producte de la fermentació a fi d'extreure'n la part líquida que serà el vi. A decisió del

productor es pot fer una segona fermentació, anomenada *fermentació malolàctica*. En aquest cas també es pot fer espontàniament per acció dels bacteris làctics presents de forma natural en el most o es pot sembrar soques seleccionades.

5. *Clarificació*. Posteriorment a la fermentació en vins negres cal fer una clarificació del vi. La clarificació i/o la filtració afavoreixen la limpidesa dels vins. Es poden utilitzar els mateixos mètodes i substàncies descrits per al desfangament.

6. *Criança en bóta*. En el cas de realitzar una criança cal fer-la en barril o bóta de fusta, durant un temps determinat que pot anar des de quatre mesos a diversos anys.

7. *Estabilització*. Prèviament a l'embotellament cal fer una estabilització del vi que pot fer-se per filtració per a disminuir el creixement de microorganismes.

8. *Embotellament*. L'embotellament s'ha de fer en una atmosfera controlada en ampolla. L'ampolla ha de ser de vidre, sense imperfeccions ni esquerdes. Per acreditar la correcta higiene de les ampolles cal presentar un certificat de neteja i desinfecció del proveïdor de les ampolles, o en cas de netejar-les al mateix celler, cal definir un protocol de neteja i desinfecció que garanteixi aquests objectius. Aquest protocol ha d'estar degudament documentat.

S'ha d'utilitzar taps especialment produïts per a l'ús en viticultura.

9. *Criança en ampolla*. No és necessari un mínim de criança en ampolla, tot i que s'aconsella poder fer-la.

Després de l'embotellament es pot deixar envellir el vi a la mateixa ampolla. La duració de l'envelliment usualment va des de sis mesos fins a diversos anys.

Article 9. Condicions tècniques i sanitàries de la producció de vi escumós

L'obtenció dels vins base per produir vi escumós és similar a la vinificació en blanc per a les varietats blanques i a la vinificació en rosat per a les varietats negres.

1. *Cupatge de vins base*. Es barregen vins base de les diferents varietats i anyades i zones de producció per obtenir una mescla amb les característiques desitjades. El cupatge serveix per reunir les característiques qualitatives desitjades segons la zona de producció i el tipus de producte final.

2. *Tiratge*. Aquesta etapa comprèn la preparació del licor de tiratge: mescla de vi base, sacarosa o most de raïm concentrat, most concentrat rectificat o most parcialment fermentat; llevats seleccionats i altres productes com ara activadors de la fermentació per facilitar la multiplicació dels llevats. Dins d'aquesta etapa també es comprenen les operacions d'ompliment de les ampolles amb el licor de tiratge i la tapada.

3. *Segona fermentació / criança*. La segona fermentació o presa d'escuma es duu a terme dins l'ampolla a conseqüència de la presència dels llevats i del sucre. Les ampolles es mantenen al celler en condicions de temperatura i humitat adequades, en posició horitzontal (en rima o en contenidors), durant el temps de la presa d'escuma i el posterior període de contacte amb les mares, per aconseguir unes característiques organolèptiques complexes.

4. El període de contacte ha de ser igual o superior a dotze o quinze mesos, segons el tipus de vi escumós.

5. *Clarificació*. Col·locació de les ampolles en sistemes mecànics o en pupitres, per facilitar la remoguda i la desenganxada dels sediments o pòsits a fi que es puguin dipositar al coll de l'ampolla. Al final les ampolles adquireixen la disposició en punta.

6. *Degollament*. Eliminació dels pòsits dipositats al coll de l'ampolla a fi d'assegurar la limpidesa del vi escumós. Es pot fer de manera natural o bé amb l'ajuda de la congelació dels colls de les ampolles.

7. *Reompliment*. L'operació de reomplir cada ampolla per restablir el volum inicial es fa mitjançant l'addició del mateix vi escumós i, si s'esdevé, de licor d'expedició. En l'addició del licor d'expedició hi pot haver: vi base, most de raïm, most de raïm concentrat, most de raïm concentrat rectificat, most de raïm parcialment fermentat o una mescla d'aquests productes amb sucre (sacarosa) a fi d'obtenir els diferents tipus d'escumosos.

Es permet l'addició de licor d'expedició.

8. *Tapada*. L'etapa de tancar l'ampolla amb el tap de suro definitiu o tap d'expedició també comprèn la col·locació del morrió i el vestit de l'ampolla (càpsula, collarí i etiqueta).

Capítol quart. Programa de control

Article 10. *Analítiques*

1. Els paràmetres bàsics a analitzar per al control de la qualitat són:

- a. Volum d'alcohol en analítica
- b. Acidesa total
- c. Contingut en sulfits
- d. Contingut en sucres del most
- e. Densitat específica del vi
- f. Contingut en sucres del vi acabat
- g. Tipus i procedència del raïm
- h. Enriquiment del vi

2. A part d'aquests paràmetres bàsics obligatoris, també es poden analitzar voluntàriament altres paràmetres com per exemple els metalls pesants, el contingut en tanins o el contingut en polifenols.

3. Els requisits mínims de qualitat d'aquests paràmetres estan establerts al punt 1 de l'annex II.

4. Cal adjuntar l'analítica a la fitxa de control del vi.

5. També es pot fer una nota de tast per tal de descriure les característiques organolèptiques bàsiques que té el vi (punt 2, annex II).

Article 11. *Etiquetatge de les ampolles de vi*

1. La informació mínima obligatòria que ha de contenir l'etiqueta és la següent:

- a. Categoria de producte vinícola
- b. Nom del celler
- c. País d'origen
- d. Número de Registre Sanitari
- e. Anyada
- f. Varietats utilitzades
- g. Número de lot del vi
- h. Volum de vi en l'ampolla
- i. Volum d'alcohol en % $\pm 0,5\%$
- j. Si conté sulfits

2. S'ha d'incloure a l'ampolla l'etiqueta amb el segell de control i garantia del vi, on a més a més hi ha d'haver la codificació següent: AD + codi celler + any + numeració ampolles.

3. Opcionalment es poden afegir notes de tast a l'etiqueta o una breu descripció de la vinya i/o del celler.

4. A la part superior del tap cal que sigui visible l'anyada del vi.

Article 12. *Fitxes de control*

1. Cal recollir tots els controls i resultats en les fitxes segons el model establert a l'annex III. Es pot utilitzar el model propi de cada bodega mentre es prevegin les dades establertes a l'annex III.

2. Fins al moment en què el vi és distribuït, ja sigui al detall o a un intermediari, el productor és el responsable del control del vi, del raïm i de la vinya de la qual prové.

Cal recollir tots els controls i resultats en les fitxes de control i seguiment de la vinya i del vi, en les quals s'han d'anotar tots els processos i les substàncies que han intervingut des de la vinya fins a la producció i l'embotellament del vi.

Cal fer una fitxa de control de la vinya per cada lot de raïm, considerant un lot de raïm tot el que sigui d'una mateixa varietat, cultivat en una única parcel·la durant un únic cicle productiu o anyada.

Per al vi, cal fer una fitxa per lot, entenent com a lot el vi produït a partir d'una o més varietats de raïm, cultivat en una o diverses parcel·les durant un únic cicle productiu o anyada i identificat a aquest efecte, entre altres opcions, mitjançant el que estableix l'article 11.4.

A l'entrada del raïm al celler cal anotar en la fitxa de control del vi quins lots de raïm són els utilitzats per produir aquell lot de vi, per tal d'assegurar la traçabilitat del producte final.

Per obtenir el segell s'ha de presentar totes les fitxes de control i tots els albarans i analítiques que puguin recolzar les dades de les fitxes de control de la vinya i el vi. Cal conservar les fitxes (tant les de control de la vinya com les de control del vi) un mínim de cinc anys a partir del moment en què s'ha exhaurit del celler l'última ampolla del lot.

3. El productor és el responsable de verificar que les persones habilitades per efectuar els controls establerts segons aquest Reglament anotin totes les incidències i accions a la fitxa.

4. En acabar la producció del vi el productor signa i entrega la fitxa a la qual fa referència l'apartat 2 d'aquest article al Departament d'Agricultura, que examina el compliment dels requisits establerts al capítol segon d'aquest Reglament.

5. El Departament d'Agricultura ha de conservar totes les fitxes de seguiment durant un període mínim de sis anys.

Article 13. Auditoria de control

1. El Departament d'Agricultura ha de fer una auditoria de control per verificar el compliment dels requisits esmentats en els punts anteriors i verificar les dades de les fitxes de control i seguiment.

2. Pot delegar aquesta competència a empreses certificadores legalment establertes al país.

3. Tots els operadors que intervenen en el procés de producció o de comercialització han de facilitar tots els controls als organismes acreditats per l'administració competent.

4. Totes les actuacions de control efectuades durant la fase de producció han de ser objecte d'inscripció en la fitxa de control per part de la persona habilitada per a aquest control.

Article 14. Execució dels controls tècnics de producció i comercialització

1. L'execució de tots els controls tècnics i sanitaris relatius a la producció del raïm l'efectuen els tècnics del Departament d'Agricultura.

2. L'execució de tots els controls tècnics i sanitaris relatius a la producció del vi la duen a terme els tècnics del Servei de Seguretat Alimentària.

3. L'execució de tots els controls tècnics i sanitaris relatius a la comercialització del vi la fan els tècnics de les administracions competents.

4. Es poden delegar els controls a empreses certificadores legalment establertes a Andorra o acreditades per la UE per poder certificar en territori andorrà.

5. Els controls s'han d'efectuar com a mínim en els moments següents:

- a. Pocs dies abans de la verema, per a avaluar el rendiment (kg de raïm/ha) que pot produir una parcel·la de vinya i el grau de sucre del raïm que haurà de correspondre aproximadament al vi un cop embotellat.
- b. Quan es faci la premsada, pot ser el mateix dia de la verema, per avaluar el rendiment (L de most / kg de raïm) i el grau de sucre del raïm que haurà de correspondre al vi un cop embotellat.

Article 15. *Acceptacions o denegacions d'utilització de segell i exclusions del programa de control*

1. El Departament d'Agricultura atorga o denega l'autorització d'utilització del segell de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" en la comercialització del vi tenint en compte els resultats següents:

- a. Control de qualitat del vi: Els resultats del programa de control realitzats en la fase de producció i recollits en la fitxa de control.
- b. Control d'origen del vi: Superació dels tràmits per obtenir l'origen preferencial andorrà.

2. Si el Departament d'Agricultura detecta que un productor incompleix les normes de qualitat establertes, aleshores s'ha d'excloure el vi corresponent del programa de control i no ha d'acceptar noves sol·licituds d'inclusió al programa de control presentades per aquest productor, propietat agrícola, celler, marca de vi o similar, durant un període d'un any des que s'ha constatat la infracció.

3. Si el Departament d'Agricultura detecta que un productor incompleix les normes d'origen establertes, aleshores s'ha d'excloure el vi corresponent del programa de control i no ha d'acceptar noves sol·licituds d'inclusió al programa de control presentades per aquest productor, propietat agrícola, celler, marca de vi o similar, durant un període de deu anys des que s'ha constatat la infracció. Si el celler és reincident, s'exclou definitivament.

Capítol cinquè. Terminis, control administratiu i financer de l'ajut al foment de la producció de productes de qualitat controlada

Article 16. *Terminis de presentació*

Els terminis de presentació de l'ajut és abans del 30 de setembre de cada any.

Article 17. *Publicitat de l'ajut*

D'acord amb l'article 12.6 del Reglament del procediment per a la concessió i el control de les subvencions i les transferències públiques, del 12 de juliol del 2000, s'ha de publicar al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra les subvencions concedides i s'ha d'informar el beneficiari de l'ajut atorgat i la finalitat o les finalitats del mateix ajut.

Article 18. *Pagament de l'ajut*

1. L'import de l'ajut s'estableix per decret.
2. El Departament d'Agricultura efectua en el transcurs del mateix any natural un únic pagament dels ajuts atorgats.
3. La liquidació ha d'anar acompanyada dels documents que acreditin que la producció ha estat realitzada segons l'establert en aquest Reglament i es troba preparada per la seva comercialització.

Article 19. *Drets dels beneficiaris de l'ajut*

1. Els beneficiaris tenen dret a l'atorgament de l'ajut si compleixen els requisits establerts.
2. Els beneficiaris d'un ajut en el marc d'aquest Reglament tenen dret a percebre l'import corresponent en els terminis que hi són fixats.
3. Els beneficiaris tenen dret a rebre informació sobre els ajuts sol·licitats.
4. Els beneficiaris tenen dret a la intimitat i a la confidencialitat de les dades i de la informació que consti en els seus expedients, protegides legalment, d'acord amb la Llei 15/2003, del 18 de desembre, qualificada de protecció de dades personals.
5. Els beneficiaris tenen dret a renunciar per escrit a l'ajut, sempre que retornin l'equivalent dels diners ja rebuts més els interessos legals generats des de la data de recepció de l'ajut, i qualsevol altra despesa que s'hagi generat.

Article 20. *Obligacions dels beneficiaris de l'ajut*

Els beneficiaris d'un ajut en el marc d'aquest Reglament tenen les obligacions i els deures següents:

1. Respondre les demandes d'informació del Departament d'Agricultura en el marc de les tasques de control i seguiment.
2. Acreditar, prèviament a la liquidació per part del Govern de l'import corresponent a l'ajut, que no tenen cap deute amb l'Administració pública o que n'estan exonerats, mitjançant els documents pertinents.
3. Autoritzar l'Administració a verificar les dades consignades en les declaracions presentades i en la documentació que s'hi incorpori, i a sol·licitar la informació rellevant tant dels registres de la mateixa Administració com dels de les administracions comunals i del notariat i les companyies d'assegurances per verificar qualsevol concepte que es prengui en consideració per adjudicar els ajuts, sense perjudici del que estableix la Llei 15/2003, del 18 de desembre, qualificada de protecció de dades personals.
4. Comunicar al Departament d'Agricultura qualsevol modificació en els termes de l'ajut concedit. Les modificacions, degudament motivades han de ser acceptades pel mateix Departament, i es poden tenir en consideració per a l'import dels ajuts atorgats.
5. Comunicar al Departament d'Agricultura l'obtenció de qualsevol altre ajut atorgat per altres entitats públiques o privades i per a la mateixa finalitat.

Article 21. *Control financer de l'ajut atorgat*

Tots els beneficiaris dels ajuts estan sotmesos a control financer, d'acord amb les disposicions de la Llei general de les finances públiques, i per a tot allò que no estigui expressament regulat per aquesta norma s'aplica el Reglament del procediment per a la concessió i el control de les subvencions.

Article 22. *Finançament de l'ajut*

1. El Govern ha d'establir en el pressupost anual una quantitat màxima destinada als ajuts inclosos en aquest Reglament, en funció de la disponibilitat pressupostària.
2. L'atorgament dels ajuts es fa fins a l'esgotament de la partida pressupostària assignada, seguint l'ordre de les sol·licituds o declaracions que hagin estat considerades favorablement.

Article 23. *Revocació de l'ajut atorgat*

1. Són causes de revocació total o parcial de l'ajut:
 - a. L'obtenció de l'ajut falsejant les condicions requerides o ocultant les que l'haurien impedit;
 - b. L'incompliment total o parcial de l'objectiu, de l'activitat, del projecte o la no-adopció del comportament que fonamenta la concessió de la subvenció;
 - c. La resistència, l'excusa, l'obstrucció o la negativa a les actuacions de comprovació, i l'incompliment de l'obligació de conservar documents quan d'això es derivi la impossibilitat de verificar la utilització dels fons percebuts, el compliment de l'objectiu, la realitat i regularitat de les activitats protegibles;
 - d. La no-iniciació de cap acció durant el temps de vigència de l'ajut concedit;
 - e. L'incompliment de les obligacions imposades per l'Administració a les persones beneficiàries, i dels compromisos assumits amb motiu de la concessió de l'ajut.
2. La revocació de l'ajut comporta el reintegrament de l'ajut percebut indegudament més els interessos legals generats des de la data d'incompliment i qualsevol altra despesa que s'hagi generat.
3. La revocació ha de ser acordada pel Govern davant la constatació de les causes de revocació abans establertes. Contra aquesta resolució, que no exhaureix la via administrativa, es pot interposar un recurs en els termes establerts en el Codi de l'Administració.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 23 de novembre del 2016

Antoni Martí Petit
Cap de Govern

Annex I. Forma oficial del segell de control i garantia “Vi de qualitat controlada d’Andorra”

1. Segell per a la publicitat



2. Segell per a la comercialització



Annex II. Requisits mínims de qualitat

1. Requisits fisicoquímics

Els requisits mínims de qualitat queden establerts de la forma següent:

Paràmetres	Valors
1. Volum d'alcohol en analítica	Més d'11,5% de volum d'alcohol en vins negres Més d'11 % de volum d'alcohol en vins blancs < 15% de volum d'alcohol total Més de 88 g/L d'alcohol
2. Acidesa total	Més de 4 g/L de contingut total en àcid tartàric
3. Contingut en sulfits	Menys de 55 mg/L d'òxid sulfurós lliure Menys de 225 mg/L d'òxid sulfurós total
4. Contingut en sucres del most	Més de 188 g/L de sucre Més de 20,0° Bx / 11,2 Baumé
5. Densitat específica	Més de 1,083 de densitat específica
6. Contingut en sucres del vi acabat	5g/l de sucre màxim
7. Tipus i procedència del raïm	Tot el raïm ha de ser originari d'Andorra
8. Enriquiment del vi	No està permès enriquir-lo

El vi escumós ha de complir com a mínim les característiques següents:

1. Que en destapar l'envàs, es desprengui diòxid de carboni procedent exclusivament de la fermentació;
2. Que conservat a una temperatura de 20 °C en envasos tancats, arribi a una sobrepressió, deguda al diòxid de carboni dissolt, igual o superior a 3 bars;
3. Que el grau volumètric total del vi base destinat a la seva elaboració sigui com a mínim del 8,5% en volum.

2. Descriptius organolèptics

Les apreciacions següents són merament descriptives, no són condicionants per a l'obtenció de l'ús del segell oficial.

Per a vins blancs:

Han de ser límpids, sense partícules visibles, de color groc pàl·lid, net, brillant i amb una llàgrima molt pronunciada.



Han de tenir gran intensitat aromàtica, amb predomini d'aromes de flors (rosa silvestre i flors blanques), herbes aromàtiques (sàlvia, poliol, fonoll, farigola) i fruita madura (pera, poma, albercoc i altres fruites tropicals).

En boca, han de ser un vi intens, ampli, amb bona estructura i una acidesa important. S'han de repetir les flors, les herbes i les fruites madures que s'han olorat prèviament. Poden aparèixer notes de caramels de mel, i de melmelada. Han de presentar una persistència llarga i agradable.

Per a vins negres:

Han de ser vins límpids, sense partícules visibles i poden tenir tonalitats que van des del vermell pàl·lid a vermell més fosc amb reflexos granats i violacis.

Ha de presentar aromes de fruits vermells i negres madurs (com ara gerds, móres i prunes). També cal trobar-hi notes de roure, fum i espècies (com el pebre negre, el clau d'olor, la vainilla i el cafè). També es poden apreciar tocs a fulles verdes.

En boca ha de ser un vi sec i fresc de cos mitjà, amb una acidesa elevada. Ha de tenir una textura sedosa, delicada i persistent. S'han de tornar a apreciar les mateixes aromes del nas a fruits vermells i negres, i a roure, a fumats i espècies.



Annex III. Models de les fitxes de control i seguiment de la vinya i del vi

Model 1: Fitxa de control i seguiment de la vinya

Model 2: Fitxa de control i seguiment del vi

MODEL 1: FITXA DE CONTROL I SEGUIMENT DE LA VINYA / Núm. ¹_____

Data d'obertura de la fitxa: ____ / ____ / _____

1. Identificació del productor

Nom del productor			
Nom del celler		Codi Celler / Explotació (2)	

2. Identificació del cultiu

Anyada (3)		Nom o número de la parcel·la	
Varietat		Superfície (m²)	
Data de la verema		Any de plantació (3)	
		Lot Raïm	AD <u> </u> ² / <u> </u> ³ <u> </u> ¹

3. Podes

Data de realització	Tipus	Motiu
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____

4. Fertilitzacions

Data d'aplicació	Producte	Origen (conservar totes les fitxes tècniques dels adobs utilitzats)	Quantitat (kg)	Mètode d'aplicació	Llaurat (Sí/No)
		☐ Propi ☐ Comprat: Proveïdor: _____ Marca: _____			
		☐ Propi ☐ Comprat: Proveïdor: _____ Marca: _____			
		☐ Propi ☐ Comprat: Proveïdor: _____ Marca: _____			
		☐ Propi ☐ Comprat: Proveïdor: _____ Marca: _____			

5. Tractaments fitosanitaris preventius

Data d'aplicació	Producte utilitzat	Quantitat	Mètode d'aplicació	Nom de l'aplicador	Temps d'espera



6. Tractaments fitosanitaris curatius

Data detecció plaga/malaltia	Nom de la plaga/malaltia	Producte utilitzat	Data d'aplicació	Quantitat	Mètode d'aplicació	Nom de l'aplicador	Temps d'espera

7. Dades de la verema

Quantitat de raïm (kg)	
Rendiment (kg/ha)	
Aspecte del gra i les llavors	

Paràmetre	Valor de referència	Valor en el moment de la verema
Contingut en sucres (° Bx)	≥ 20° Bx	
Acidesa (g d'àcid tartàric/L)	≥ 4 g/L	

Data de la mostra	Pes de 100 baies	Data de la mostra	Pes de 100 baies

8. Observacions

.....

.....

.....

Tancament de la fitxa			
Data:		Responsable:	



MODEL 2: FITXA DE CONTROL I SEGUIMENT DEL VI / Núm. _____ 1

Data d'obertura de la fitxa: ____ / ____ / ____

1. Identificació del productor

Nom del productor			
Nom del celler		Codi Celler / Explotació (2)	

2. Identificació del vi

Anyada	_____ 3
Tipus de vi	
Rendiment (kg raïm/ L vi)	
Data d'embotellament	
Data de sortida al mercat	
Data d'expedició de l'última ampolla	

Nombre de lots de raïm utilitzats	

Lot Vi	AD ____ 2 ____ 3 ____ 1
--------	-------------------------

3. Característiques del most

Paràmetre	Valor de referència	Valor en el most
Contingut en sucres (º Bx)	≥ 20º Bx	
Acidesa (g d'àcid tartàric/L)	≥ 4 g/L	
Quantitat de most utilitzada (L)		

4. Additius previs a la fermentació

Nom de l'additiu	Quantitat dosificada

5. Controls durant la fermentació

Contingut en sucres (° Bx)	
Acidesa (g d'àcid tartàric / L)	
Quantitat de sulfits (g/L)	
Densitat	
Temperatura del procés	
Addició de llevats?	☐ No ☐ Si. Quins _____
Altres:	

6. Additius posteriors a la fermentació

Nom de l'additiu	Quantitat dosificada

7. Controls posteriors a la fermentació

Contingut en sucres	
Grau alcohòlic	
Acidesa (gH ₂ SO ₄ /L)	
Sulfits	
Densitat	
Altres:	

8. Criança

Es fa una criança en bóta?	☐ No ☐ Si. Durant quant de temps: _____
Es fa una criança en ampolla?	☐ No ☐ Si Durant quant de temps: _____



9. Per a vins escumosos:

Cupatge de vins base:		Additius del tiratge:	
Període de contacte: (mínim X mesos)			

10. Característiques del vi abans de la sortida al mercat

Cal adjuntar la nota de tast i els resultats de les anàlitzes del laboratori autoritzat.

Cal conservar totes les fitxes tècniques de tots els additius utilitzats durant la producció del vi.

Observacions

.....

.....

.....

.....

.....

Tancament de la fitxa			
Data:		Responsable:	