



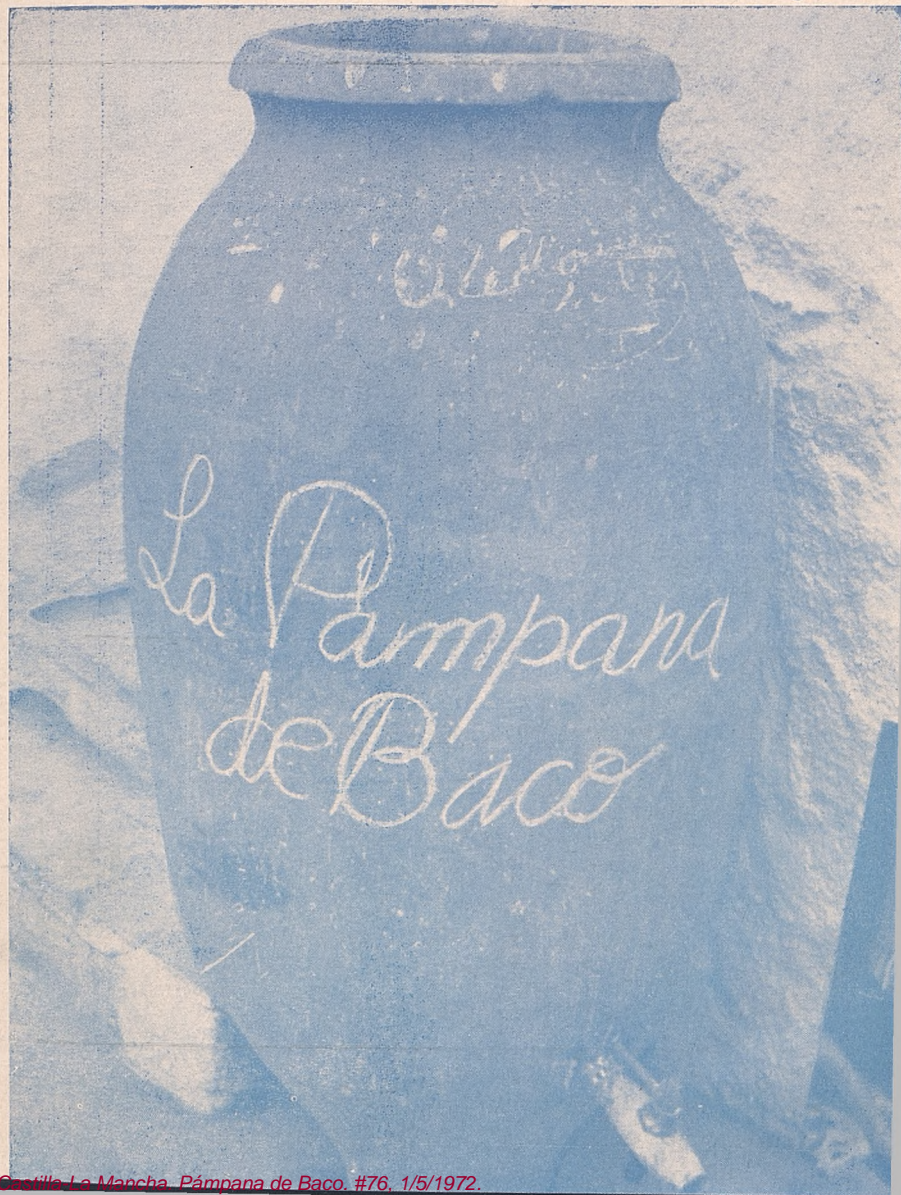
La Pámpana de Baco

Núm

76

1º Mayo 1972

REVISTA
VINICOLA
NACIONAL



*Cooperativa local del Campo
Stmo. Cristo de la Vega*

R. E. NUM. 4.227 * EXPORTADOR NUM. 31.857

GAMA DE PRODUCTOS

VINO BLANCO
VINO TINTO
MISTELAS

VERMOUTH
ALCOHOLES
CONCENTRADOS

“ C O S A N ”
VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Dirección Telegráfica: LOVINO

Bonillo, 51

Teléfono 171

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO-VINICOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 76

1° de Mayo de 1972

FUNDADOR Y DIRECTOR

José López-Osa Díaz-Pintado

S U M A R I O

Nota aclaratoria

Imprime los Talleres
Propiedad de la Revista
Depósito Legal C. R. 217-1970
Empresa Periodística n.º 524
Autorizada por la Dirección
General de Prensa

SUSCRIPCION

Semestre. 150 pesetas

Año 280 €

Año..... 350 € para el extranjero

Esta quincena no se publican nuestras habituales secciones por falta de espacio estimando que será muy útil el que nuestros lectores y amigos puedan disponer en cualquier momento del Reglamento de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Asimismo, aunque brevemente, informamos que el vino sigue firme, aunque se habla mucho de las importaciones. Entre tanto, en las zonas de Huelva y Cádiz se estima que la próxima cosecha será corta, así como que en las zonas de la Mancha, Jumilla-Murcia, Cheste-Valencia y Extremadura, las recientes heladas han perjudicado en muchos casos los brotes más adelantados que ya habían florecido o lo estaban haciendo, sin que se pueda apreciar de momento la cuantía de los daños.

PORTADA:

Bodegón de Barro

Prohibida la reproducción total o parcial de los textos, de no citarse la procedencia

DECRETO 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970 "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

Promulgar la Ley 25/1970 de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes"; de acuerdo con lo previsto en su disposición final tercera, previo informe de la Organización Sindical y de conformidad con el dictamen emitido por el Consejo de Estado a propuesta de los Ministros de la Gobernación, Hacienda, Agricultura, Industria y Comercio, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de diciembre de 1971.

DISPONGO: Artículo único.—Se aprueba el adjunto Reglamento para ejecución de la Ley de 25/1970, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes". Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a 23 de marzo de 1972.

FRANCISCO FRANCO

El Vicepresidente del Gobierno: LUIS CARRERO BLANCO.

REGLAMENTO DE LA LEY 25/1970.—Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. TÍTULO PRELIMINAR. Objeto y definiciones: CAPITULO PRIMERO. Objeto. — Artículo 1.º Quedan sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento la ordenación del viñedo y su producción; la definición, elaboración, ordenación y comercialización de los productos derivados de la uva y otras bebidas alcohólicas, y, finalmente, la definición y empleo de los alcoholes. Art. 2.º: Los productos a que se refiere el artículo anterior se considerarán de composición normal cuando reúnan las características expresadas en las definiciones contenidas en el presente título y cumplan las normas que con carácter general se establecen en la Ley y en este Reglamento y las que con carácter particular les afecten, así como las que dispongan las Reglamentaciones que se promulguen para cada producto. Art. 3.º: Sólo podrán ser utilizados para el consumo y elaboración de bebidas y demás fines previstos en este Reglamento los productos de composición normal, según su respectiva naturaleza y clase. Para los productos que no sean de composición normal se estará a lo previsto en los artículos correspondientes del presente Reglamento.

CAPITULO II: Definiciones. Sección primera.—De la uva y de sus derivados inmediatos. Art. 4.º 1. A los efectos del presente Reglamento, uva es el fruto de la "vitis vinifera L". — 2. Se denominan: A) Uva de vinificación.—La uva fresca madura o sobremadura en la misma planta, o soleada después de la vendimia, sin llegar a la pasificación, que haya de entrar en el proceso de elaboración del mosto o del vino. B) Uva de consumo directo.—La uva fresca destinada a ser consumida en estado natural. C) Uva de mesa. La uva de consumo directo de las variedades que figuran en el anexo número 1 de este Reglamento. D) Pasa.—La uva desecada después de su maduración con un grado de deshidratación que permita su conservación y consumo. 3. Por el Ministerio de Agricultura se dictarán las disposiciones necesarias para la normalización en el mercado nacional de las uvas de consumo directo, uvas de mesa y uvas pasas destinadas al consumo. Art. 5.º 1. Mosto.—Es el jugo obtenido de la uva fresca por medio de estrujado, escurreo o prensado, en tanto no haya comenzado su fermentación. — 2. Se denominan: 2.1. Mosto natural.—El mosto fresco que no ha sido objeto de tratamiento. 2.2. Mosto conservado.—El mosto cuya fermentación alcohólica ha sido evitada por tratamientos autorizados en este Reglamento, excluida la adición de alcohol. El particular se denomina "apagado" el mosto conservado mediante prácticas enológicas. 2.3. Mosto concentrado.—El producto obtenido por deshidratación parcial de los mostos hasta que el grado de con-

centración impida su fermentación espontánea.

3. Los mostos a que se refiere este artículo deberán de reunir las siguientes características: 3.1. El mosto natural: 3.1.1. Sólidos solubles.—El contenido no será inferior a 160 gramos/litro. 3.1.2. Azúcares.—El contenido en azúcares (suma de azúcares más levulosa) no será inferior a 150 gr./l. 3.1.3. Acidez total.—Estará comprendida entre 3,5 gr./l. y 10,5 gr./l., expresada en ácido tartárico (46 a 140 miliequivalentes por litro). 3.1.4. Acidez volátil.—Será inferior a 0,15 gr./l., expresada en ácido acético (2,5 miliequivalentes por litro). 3.1.5. Alcohol etílico.—Su contenido no excederá del 1 por 100 en volumen, siempre que sea procedente de la propia fermentación. 3.1.6. Sulfatos.—Contenido inferior a 2 gr./l., expresadas en sulfato potásico. Los mostos destinados a la elaboración de ciertos vinos podrán contener mayor cantidad. 3.1.7. El sabor y el aroma serán las características de la variedad o variedades de uva de que procedan, y estará exento de sabores y olores extraños. 3.2. El mosto conservado: Las mismas características que el mosto natural. 3.3. El mosto concentrado: 3.3.1. La densidad será como mínimo de 28º Beaumé. 3.3.2. No presentará sensible caramelización de los azúcares. 3.3.3. Estará exento de sabor a sobrepesado u otros sabores y olores extraños. 3.3.4. Alcohol etílico.—Su contenido no excederá del 1 por 100 en volumen, procedente exclusivamente de la propia fermentación del mosto. 3.3.5. Acidez volátil inferior a 0,1 gr./l., expresado en ácido acético (166 miliequivalentes por litro).

4. Los mostos a que se refiere este artículo podrán tener las siguientes aplicaciones: 4.1. El mosto natural. 4.1.1. Para vinificación. 4.1.2. Para la producción de mostos conservados o concentrados. 4.1.3. Para la producción de zumo de uva. 4.1.4. Para la producción de mistelas. 4.1.5. Para la edulcoración de vinos, aperitivos vínicos, bebidas amsteladas. 4.1.6. Para la producción de arropes y caramelo de mosto o color. 4.2. El mosto conservado. 4.2.1. Para vinificación, salvo los que hayan sido tratados con antifermentos, excepto el anhídrido sulfuroso. 4.2.2. Para la producción de arropes y caramelo de mosto o color. 4.3. El mosto concentrado. 4.3.1. Para la edulcoración de vinos y otras bebidas. 4.3.2. Para la producción de arropes y caramelo de mosto o color. 4.4. El Ministerio de Agricultura podrá autorizar otras aplicaciones de los mostos cuando las circunstancias así lo aconsejen.

Art. 6.º 1. Zumo de uva.—Es el mosto obtenido de uva sana y limpia, con o sin tratamientos posteriores, exento de hollejos y semillas, y especialmente apto para el consumo directo y que reúna las características que posteriormente se indican para los de cada clase. — 2. Se denominan: 2.1. Zumo de uva natural.—Es el zumo con aroma, sabor y color propios de la variedad de que procede, conservado y estabilizado mediante tratamientos autorizados. 2.2. Zumo de uva conservado.—Es el zumo que ha sido tratado con aditivos autorizados, no sobrepasando las dosis máximas que se indican. 2.3. Zumo de uva concentrado.—Es el producto obtenido por deshidratación parcial del zumo de uva sometido a los tratamientos autorizados. 2.4. Zumo de uva concentrado y conservado.—Es el zumo concentrado que ha sido tratado con aditivos autorizados. 2.5. Zumo de uva liofilizado.—Es el producto obtenido en vacío por deshidratación total en estado de congelación de zumo de uva natural o concentrado. 2.6. Zumo de uva reconstituido.—Es el obtenido a partir de zumos concentrados, concentrados y conservados o liofilizados por adición de agua. 2.7. Zumo de uva compuesto.—Es el obtenido por mezcla de zumo de uva natural o reconstituido y de otros zumos o extractos de frutas, siempre que la cantidad de zumo de uva sea superior al 50 por 100 en peso (para fijar la cantidad mínima de zumo de uva se considerará como base de comparación o de referencia el que tiene 12º Beaumé). 2.8. Otros zumos de uva. Serán definidos reglamentariamente por el Ministerio de Agricultura.

3.1. Los zumos naturales: 3.1.1. Contenido en sólidos solubles superior a 140 gr./l. 3.1.2. Contenido en azúcares superior a 125 gr./l. 3.1.3. Contenido total comprendida en 125 gr./l. 3.1.4. Excesos en ácido tartárico (66,6 a 146,6 miliequivalentes por litro). 3.1.5. Acidez volátil inferior a 0,12 gr./l. expresado en ácido acético 2) a 0,12 gr./l. expresado en ácido acético 2) miliequivalentes por litro. 3.1.6. Contenido de alcohol etílico inferior al 1 por 100 en volumen procedente exclusivamente de la propia fermentación del zumo. 3.1.7. Contenido en materia mineral insoluble en ácido clorhídrico al 10 por 100 inferior a 20 mg./l.

3.2. La presencia de oligoelementos en cantidades inferiores a las siguientes: arsénico, 0,5 mg./l.; hierro 15 mg./l.; plomo, 1 mg./l.; estaño, 250 mg./l.; cobre, 5 mg./l.; cinc, 6 miligramos/l. Deberán asimismo cumplir las normas generales establecidas sobre la presencia de residuos de pesticidas o de productos nocivos para la salud establecidas o que se establezcan para los productos alimentarios.

3.3. Los zumos conservados reunirán las mismas características indicadas para los zumos naturales. 3.3.1. Los zumos concentrados: 3.3.1. La densidad a 20°C será como mínimo de 1,336, equivalente a 36° Beaumé.

3.3.2. No contendrán más azúcares que los propios de la uva. 3.3.3. No presentará sensible caramelización de los azúcares. 3.3.4. Contenido en alcohol etílico inferior al 1 por 100 en volumen procedente exclusivamente de la propia fermentación del zumo. 3.3.5. Contenido en ácidos volátiles inferior a 0,2 gr./Kg., expresado en ácido acético (3,33 miliequivalentes por kilogramo).

3.3.6. Diluido con agua hasta la concentración de 10° Beaumé presentará sensiblemente el color, aroma y sabor, además del resto de las características de los zumos naturales. 3.4. Los zumos concentrados y conservados tendrán las mismas características que los zumos concentrados, salvo que su densidad a 20°C estará comprendida entre 28° Beaumé y 36 Beaumé. 3.5. Los zumos liofilizados tendrán las siguientes características:

3.5.1. La humedad será inferior al 4 por 100 en peso. 3.5.2. En contenido en azúcar será superior a 25 gr./Kg., expresado en ácido tartárico (333,3 miliequivalentes por kilogramo). 3.5.3. El producto obtenido después de su dilución con agua hasta la concentración de un zumo natural presentará sensiblemente el color, aroma y sabor del zumo de uva. 3.5.4. El producto estará exento de sabores anormales y reunirá las características indicadas para el zumo natural. 3.6. Los zumos reconstituidos tendrán las mismas características que las indicadas para el zumo natural. 3.7. Los zumos compuestos tendrán las siguientes características:

3.7.1. El contenido en sólidos solubles no será inferior a 140 gramos/litro. 3.7.2. La acidez total será superior a 5 gr./l., expresada en ácido tartárico (66,6 miliequivalentes por litro).

3.7.3. La acidez volátil será inferior a 0,1 gr./l. expresada en ácido acético (1,66 miliequivalentes por litro). 3.7.4. El contenido en sulfatos será inferior a 1 gr./l. 3.7.5. El sabor, aroma y color serán los característicos de la mezcla y estará exento de sabores extraños. 3.7.6. Se podrán presentar en forma de líquidos claros o podrán conservarse en suspensión particulada de la pulpa de los frutos que intervienen en su constitución, sin que se aprecien residuos de hollejo, pepitas, epidermis u otros elementos que indiquen una elaboración deficiente. Art. 7.º Arrope.—Es el producto resultante de la concentración o deshidratación de los mostos empleando el fuego directo o el "baño de María", con sensible caramelización de los azúcares. Art. 8.º Caramelo de mosto o color. Es el producto resultante de la concentración de los mostos por fuego directo hasta el tostado o quemado de los azúcares. Artículo 9.º 1. Mistela: Es el producto obtenido exclusivamente por adición al mosto natural de alcohol vínico autorizado, en la proporción suficiente para impedir su fermentación. 2. Se denomina "tierno" la mistela obtenida a partir de

mosto de uva soleada. 3. Las mistelas tendrán un contenido en alcohol comprendido entre los 13º y los 23 centesimales, y un mínimo de 6º Beaumé (84 grados de azúcar por litro). 4. En las mistelas que se dediquen a consumo directo, el contenido en alcohol no podrá sobrepasar los 15º C, y su grado Beaumé será, como mínimo, de seis grados 84 gramos de azúcar por litro). 5. Para la elaboración de "tierno" el mosto ha de tener al menos 350 gramos de materias reductoras por litro, y la graduación alcohólica adquirida por estar comprendida entre los 13 y 23 grados.

SECCION SEGUNDA.—DEL VINO. Art. 10. Vino es la bebida resultante de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca o del mosto. Su graduación alcohólica natural no será inferior a nueve grados, salvo lo dispuesto en los artículos 14 y 15 referentes a los "vinos enverados", "chacolis" y vinos dulces naturales. Art. 11. 1. El vino se denomina seco, si contiene materias reductoras en cantidad menor de cinco gramos por litro; abocado, si está comprendido entre 5 y 15 gramos por litro; semiseco, de 15 a 30; semidulce, de 30 a 50, y dulce, si es superior a 50 gramos. 2. En los vinos especiales la aplicación de las denominaciones seco, abocado, semiseco, semidulce y dulce, se atenderá a lo dispuesto en las reglamentaciones propias de los mismos. Art. 12. 1. "Vino de mesa" es el procedente de variedades de uva de vinificación autorizadas, elaborado según prácticas comunes que cumplen con lo dispuesto en el título II de este Reglamento, y sea apto para el consumo. 2.—El "vino de mesa" habrá de ser elaborado en cada región exclusivamente con aquellas variedades que para esa región figuran como preferentes, autorizadas y temporalmente autorizadas en el anexo número 2 de este Reglamento. 3.—Los vinos de mesa se clasifican en blancos tintos, rosados y claretes, según las variedades de uva o prácticas de elaboración propias de cada uno de estos tipos de vinos. 3.1.—Vino blanco es el procedente de mostos de uva blanca o de uva tinta con pulpa no coloreada, habiéndose evitado en este caso la difusión de mostos de la materia colorante contenida en los hollejos. 3.2.—Vino tinto es el procedente de mostos obtenidos de uvas tintas con el adecuado proceso de elaboración para conseguir la difusión de la materia colorante obtenida en el hollejo. Se llaman vinos "tintos de doble pasta" de alta riqueza en materias colorantes y extracto los procedentes de variedades de uvas de hollejos propios o añadidos y de la pulpa. 3.3.—Vinos rosados son los procedentes de uvas tintas o de mezcla de uvas tintas y blancas cuyos mostos han fermentado sin los orujos, alcanzando su coloración característica. 3.4.—Vinos claretes son los procedentes de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas y blancas o de sus mostos, y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de la uva tinta.

Art. 13. 1. Vinos especiales son los de composición particular cuyas características organolépticas provienen de la uva, de la técnica de elaboración de prácticas específicas para cada clase. 2.—Los vinos especiales pueden ser: "Vinos enverados" y "chacolis", "vinos dulces naturales", "vinos nobles", "vinos generosos", "vinos licorosos generosos", "vinos licorosos", "vinos aromáticos", "vermouths y aperitivos de vino", "vinos espumosos" y "vinos de aguja". 3.—Por el Ministerio de Agricultura se dictarán los requisitos que han de cumplir los elaboradores de estos vinos y los requisitos para la utilización de estas denominaciones en etiquetas y propaganda y documentación. Art. 14. 1. Se denominan "vinos enverados" y "chacolis" los que proceden de uva que por las condiciones climáticas propias de determinadas comarcas no maduran normalmente. Su graduación alcohólica natural puede ser inferior a nueve grados, admitiéndose, como mínimo, siete grados. 2.—Las comarcas en que estos vinos se producen se limita a las regiones cantábrica, gallega, zona noroeste de la provincia de León y

las zonas del Alto Panadés y Conca de Barberá. Art. 15.— Se denominan vinos dulces" naturales" a los que, por proceder de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 272 gramos por litro, fermentan parcialmente. Su graduación alcohólica natural deberá ser, como mínimo, de ocho grados. Los vinos dulces naturales dedicados directamente al consumo tendrán una graduación alcohólica adquirida máxima de 18°, que puede ser alcanzada por la edición de alcohol de vino exclusivamente. Art. 16. 1.—Vinos nobles son los elaborados con variedades preferentes de uva de vinificación, con riqueza alcohólica exclusivamente natural y criados con prácticas esmeradas que determinen su calidad. 2.—Solamente podrán calificarse como "vinos nobles" los vinos de mesa definidos en el artículo 12, procedentes de variedades de uva declaradas como preferentes en la región en que se han producido y cuyo período de crianza o envejecimiento sea, al menos, de dos años. Art. 17.— "Vinos generosos" son los vinos secos, abocados o dulces producidos con variedades selectas de uva, que, siguiendo normas tradicionales o particulares (incluidas la adición de alcohol de vino en determinadas fases de su elaboración y la de vinos dulces naturales), les dan características distintivas y cuya graduación alcohólica está comprendida entre 14 y 23 grados. La mayor parte de su grado alcohólico deberá proceder de la fermentación del mosto inicial. 2.— se denominan vinos licorosos generosos los elaborados según prácticas tradicionales y específicas a partir de uva de variedades adecuadas, con la adición de alcohol vínico autorizado, vinos dulces naturales o de mostos o mistelas; su graduación alcohólica estará comprendida entre 13,5 y 23 grados, y su contenido en materias reductoras será superior a 100 gramos por litro, debiendo proceder la mayor parte de su grado alcohólico de la fermentación del mosto inicial. Art. 18.—Se denominan vinos licorosos los elaborados a partir de uva de variedades adecuadas, con la adición de alcohol vínico autorizado, vinos dulces naturales o de mostos o mistelas; su graduación alcohólica estará comprendida entre 13,5 y 23 a 50 gramos por litro, debiendo proceder la mayor parte de su grado alcohólico de la fermentación del mosto inicial. Art. 19.—Son bebidas amsteladas las elaboradas con vino mosto concentrado de uva y alcohol vínico autorizado, con graduación alcohólica superior a 13° y contenido en materias reductoras superior a 100 gramos. El alcohol contenido en estas bebidas ha de proceder exclusivamente del alcohol del vino base o del alcohol adicionado, no autorizándose la fermentación con posterioridad a la adición del mosto concentrado.

Art. 20. 1.—Vinos aromatizados, vermouths y aperitivos vínicos son los obtenidos a partir de un vino base adicionado de sustancias vegetales inocuas, sean amargas o estimulantes, y de sus extractos o esencias, o mostos, mistelas o alcohol vínico autorizado. 2.—Habrán de reunir las siguientes características: A) Graduación alcohólica no inferior a 14 grados. B) La proporción de vino base sin encabezar, incluida, en su caso, la de mosto o mistela, será, como mínimo, del 75 por ciento en volumen de producto final. 3.—Los vinos aromatizados podrán denominarse aperitivos cuando predomine el carácter estimulante de las sustancias añadidas y vermouths cuando aparezca el gusto y el aroma de especies del género artemisia. 4.—Los vinos aromatizados pueden utilizar denominaciones de sustancias determinantes, siempre que el aroma y el sabor de la misma sea la dominante y apreciable organolépticamente (vino quinado, vino de genciana y otras). 5.—Las sustancias vegetales, sean aromáticas, amargas o estimulantes, deberán utilizarse en cantidades que resulten inocuas, pudiéndose agregar al vino de las siguientes formas: a) Por maceración, en frío o con ayuda de calor, en la totalidad o parte del vino. b) Por adición de extractos obtenidos por maceración en frío o con ayuda de calor en alcoholes vínicos autorizados o en sus mezclas hidroalcohólicas. c) Por adición

de destilados o residuos de la destilación de los mencionados extractos vínicos o hidroalcohólicos. d) En los casos que por el Ministerio de Agricultura se autorice, se podrán emplear adecuadamente las esencias naturales de dichas sustancias vegetales. 6.—Por el Ministerio de Agricultura serán especificadas las características y procedimientos de elaboración de estos vinos y en particular de los vermouths.

Art. 21. 1.—Vinos espumosos naturales son los procedentes de uva de variedades adecuadas que contienen, como consecuencia de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino, forma espuma de sensible persistencia seguida de un deprendimiento continuo de burbujas. 2.—El gas carbónico habrá de proceder de una segunda fermentación de los azúcares agregados o naturales del vino base, realizada en envase cerrado, y el producto terminado deberá tener una presión mínima de cuatro atmósferas, medida a 20 grados centígrados.

3. Se denominan: A) Cava: Aquel cuya segunda fermentación se realiza en botella, en la que deberá transcurrir todo el proceso de elaboración y crianza hasta la eliminación de lias. Dicho proceso deberá efectuarse en "cavas" o locales de condiciones térmicas adecuadas. B) De grandes envases: Aquel cuya segunda fermentación se realiza en grandes envases de cierre hermético, de los que se traspasa a botellas para su comercialización. Los vinos espumosos elaborados en grandes envases utilizarán en su denominación el vocablo "granvas" o la expresión de "grandes envases" indistintamente. 4.—El vocablo "cava" y la expresión de "grandes envases" o el vocablo "granvas" únicamente podrán emplearse en los vinos que hayan sido elaborados, respectivamente, en la forma definida en este artículo.

5. La reglamentación especial de estos vinos espumosos determinará las modalidades de elaboración, características de los diferentes tipos, control de la producción, requisitos a cumplir para la utilización de los vocablos "cava" y "granvas" o "grandes envases", y de aquellos otros que pueda establecer para definir el tipo o procedimiento de elaboración. Art. 22.—Vino de aguja es el que, por las variedades de uva que procede o por las prácticas especiales de elaboración, conserva al ser embotellado parte del anhídrido carbónico de la fermentación de azúcares propios o añadidos y que al ser abierta la botella se desprende lentamente en burbujas, sin que llegue a formar espuma. El producto terminado deberá tener, como máximo, una presión de tres atmósferas, medidas a 20° C. Se denominará natural cuando el gas proceda de la fermentación de azúcares propios o residuales de la uva o del vino. Art. 23. 1.—Vino gasificado es el vino al que se ha incorporado la totalidad o parte del gas carbónico que contiene. 2.—La reglamentación de estos vinos podrá efectuarse, por el Ministerio de Agricultura, conjuntamente con la de los vinos espumosos y la de los vinos de aguja.

SECCION TERCERA. — DE LA SIDRA. Art. 24 Sidra es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de zumo. Por el Ministerio de Agricultura se determinarán las diferentes clases de sidra y sus características. En el Reglamento de esta bebida se determinarán las prácticas autorizadas y prohibidas, nombres con que ha de designarse cada clase de sidra y el destino que ha de darse a los subproductos de la elaboración.

SECCION CUARTA. — DE LOS ALCOHOLES. Art. 25. 1.—A los efectos del presente Reglamento, alcohol natural es el alcohol etílico procedente de la destilación o rectificación de productos resultantes de la fermentación alcohólica de materias vegetales azucaradas o amiláceas y que reúna las condiciones de pureza que exige este Reglamento. 2.—Cuando la primera materia utilizada proceda de la uva, se denominará genéricamente alcohol vínico. 3.—Recibirá, según los casos, la denominación de aguardiente sim-

ple, destilado o rectificado. Art. 26. 1.—Aguardiente simple es el alcohol natural con graduación alcohólica no superior a 80 grados, que debe sus características peculiares de aroma y sabor a la materia vegetal alcoholígena de que procede. 2.—Se denominan: A) Holanda y aguardiente de vino. El obtenido por destilación de vinos sanos limpio o con sus lias, que conserve los productos secundarios propios del vino. La graduación alcohólica de las holandas no será superior a 70 grados. B) Flema o aguardiente de orujo: El obtenido por destilación directa de orujos fermentados procedentes de vinificación y madres fermentadas. C) Holanda de sidra: La obtenida por destilación de sidras sanas que conserven los productos secundarios propios de la sidra y cuya graduación alcohólica no será superior a los 70 grados. D) Aguardiente de caña: El obtenido por destilación directa de los jugos y mieles de la caña de azúcar, previamente fermentados. E) Aguardiente de melaza de caña, previamente fermentada. F) Aguardiente de frutas: El obtenido por destilación de jugos de frutas que han sufrido previamente la fermentación alcohólica llevará el nombre de la fruta de procedencia o se designará simplemente "aguardiente de frutas" si procede de la mezcla de diferentes clases de éstas. G) Aguardiente de cereales: El obtenido por destilación de caldos fermentados de cereales malteados. Llevará la denominación del cereal de procedencia o simplemente la de "aguardiente de cereales" si procede de la mezcla de diferentes clases de éstos. Art. 27. 1.—El alcohol destilado es el alcohol natural cuya graduación alcohólica es superior a 80 grados centesimales e inferior a 86 grados centesimales. 2.—Se denominan: A) Destilado de vino: El obtenido por destilación de vinos y sus piquetas y lias, ambas frescas, y holandas y aguardientes de vino, de los destilados. Destilado de orujo: El obtenido por la destilación de orujos procedentes de vinificación y de sus aguardientes o flemas. 3.—Las denominaciones de destilados de caña, de frutas y de cereales se reservan a los obtenidos a partir de jugos o caldos fermentados de las correspondientes materias primas o de sus aguardientes. Art. 28. 1.—Alcohol rectificado es el alcohol natural obtenido por rectificación cuya graduación alcohólica no sea inferior a 96 grados. 2.—Se denominan: A) Rectificado de vino: El obtenido a partir de vinos de sus piquetas y lias, ambas frescas, de las holandas y aguardientes de vino de los destilados de vinos y de segundas. B) Rectificado de orujo: El obtenido por rectificación de orujos procedentes de vinificación, de sus aguardientes, de piquetas de orujo, flemas y destilados de orujo. 3.—Las denominaciones de rectificados de frutas, de cereales y de melazas de caña a remolacha, se reservan para los obtenidos a partir de los jugos o caldos fermentados de las correspondientes materias primas o de sus aguardientes o destilados. Art. 29.—Alcoholes deshidratados son los que, mediante la acción de agentes químicos deshidratantes, alcanzan una graduación mínima de 99.5 grados. No se designarán a usos alimenticios. Art. 30.—Alcoholes desnaturalizados son los alcoholes a los que se han incorporado sustancias químicas de difícil separación, que indican sensorialmente su incapacidad de empleo para usos alimenticios. La desnaturalización de los alcoholes habrá de efectuarse en todo caso en la forma que determina el Reglamento del Impuesto de fabricación de alcoholes o que, en su defecto, determinen los Ministerios de Agricultura e Indus-

tria. — SECCION QUINTA.— DE LOS SUBPRODUCTOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Art. 31. 1.—Orujo: Es el residuo del prensado de la uva, fermentada o no. 2.—Se denominan: A) Orujo de mosto: El procedente del racimo de uva fresca. B) Orujo de vino o madre: El procedente de la uva fermentada. 3.—En ambos casos pueden ser: A) Frescos: El obtenido inmediatamente después del prensado. B) Ensilados: El que ha sido objeto de almacenamiento. 4.—Lia: Es el conjunto de materias, especialmente sustancias orgánicas y sales, que se depositan naturalmente en el fondo de los envases después de la fermentación del mosto y durante la conservación del vino. 5.—Pueden ser: A) Lia fresca: La que resulta después del trasiego del vino y ha sido separada por simple decantación sin alteración alguna. B) Lia seca: La que resulta después de extraer la mayor parte del líquido que contiene la lia fresca.

6. Segundas: Son los líquidos obtenidos: a) En el último agotamiento de la uva por prensado mecánico. b) En el escurrido natural de los orujos durante almacenamiento en el periodo de vendimia. c) En el prensado de las lias frescas, y d) Por fermentación de los destrios de uva de mesa. 7.—Piqueta: Es el líquido fermentado obtenido del lavado o maceración de los orujos, lias y madres procedentes de la vinificación.

8. Se denominan: A) Piqueta de vino y agüpié: La que procede de orujos frescos de mosto o de vino, y lias frescas. B) Piqueta de orujo: La que procede de orujos ensilados y que han sufrido la fermentación alcohólica. El caldo de pozo, líquido residual de los orujos almacenados, queda equiparado a esta clase de piqueta.

9. Tartaros: Conjunto de sales, constituido esencialmente por bitartrato potásico (crémor tartaro) y otras sales como el tartrato cálcico e impurezas, que por insolubilización se depositan en las paredes de los envases que contienen mostos en fermentación formando costras cristalinas, y en el fondo de los mismos como parte de las lias, o que se precipitan por efecto del enfriamiento natural o artificial en los mostos y vinos. Art. 32. 1.—Vinagre o vinagre de vino es el líquido obtenido de la fermentación acética de vino puro o diluido, o de piquetas de vino, con una riqueza mínima de 50 gramos de ácido acético por litro. 2.—Vinagre de orujo es el obtenido a partir de piqueta de orujo, siempre que los orujos hayan sido ensilados y conservados en buenas condiciones, con una riqueza mínima de 50 gramos de ácido acético por litro. 3.—El Ministerio de Agricultura dictará las disposiciones necesarias para la ordenación de la elaboración, determinación de características y requisitos a cumplir para el envasado y denominación de los vinagres de vino y de orujo. Art. 33. 1.—Bebidas derivadas del vino son las compuestas de vino y agua carbónica o natural, con adición o no de azúcares y de extractos de frutas o esenciales vegetales. 2.—Por el Ministerio competente podrán ser filiadas las características y procedimientos de elaboración de estas bebidas y en particular de la sangría y del bitter-soda. Art. 34. 1.—Bebidas derivadas de alcoholes naturales: Con independencia de los nombres especiales que se les asignen por razón de las materias primas utilizadas y sistemas de fabricación empleados, las bebidas derivadas de alcoholes naturales se denominarán con carácter genérico: A) Aguardientes compuestos: Los productos elaborados con aguardientes simples o con otros alcoholes naturales o sus mezclas, aromatizados directamente

COLA DE ETIQUETA INDA

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26

te o en el momento de su redestilación, rebajados con agua y añejados o no. Pueden incorporarse mosto, sacarosa o caramelo. Su graduación alcohólica no será inferior a 30 grados.

B) Licores: Son las bebidas obtenidas por maceración en alcohol de sustancias vegetales aromáticas y subsiguiente destilación, o por simple adición de los extractos de aquéllas a los alcoholes o aguardientes, o por el empleo combinado de ambos procedimientos, coloreados o no, y endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel, con una riqueza en azúcares superior a 100 gramos por litro (expresado en sacarosa). Su graduación alcohólica no será inferior a 30 grados.

C) Aperitivos sin vino base y otras bebidas: Son las bebidas obtenidas por mezcla o destilación de alcoholes naturales, rebajados con agua, aromatizados con sustancias de origen vegetal, mezclados con productos alimenticios orgánicos, edulcorados con sacarosa, glicosa de uva o miel y coloreados, siempre que tales bebidas no se hallen comprendidas en el anterior apartado.

2. Entre los aguardientes compuestos y licores serán objeto de reglamentación especial, según se establece en el artículo 34 de la Ley, los siguientes. Brandy obtenido de destilados de vino, aguardientes u hiciandas de vino; ginebra obtenido a partir de la destilación de macerados de bayas de enebro; el anís, que se obtuvo a partir de la destilación de macerados de anís; whisky, procedente de aguardiente o destilados de ce real; y ron, obtenido a partir de aguardiente de caña. 3.—Podrán ser igualmente objeto de reglamentación especial las demás bebidas comprendidas en el presente artículo y entre ellas el "anisete", obtenido a partir de la destilación de macerados de anís, con graduación alcohólica comprendida entre 25 y 30 grados, y con un contenido en sacarosa superior a los 400 gramos por litro.

TITULO PRIMERO. De la viña.

CAPITULO PRIMERO DE LA PLANTACION DEL VIÑEDO.—Art. 35. 1.—Las nuevas plantaciones de viñedos se ajustarán al régimen de autorizaciones que establece este Reglamento y a lo que disponga el Gobierno a propuesta del Ministerio de Agricultura, de acuerdo con el régimen general contenido en la Ley 25/1970. 2. Las replantaciones de viñedos habrán de ser puestas en conocimiento del Ministerio de Agricultura por el viticultor interesado antes de ser realizada en la forma que se determina en este Reglamento, a los exclusivos efectos de comprobar si la variedad, el marco de plantación y prácticas de cultivo se adaptan a lo establecido. 3.—De acuerdo con lo que determina el artículo 36 de la Ley, tanto las nuevas plantaciones como las replantaciones se efectuarán con las variedades preferentes o autorizadas que para cada región se determinan en el artículo 38. El Ministerio de Agricultura queda autorizado para incluir nuevas variedades que por sus características se hayan comprobado son aptas para la obtención de productos de calidad o de excluir entre las autorizadas aquéllas que en cada región no conviene subsistan por existir otras cuyos productos son de mejor calidad y su cultivo es económicamente rentable, en atención a la mejora cualitativa de la producción y a la vocación de las tierras.

Art. 36. 1.—Se entiende como nueva plantación la que se efectúa en terrenos que lleven más de siete años sin este cultivo. 2.—Replantación es la plantación realizada sobre la misma parcela que anteriormente estuviera plantada de vid, siempre que no hayan transcurrido siete años desde su arranque. 3.—Reposición de marras es la sustitución de cepas o plantas improductivas o desaparecidas por falta de arraigo o por causas físicas o biológicas. Art. 37.—Quedan prohibidas las nuevas plantaciones y replantaciones: A) Con híbridos de vid americana y vinífera como productores directos de uva, así como la utilización de aquéllos como injertos o portainjerto B). Con variedades no autorizadas para el fin a que se destinen. C) Con variedades dedi-

cadadas a vinificación en terrenos de regadío. D) Con variedades dedicadas a uvas de mesa o de pasificación en terrenos de regadío, salvo los situados en las zonas a que se refiere el apartado núm. 2, b), del artículo 42 de este Reglamento.

Art. 38. 1.—Nuevas plantaciones. 1.1. El Gobierno, a propuesta del Ministerio de Agricultura, antes del mes de agosto de cada año, rebajará la superficie máxima que en cada zona vitivinícola puede dedicarse a nuevas plantaciones de viña dedicadas a vinificación y a uva de mesa en la campaña siguiente. 1.2.—Para el cálculo de la media de la producción de las tres últimas campañas aumentada en los "stocks" de campañas anteriores existentes el 1 de noviembre y en la citada superficie se partirá, por una parte, de otra, de la media de consumo en las tres últimas campañas (consumo interior más exportación, aumentando en las cantidades dedicadas a destilación, vinagrería y zumos), corrigiendo dicha cifra con las previsiones del aumento o disminución de provisiones de aumento de "stocks" por envejecimiento y crianza en los vinos. La diferencia del consumo en las campañas siguientes y de la entre este último dato y el primero, caso de ser positivo, dará la cantidad en que puede aumentarse la producción, de cuyo dato se deducirá la superficie de plantación que, en su caso, puede autorizarse. En el supuesto de que los arranques de viñedo supere a la cifra de replantaciones a efectuar, será aumentada la superficie de plantación en su diferencia disminuida en el caso contrario. 1.3.—La superficie así deducida para nuevas plantaciones distribuirá entre las diferentes zonas vitivinícolas establecidas, teniendo en cuenta la calidad de los vinos producidos, tradición vitivinícola de cada una de ellas, las características de las explotaciones, circunstancias sociales y posibilidad de otros aprovechamientos agrarios así como los sistemas de cultivo.

1.4. Todas las personas que deseen efectuar una nueva plantación en las zonas que de acuerdo con el apartado anterior esté autorizado a efectuarlas, lo solicitará del Ministerio de Agricultura a través de la sección Agronómica Provincial, en escrito en que figuren los siguientes datos: Nombre y dirección del solicitante, nombre de la finca, pago o paraje, número de polígono y de la parcela o parcelas catastrales en que desea efectuar la plantación, superficie a plantar, portainjerto y variedad, marco de plantación número de plantas y demás datos que se determinen por la Dirección General de la Producción Agraria.

1.5. Para la concesión de las autorizaciones se tendrá en cuenta: Las solicitudes referidas a terrenos de menor aptitud para otros aprovechamientos; las referidas a parcelas colindantes cuyos propietarios se comprometan a cultivarlas en común; las plantaciones protegidas por una denominación de origen y las que se realicen con variedades preferentes.

2.— Replantaciones.— 2. 1.— De acuerdo con lo que determinan los artículos 36, apartado 2, y 38, apartado 6, de la Ley 25/1970, tienen derecho a la replantación del viñedo en la misma parcela los viticultores que hayan procedido al arranque de la viña, dentro de los siete años anteriores a la fecha de la replantación, siempre que el viñedo estuviera legalmente establecida. 2.2.— Todo viticultor que haya procedido al arranque de la totalidad o parte del viñedo a partir de octubre de 1965 comunicará a la sección Agronómica los datos de la viña arrancada, precisando la ubicación de la misma, el polígono y parcela catastral en que estaba situada y las pruebas que estime convenientes para demostrar que se ha procedido al arranque con posterioridad a esa fecha, así como si la plantación fué efectuada con posterioridad al mes de octubre de 1932, acompañarán la autorización de plantación que establecía el Decreto del Vino (Decreto de 8 de septiembre de 1932, elevado a Ley por la de 26 de mayo de 1933) y circular de la Dirección General de Agricultura de 14 de octubre de 1932 ("Gaceta" del 18). Caso

de que no posea documentación suficiente a juicio de la Sección Agronómica, se procederá por esta a solicitar del interesado, que aporte por esta a Catastro de Rústica en que conste la fecha en que fué dada de alta y baja constante la parcela correspondiente la vifia en la ficha catastral correspondiente la vifia en la parcela o parcelas, o certificado de la Cámara Oficial Agraria, Hermandad de Labradores o Ayun- tamientos, en los que se haga constar que en las documentaciones que obran en los mismos consta esa parcela de vifia dentro del plazo que com- prenden las fechas señaladas. A la vista de estos datos y los que obren en la Sección Agronómica del citado servicio comunicará al intere- sado si tiene derecho a la replantación y plazo para efectuarlo o no, pudiendo recurrir con- tra el acuerdo citado a la Dirección General cor- respondiente a través del Delegado provincial del Ministerio de Agricultura.

2.3.— Cuando el viticultor con derecho a la replantación, según lo que dispone el apartado anterior, vaya a proceder a la misma, lo comu- nicará a la Sección Agronómica correspondiente consignando los mismos datos que se detallan en el apartado 1.4. de este artículo. 1.4. La re- plantación de vifedos que en la forma que deter- mina el apartado 2.2. no puedan demostrar que su plantación fué establecida dentro de las nor- mas legales, se atenderá a las establecidas en el apartado número 1 de este artículo para las nuevas plantaciones.

3.— La autorización de las nuevas plan- taciones como de las replantaciones podrá condi- cionarse teniendo en cuenta las características de las fincas a que se refiera para que al llevar- la a efecto se utilice un determinado marco de plantación y aquellas prácticas de poda y cul- tivo que contribuyan a mejorar la calidad de la uva. 4.— La Dirección General de la Producción Agraria queda autorizada para desarrollar las de cuanto se preceptúa en este artículo. 5.— Se consideran variedades preferentes, autorizadas y temporalmente autorizadas para cada zona las que se indican en el anexo número 1 de este Re- glamento. Artículo 39.— Podrán ser autorizadas las nuevas plantaciones con caracter general y por campañas determinadas en las zonas de uvas o vinos protegidos por denominación de origen calificada, siempre que se produzca o se prevea una mayor demanda de sus uvas o vinos. En la autorización se fijarán las condiciones de plan- tación y los requisitos que deberán cumplir los interesados de acuerdo con las normas generales establecidas y las particulares que se deter-

minen en el Reglamento de Denominación de Origen respectiva. Art. 40.1.— La reconversión de plantaciones de vifedos en otras con variedades de vid preferentes podrá ser objeto de regim- en especial en aquellas zonas que concurren con mayor intensidad los condicionamientos es- tablecidos en el artículo 38 de la Ley, derivados de la protección de sus productos con denomina- ción de origen, la tradición vitivinícola, caracte- rísticas de las explotaciones, circunstancias so- ciales y posibilidad de otros aprovechamientos agrarios, así como los sistemas de cultivo.

2.— En general, podrá autorizarse la susti- tución de un vifedo que este constituido por varie- dades no autorizadas o temporalmente autoriza- das, siempre que se arranque una superficie igual o superior a la que se va a plantar en la misma campaña en que se efectúe la plantación y ésta se efectúe en parcela de la misma propiedad con variedades preferentes. La superficie arrancada que se acoja a esta clausula perderá el derecho a la replantación establecida en apartado 2 del artículo 38 de este Reglamento. Art. 41.— Todos los viticultores están obligados a pre- sentar una declaración expresiva de las circun- stancias a que se refiere el artículo 133 de la Ley de las alteraciones de orden físico y agronómico de las vifas, dentro de los seis me- ses siguientes al momento en que tenga lugar la plantación el injerto o la alteración en la for- ma que se determine por el Ministerio de Agri- cultura.

CAPITULO II

Cultivo de la vid.— Art. 42. 1.— Queda prohi- bido el riego de la vid.— 2.— Están exceptuados de la prohibición anterior: a) Los viveros de vid b) Los vifedos de uvas de mesa o de pasifica- ción situados en zonas cuyas condiciones ecolo- gicas no permitan prescindir del riego para el normal desarrollo de las variedades típicas El Ministerio de Agricultura determinará las zonas exceptuadas y las condiciones en que el riego podrá efectuarse. 3.— Para acogerse a las excepciones anteriores será necesaria autoriza- ción expresa del Ministerio de Agricultura. Art. 43.— No tendrán la consideración de terrenos de regadio aquellos situados en regiones que por las condiciones ecológicas han venido necesi- tando tradicionalmente el riego de la vid en in- vierno para satisfacer las exigencias mínimas de humedad de la planta, siempre que tales ter- renos no cuenten con agua para el riego en los meses de verano o y no sean aptos para de- dicarlos a otros aprovechamientos más rentables.

GUIAS EN PAPEL ENGOMADO CON DIRECCIONES EN FORMA DE ETIQUETAS IDEALES PARA CONSULTAR FICHEROS O PEGAR EN SOBRES, CIRCULARES O IMPRESOS DE CUALQUIER CLASE.

Fábricas de aguardientes, anisados y licores	200	ptas.
Elaboradores de vinos	150	»
Almacenistas y exportadores de vinos (7.500 direcciones)	600	»
Fábricas de vinagres	150	»
Almacenes y comerciantes de abonos	400	»
Almacenes, maquinaria industrial y agrícola	300	»
Cooperativas del Campo	500	»
Agricultores (20.000 direcciones)	1.600	»
Bares, cafés y cafeterías (30.000 direcciones)	2.400	»
Agentes comerciales colegiados (por cada millar de direcciones)	80	»

(Estas tres últimas guías pueden servirse por provincias a razón de 80 ptas. el millar.)
 Pedidos a esta revista. Se envían contra reembolso de su importe más gastos de envío.

Estos han de estar situados en zonas en que la precipitación anual sea inferior a 400 milímetros y que tengan integrales helotermicas elevadas durante el periodo de actividad de la planta. Con el caracter de riego en invierno se entiende exclusivamente el que se realiza durante la parada de la vegetación de la vid despues de la recolección y antes del lloro. Queda autorizada la Dirección General de la Producción Agraria para delimitar estas zonas y dictar las normas precisas para conceder las pertinentes autorizaciones, teniendo en cuenta las reservas de humedad de las tierras en cada campaña. Art. 44. 1. Podrán prohibirse por el Ministerio de Agricultura las prácticas de cultivo que, aun implicando aumento de producción originen demérito de la calidad de la uva o de los mostos y vinos, en su caso. Se referirán principalmente estas prácticas a la poda, abonado, tratamientos fitosanitarios y herbicidas. 2. La correspondiente resolución debera fijar el plazo de su entrada en vigor y sera objeto de la difusión suficiente, para lo que el Ministerio de Agricultura lo comunicará a la Hermandad Nacional de Labradores y Ganaderos y Camaras Oficiales Sindicales Agrarias sin perjuicio de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado". Art. 45. 1. La reposición de marras de zaca, con caracter general, siempre que el número de pies sustituidos anualmente no exceda en cada parcela del 5 por 100 de las vides útiles. Estas reposiciones podrán efectuarse con la misma variedad que domine en la parcela objeto del cumplimiento de lo que determina el apartado 4 de la reposición, sin que con ello le eximato 4 del artículo 35. 2. La reposición de marras en número superior al 5 por 100 de las vides útiles deberá ser solicitada previamente y tendrá que efectuarse necesariamente con variedades autorizadas o preferentes. Cuando hayan transcurrido más de veinte años de la plantación del viñedo que se trata de reponer y el porcentaje de reposición sea superior al 10 por 100 de plantas útiles, se considerará como replantación y deberá atenerse a lo dispuesto en el artículo 38 para las replantaciones. 3.— En su-

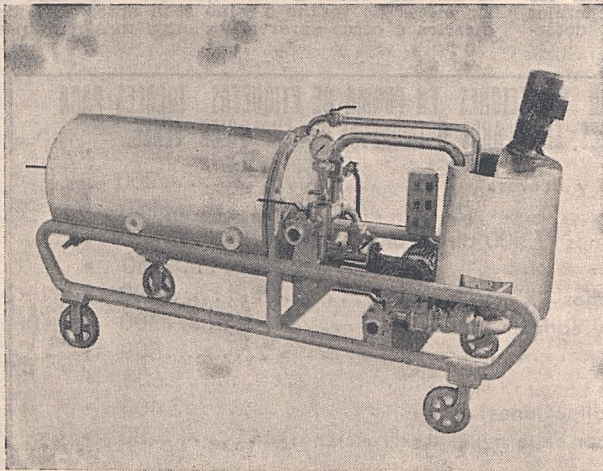
puesto de accidentes meteorológicos o de otro orden no frecuente, ni en general en la comarca el Ministerio de Agricultura podrá autorizar la reposición de marras en porcentajes que supere al fijado en el párrafo anterior. 4.— En los viñedos de nueva plantación las reposiciones de marras tendrán la caracterización de practicas culturales durante los años, cualquiera que sea el número de pies a reponer. 5.— Realizada una reposición, el cosechero deberá formular en el plazo de tres meses una declaración ante el Ministerio de Agricultura expresando el número de plantas reemplazadas, variedad, adjuntando copia o copia de la declaración a que se refiere el artículo y justificadas o basadas en las motivaciones del artículo 41 de este Reglamento. Art. 46. 1. Los cosecheros de uva deberán presentar ante el Ministerio de Agricultura, dentro del mes de noviembre de cada año y a efectos meramente estadísticos, la declaración de la cosecha obtenida, especificando cantidad y destino. Los cosecheros de uva de mesa podrán demorar esta información hasta el mes de diciembre. En las zonas donde esté termado el catastro vitivinícola estas informaciones no exigirse referidas a las parcelas y explotaciones catastradas en que se ha obtenido. 2.— Los contenidos en estas informaciones no podrán utilizarse ni publicarse por el Ministerio de Agricultura más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. 3.—El modo en que habrá de efectuarse esta declaración es el que figura en el anexo número 3 a este Reglamento. El error máximo admisible en la cantidad declarada será del 5 por 100.

CAPITULO III

De los viveros de la Vid. Art. 47.— La implantación de viveros de vid requerirá autorización expresa y previa del Ministerio de Agricultura. La autorización será preceptiva para los viveros de carácter general sobre viveros y las especiales

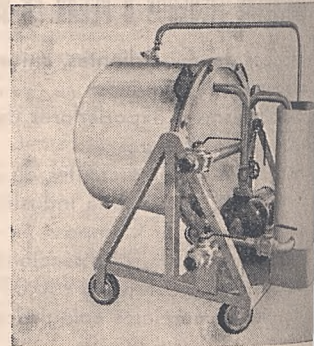
ACERO INOXIDABLE

Modelos 10 y 30 autolavador



FILTROS

zenitran



C. MECANICAS MARTINEZ

Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE Telf. 22 09 24

rentas a los mismos. Art. 48.— Los titulares de viveros están obligados a declarar su implantación de vid habrán de cumplir las disposiciones de aplicación a la propia explotación. Los viveros expresión de las circunstancias a que se refiere el artículo 133 y las alteraciones de orden físico y agronómico que se produzcan, así como llevar un libro de ventas de productos. Art. 49.— La producción de plantas, estaquillas o injertos se someterán a las normas fitosanitarias y de control de calidad que se establezcan. Art. 50.— La circulación, venta o cesión por cualquier título de las plantas o madera producidas en viveros será objeto de ordenación por el Ministerio de Agricultura.

CAPITULO IV

De los Auxilios a los Viticultores.— Art. 51.— El Ministerio de Agricultura, por sí o por medio de los Organismos autónomos de los dependientes, podrá conceder auxilios (consistentes en subvenciones y anticipos reintegrables o préstamo para la transformación de viñedos, renovación de los sistemas de explotación y para determinadas reposiciones) cuando concurren especiales circunstancias. Será preciso, en todo caso, que sean de notorio interés económico-social y se realicen cumpliendo lo establecido en la Ley y en este Reglamento y con los requisitos que se fijan en el Decreto que los establece.

CAPITULO V

De la Sustitución de Viñedos por otros Cultivos. Art. 52.— Los viticultores que voluntariamente destinen a cultivos de mayor interés socioeconómico tierras de su pertenencia plantadas de vid para vinificación, podrán obtener subvenciones y anticipos reintegrables o préstamos para efectuar la reconversión si el viñedo se encuentra en período de producción normal y los vinos que produzcan sean de inferior calidad, siempre que se cumplan los requisitos que se determinen en el Decreto que los establece. Art. 53.— Se fomentará el arranque de vides cuando así se disponga por Decreto. Este fomento recaerá preferentemente: a) Sobre viñedos hídricos. b) Sobre los viñedos que con anterioridad a la vigencia de la Ley 25/1970 se hubieran plantado ilegalmente. c) Sobre las plantaciones con variedades distintas de las autorizadas. d) Sobre las plantaciones situadas en terrenos de posible cultivo de regadío. e) Sobre las plantaciones situadas en terrenos aptos para cultivos o aprovechamientos de mayor interés.

Art. 54.— Podrá acordarse, por razones de interés general el arranque de viñedos mediante Decreto o que se ajustará a la Ley General de Expropiación Forzosa y que contendrá necesariamente: a) Las normas precisas para que el Ministerio de Agricultura determine las plantaciones concretas a que haya de afectar la obligación de arranque atendiendo al orden preferente establecido en el artículo anterior. b) El plazo para la realización del arranque. c) Las normas que de acuerdo con la citada Ley correspondan para la determinación de las indemnizaciones. d) Las sanciones que fueran aplicables con arreglo a lo que determinan la Ley 25/1970 y este Reglamento.

TITULO II

Del vino, de los alcoholes y demás productos.

CAPITULO PRIMERO

De la elaboración.— Art. 55. 1. En la elaboración y crianza de los productos definidos en el capítulo I del título preliminar de la Ley sólo podrán utilizarse los productos autorizados por este Reglamento. 2.— En la elaboración de cada producto sólo podrán realizarse las prácticas que se indican en el artículo siguiente y para los productos que tengan reglamentación propia las figuran en su Reglamentación. Art. 56. 1. Las prácticas

admitidas para cada uno de los productos que se indican son las siguientes: 1.1.— En los mostos: Las que se indican en el anexo número 4. 1.2.— En los zumos de uva: Las que se indican en el anexo número 5. 1.3.— Arrope. A los mostos de que proceden sólo se pueden haber realizado con las prácticas autorizadas para los mostos concentrados 1.4. Caramelo de mosto o color. En los mostos de que proceden sólo pueden haber sido realizadas las prácticas autorizadas para los mostos concentrados. 1.5.— Mistelas. Los mostos de que proceden habrán de reunir las características definidas para los mostos naturales en el artículo quinto excepto el contenido en azúcares, que será como mínimo de 200 gramos por litro, y sólo pueden haber sido tratados con las prácticas autorizadas en el mismo artículo. 1.6.— En los vinos se autorizan las prácticas que se indican en el anexo número 6. 1.7.— En la elaboración de la sidra se autorizan las prácticas que se indican en el anexo número 7. 1.8.— En las bebidas derivadas de vino, las que se indican en el anexo número 8. 1.9.— En los alcoholes y bebidas derivadas de alcoholes naturales, las que se indican en el anexo número 9. 1.10.— En los vinagres, las que se indican en el anexo número 10. 2.— Las prácticas que se relacionan en el anexo número 11 podrán realizarse cumpliendo previamente los siguientes requisitos: a) Con antelación a la Sección Agronómica de la provincia dónde radica la bodega en que se pretende efectuar la práctica, acompañando una muestra del producto y análisis del mismo en el que conste los datos necesarios para determinar la necesidad del tratamiento y dosis a emplear. Tanto el análisis como los tratamientos a efectuar serán avalados por un laboratorio agrícola autorizado o por técnico de Grado Superior o Medio especializado en Viticultura y Enología. b) Una vez el tratamiento terminado, se remitirá nueva muestra con el análisis correspondiente, indicando los resultados analíticos del producto que precisen que se refiere este apartado, y que se indican a) en cada caso. c) En todo caso los tratamientos a continuación, se efectuarán bajo la dirección del técnico responsable. d) Una vez recibida la muestra por la Sección Agronómica y previas las comprobaciones que estime pertinentes, se autorizará la libre circulación del producto o el destino que proceda, de acuerdo con lo que determina el artículo 68 de la Ley para los productos no aptos para el consumo, en el plazo de diez días. Art. 57. 1.— La uva deberá estar sana y en condiciones adecuadas de madurez al realizarse la vendimia. 2.— La uva que esté en condiciones deficientes de sanidad deberá ser elaborada separadamente.

das por plagas o fenómenos meteorológicos que hayan dañado a su fruto se seguirán las normas siguientes: a) Cuando los daños den lugar a una dificultad de maduración de la uva, conservándose la integridad de la misma, deberá retrasarse la vendimia en la medida de lo posible, procediéndose a la supresión moderada de las hojas basales para facilitar la aireación y soleado de los racimos. b) — Si los daños afectan directamente la integridad de las uvas, deberá procederse a una vendimia anticipada, que se realizará seleccionando los racimos. 4. Todo elaborador que reciba en sus instalaciones uva propia o adquirida en deficientes condiciones, cualquiera que sea la causa, comunicará a la Sección Agronómica de la provincia en que radique la bodega la presencia de estos daños, la cual procederá a la toma de muestras de los productos elaborados con dicha uva y a la vista de los resultados de los análisis y de sus características organolépticas se fijará por el citado Servicio el destino o los posibles destinos de las mismas, de acuerdo con lo que determina el artículo 68. En caso de desacuerdo del interesado con el dictamen emitido por la Sección Agronómica, podrá recurrir contra el mismo, adjuntando los informes que estime convenientes, ante el Delegado provincial de Agricultura, que, previos los informes que estime pertinentes, resolverá en

definitiva. Art. 58.— El transporte de la uva recolectada habrá de efectuarse en condiciones higiénicas que impidan fermentaciones espontáneas fuera de bodega, el excesivo amontonamiento de la uva y el contacto con elementos metálicos de los medios de transporte. Art. 59.— El vino procedente de uva que no reúna las necesarias condiciones de sanidad será considerado como anormal. Se exceptúan los casos de procesos biológicos que afecten a la uva sin demérito suyo y de la calidad del mosto. Art. 60.— Los productos que se empleen en las elaboraciones comprendidas en el presente capítulo deberán tener la composición y reunir los requisitos de pureza que se establecen en el anexo número 13 de este Reglamento. Art. 61.— Se admite en los productos que a continuación se relacionan la presencia de los elementos químicos que se indican y en las dosis máximas que se señalan: a) En los zumos y vinos dispuestos para el consumo el contenido máximo de anhídrido sulfuroso, expresado en miligramos por litro será el siguiente:

Zumos... ..	100	10
Vinos dulces, abocados, semisecos, semidulces, blanco y rosado ...	450	100
Vinos secos blancos y rosados ...	300	50
Vinos tintos y claretes ...	250	30
Vinos generosos y de licor ...	200	15

En la elaboración de las características en los mostos apagados se podrán emplear las dosis de SO₂ necesarias. b) En los zumos de uva y mostos, la presencia de trazas de alcohol procedentes de la fermentación hasta un grado. c) En los vinos la presencia de metanol, hasta 0,5 gramos por litro, a excepción de los elaborados con adición de alcohol y de las mistelas, en los que el límite será de un gramo. d). En el vinagre, la presencia de alcohol residual del vino o de la piqueta, hasta 0,5 grados, y la presencia de metanol, hasta un gramo por litro). En los alcoholes naturales, la presencia de cationes y de sustancias volátiles de los caldos destilados, en los límites que figurarán en el anexo número 13 de este Reglamento.

Art. 62. Quedan expresamente prohibidas todas las prácticas dirigidas a modificar el estado natural o las cualidades específicas de los productos necesarios para la obtención de bebidas o enmascarar o sustituir sus deficiencias y especialmente las siguientes: A) En los mostos: 1. La adición de agua, salvo en los casos determinados en el apartado 2.2 del artículo 56.

2. La adición de ácidos minerales. 3. La adición de materiales colorantes. 4. La adición de antisépticos y antifermos, excepto los expresamente autorizados para los mostos conservados.

5. La adición de azúcares, jarabes, mostos concentrados, arropes, caramelo de mostos y melazas.

6. La adición de aromas, esencias, ésteres y similares, salvo el caso previsto en el apartado 33 del artículo 56 relativo a los mostos concentrados.

B) En los zumos quedan expresamente prohibidos las mismas prácticas indicadas para los mostos.

C) En los vinos: 1. La adición de agua. 2. El empleo de materiales colorantes, a excepción del caramelo de mosto, y en los vinos aromatizados, vermouths y aperitivos vinicos, el caramelo de azúcar. 3. El empleo de ácidos minerales y de sustancias de origen orgánico o mineral no autorizado expresamente. 4. La adición de azúcares, jarabes, jugos, arropes y melazas, excepto los expresamente autorizados en los vinos generosos secos aromatizados, espumosos, gasificados y vinos de aguja. 5. El empleo de antisépticos y antifermos no autorizados. 6. Todo tratamiento no autorizado expresamente que suponga cambio en la composición iónica del vino. 7. La adición de esencias, ésteres o aromas y similares, salvo los expresamente autorizados para los vinos aromatizados.

dos. 8. El tratamiento de cualquier alteración o defecto mediante prácticas no autorizadas.

D) La adición de alcohol excepto para los vinos especiales en que en su definición queda expresamente autorizado. D) En la sidra: 1. La adición de agua. 2. La adición del vino, alcohol o aguardiente de cualquier procedencia. 3. El empleo de materias colorantes, agentes conservadores, colorantes artificiales, dextrinas y, en general, la adición de cualquier sustancia que no esté expresamente autorizada en el artículo 4. La adición de ésteres o aromas o sustancias similares de cualquier clase o procedencia. E) En los alcoholes naturales y sus bebidas derivadas: 1.— La adición de agua, salvo en el proceso de fabricación o elaboración de las bebidas derivadas de alcoholes naturales, para rebajar los alcoholes a la graduación necesaria. 2.— El empleo de materias colorantes y de extractos o aromas que no sean de origen vegetal o animal, salvo que estén expresamente autorizados. 3.— El empleo de sacarina u otro adulcorante artificial, no autorizado expresamente. F). En los vinagres: 1.— La adición de materias colorantes. 2. La adición de ácido acético o de cualquier ácido mineral u orgánico, a excepción de los expresamente autorizados. 3.— El empleo de antisépticos y antifermos. 4.— El empleo de sales, savias, ésteres, aromas o similares. 5.— El tratamiento curativo de cualquier enfermedad o defecto mediante prácticas no permitidas entre las autorizadas. 6. La adición de alcohol. 7.— La adición de cualquier producto que pueda elevar el extracto natural del vinagre. Art. 63.— La ampliación y nuevas instalaciones de lagares y jarales, bodegas de producción, de envejecimiento, de crianza y de enraciamiento, cavas y demás locales de acondicionamiento, elaboración y conservación y plantas embotelladoras o envasadoras de los productos a que se refiere este Reglamento, deberán ajustarse, tanto en su construcción como en la maquinaria y demás elementos, a los requisitos técnico-económico y dimensiones establecidas por las disposiciones generales sobre instalación de industrias y por las especiales que figuren en las reglamentaciones propias de cada producto. Art. 64. 1.— Podrán concederse auxilios a los vinicultores, bodegueros, elaboradores de zumo de uva y sus agrupaciones para la modernización de sus instalaciones para el fomento de la crianza de vinos y para la instalación de plantas envasadoras de sus productos. 2.— La modalidad cuantía y demás condiciones para la concesión.

Art. 65. 1.— En la elaboración de los productos de estos auxilios se establecerán por Decreto.

INDUSTRIAS QUÍMICAS Y TARTÁRICAS, S. A.

ACIDO TARTARICO

Capacidad de producción: 10.000 toneladas anuales.

PUREZA GARANTIZADA

De acuerdo con las normas del Comité de Reactivos para el Análisis de la «American Chemical Society» y Farmacopeas U. S. P. XVI B. P. 1968 y D. A. B. VI

CARBON ACTIVO

De acuerdo con las normas de la S. G. T. del M. de I. EXPORTACION A TODOS LOS PAISES DEL MUNDO

Agentes de compras de primeras materias tartáricas en todas las comarcas vitivinícolas.

GERONA: Carretera de Barcelona, 68
Teléfonos 202450 y 202454. Apartado 4

definidos en el capítulo II del título preliminar de la Ley que hayan de ser exportados se podrán efectuar prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de las zonas o países de destino, o para satisfacer las

exigencias de sus mercados, dentro de las tolerancias en ellos admitidas. Tales productos no podrán ser comercializados en el mercado interior. 2.— Para aplicar las prácticas a que se refiere este artículo, deberá solicitarse de la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura o Industria, según su respectiva competencia, en escrito razonado en el que se exponga cantidad de producto a tratar tratamiento a efectuar, lugar en que el mismo ha de efectuarse y país al que ha de exportarse. Simultáneamente presentará la petición con los mismos datos a la Delegación Regional de Comercio, la cual remitirá su informe a la Delegación Provincial del Ministerio competente, la cual decidirá. La resolución sobre la concesión o no de la autorización tendrá carácter discrecional.

3.— El Ministerio competente podrá realizar necesarias comprobaciones sobre el cumplimiento de condiciones prescritas en la autorización. El Ministerio competente expedirá en su caso los certificados de análisis precisos para la exportación debiendo comunicar el exportador a la Delegación Provincial en dicho Ministerio que la exportación ha sido realizada. 4.— En el caso de que la exportación se realice y el tratamiento se hubiera efectuado, el producto, de acuerdo con lo que determinan los artículos 66 y 67, deberá ser desnaturalizado bajo control de la Delegación Provincial del Ministerio competente, o intervenido por la misma hasta que pueda ser exportado en otra ocasión. 5.— Para el mejor cumplimiento de cuanto antecede, en la autorización que se expida deberá consignarse la obligación por parte del exportador de comunicar tanto la salida del producto como si la exportación se ha efectuado, plazos para comunicarlo y lugar en que la mercancía está situada.

CAPITULO II

De los Productos Adulterados y los no Aptos para el Consumo. Art. 66.— Los productos definidos en el artículo II del título preliminar, en los que se compruebe la utilización de prácticas no autorizadas por este Reglamento, serán considerados como adulterados, aunque originalmente fueran de composición normal. Art. 67.— Se considerarán como no aptos para el consumo: A) Los adulterados. B) Los que rebasen los márgenes de tolerancia establecidos en el artículo 61. C) Los vinos que tengan alguno de los caracteres siguientes: 1. Los de campaña que tengan acidez volátil real, expresada en ácido acético, superior a 1 gr./l., siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a diez grados. Para los vinos de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase de los diez grados. 2. Aquellos cuyos análisis químicos o examen microscópico acusen enfermedad o alteración que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas. 3. Los que sean sensiblemente defectuosos por su color o sabor. 4. Los procedentes de hidratos productores directos y de variedades de uvas no autorizadas para vinificación y mezclas con otros de composición normal. 5. Los procedentes de uvas viníferas dañadas por plagas o fenómenos meteorológicos o cualesquiera que estuvieran en condiciones deficientes o los procedentes de destriero de uva de consumo directo. 6. Los de graduación inferior a nueve grados, salvo las excepciones que establecen los artículos 14 y 15. D) Los líquidos resultantes del prensado de lias o del sobreprensado de orujos, o los obtenidos de su fermentación y sus mezclas con productos de composición normal. E) Las piquetas y sus mezclas en vinos normales. F) Los vinagres que tengan alguno de los caracteres siguientes: 1. Los que muestren turbidez o sedimentación marcadamente sensibles. 2. Los que sean sensiblemente defectuosos por su color, olor o sabor. 3. Los que presenten enfermedad o alteración química que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas o contengan anguilulas.

G) Las segundas. H) Los restantes productos anormales, mientras no se transformen en produc-

tos normales de otra clase. Art. 68. 1.— Siempre que sean aptos para ello, conforme a lo que establecen la Ley y este Reglamento, los productos a que se refiere el artículo anterior tendrán los destinos siguientes: 1.— Los incluidos en el apartado A serán desnaturalizados, así como sus rectificadores y destilados. En el caso de que en virtud de expediente fueran decomisados, de acuerdo con lo que determina el artículo 122, apartado 3. de la Ley y se procederá a la venta en pública subasta, una vez desnaturalizados, en las condiciones de la misma se fijarán los posibles destinos, de acuerdo con sus características, que se obligará a cumplir al adjudicatario. 2.— Los incluidos en los apartados B), D) y G) y en los números 2, 3, y 4 del apartado C), podrán ser rectificadores con las mismas aplicaciones que las establecidas para los rectificadores de orujo, y, de acuerdo con lo que determina el artículo 28 de la Ley, a partir de "las segundas" podrá asimismo obtener rectificadores de vino. 3.— Los incluidos en el número primero del apartado C) podrán ser destinados a la fabricación de vinagre, siempre que su acidez volátil excesiva provenga de acetificación; también podrán ser rectificadores con las mismas aplicaciones que los rectificadores de orujo. 4.— Los incluidos en los apartados F) y H) y en el número quinto del apartado C), serán desnaturalizados para evitar su utilización para el consumo en su estado, pudiendo destinarse posteriormente, siempre que reúna condiciones para ello y previa autorización, a la obtención de aquellos productos que puedan derivarse de los mismos y que resulten con características normales.

5.— Los incluidos en el número 6. del apartado C) podrán dedicarse a la fabricación de holandas aguardientes de vino, destilados y rectificadores de vino o a vinagre, y cuando su graduación sea como mínimo de ocho grados, podrán mezclarse en la misma bodega en que han sido producidos con otros vinos de mayor graduación para obtener o rebasar la graduación mínima establecida en el artículo 10, observándose las siguientes normas:

a). Habrán de emplearse vinos de la misma región. b) Para la obtención de vinos blancos sólo podrán mezclarse vinos blancos. c) A los vinos claretes y rosados sólo podrán añadirse vinos de la misma clase. d) Siempre que se añada vino tinto a un blanco, clarete o rosado, el vino resultante deberá comercializarse como vino tinto. e). A los vinos tintos se les podrá añadir vino blanco, clarete o rosado y se comercializarán en todo caso como vino tinto. 6.— Los incluidos en el apartado E) podrán dedicarse a la fabricación de vinagre o vinagre de orujo o a la de destilados de vino u orujo, según la clase de piqueta de que proceden. 7.— En los casos en que al tenedor del producto interese aplicarlo a otro destino diferente a los indicados en los apartados anteriores lo solicitara de la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura o Industria según su competencia, que podrá autorizarlo siempre que el producto resultante reúna las características normales que establece este Reglamento. 8.— Todas las operaciones a que se refiere este punto se realizarán bajo control de la Delegación Provincial del Ministerio competente.

9. En los establecimientos dedicados a la venta de productos no podrán permanecer los que a de productos a que se refiere el capítulo II del conforme el anterior artículo, sean considerados como no aptos para el consumo. Sin embargo transitoriamente, hasta que se determine su destino, podrán ser retenidos siempre que en sus envases, de forma destacada, se indique "No apto para consumo".

3. Todos los elaboradores, almacenistas y establecimientos dedicados a la venta de cualquiera de los productos a que se refieren la Ley 25/1970 y este Reglamento, poseedores de productos no aptos para el consumo a los que hace referencia el artículo 67, lo que comunicarán a dicha Delegación Provincial de la provincia en que estén almacenados, la cual ordenará levantar acta en la que se haga constar cuantos datos se estimen ne-

cesarios para la localización y características del producto, tomando las muestras que se estimen necesarias, y en el plazo no superior a diez días determinará el destino que ha de darse al producto de acuerdo con lo que se determina en el presente artículo apartado 1, debiéndose proceder en su presencia a la desnaturalización, en su caso, o vigilarán el cumplimiento del destino que se haya determinado.

CAPITULO III

Tenencia y Circulación de Materias Utilizables en la Elaboración. Art. 69. 1.— Se prohíbe el depósito y tenencia en bodegas y en toda clase de locales de elaboración y almacenamiento de productos definidos en el título preliminar de cualquier aquellos, cuyo empleo esté autorizado, conforme materia de posible utilización conservación de a lo dispuesto en la Ley 25/1970, en el artículo 56 del presente Reglamento y no estén inscritos en el Registro a que se refiere el artículo 71. 2.— Aquellos productos o materias necesarias para la descalcificación y purificación de las aguas a utilizar en la elaboración, fabricación y lavado de envases pueden mantenerse en almacenes separados, ateniéndose a las disposiciones de orden sanitario que con carácter general rijan sobre la materia y a las limitaciones que reglamentariamente se dicten con carácter particular en relación con los productos a que se refiere este Reglamento.

Art. 70. 1. No podrán circular comercialmente los productos a que se refiere el artículo 60 sin llevar claramente especificados en el envase, redactado en castellano, su composición cualitativa y cuantitativa, el límite máximo de impurezas que contienen, el modo de empleo y dosis máxima a emplear en cada producto a que pueda aplicarse redactados en español. Asimismo deberá figurar el nombre y señas del fabricante o, en su caso la razón social y el número de registro a que se refiere el artículo 71. 2.— En los casos de los productos de utilización condicionada a que se refiere el apartado 2 del artículo 56, deberá figurar en la etiqueta la advertencia: "Utilizable en las bebidas alcohólicas previa comunicación a la Delegación Provincial de Agricultura".

3.— La propaganda deberá ser autorizada por el Servicio de Defensa contra Fraudes. Art. 71. 1. Los productos destinados a emplearse en las prácticas permitidas por la Ley 25/1970 y por este Reglamento requieren la previa autorización de los Ministerios de Industria o de Agricultura, de acuerdo con sus respectivas competencias, así como la inscripción de los mismos en sus correspondientes Registros. 2.— Cada producto que se fabrique, se exponga a la venta, se venda o se anuncie para su aplicación a la elaboración de cualquiera de los productos a que se refiere la Ley 25/1970, deberá ser registrado en el Servicio de Defensa contra Fraudes, haciendo constar: nombre y domicilio fabricante con que el producto se va a comercializar, composición cualitativa-copia de la autorización de empleo a que se refiere el párrafo 1 de este artículo. Una vez registrado se le asignará un número de registro, que deberá figurar en las etiquetas de acuerdo con lo que determina el artículo 70. Art. 72. 1.— Se prohíbe anunciar o recomendar como utilizables para uso enológico o par uso en la elaboración de las bebidas a que se refiere el capítulo II del título preliminar todo producto no autorizado así como su compra o venta para dichos fines.

2.— Los funcionarios del Servicio de Defensa contra Fraudes de acuerdo con lo que determina el artículo 5. de la Ley de 10 de marzo de 1941, así como funcionarios de las Delegaciones Provinciales del Ministerio de Industria, dentro cada uno de sus propias competencias, están facultados para la inspección de toda fábrica, almacén, establecimiento o bodega que fabrique, comercialice o almacene productos enológicos autorizados o susceptibles de aplicarse a las bebidas a que se

refiere este Reglamento, pudiendo proceder al examen de la documentación y a la intervención de las mismas y de las mercancías en la forma establecida en el artículo 122 de este Reglamento

CAPITULO IV

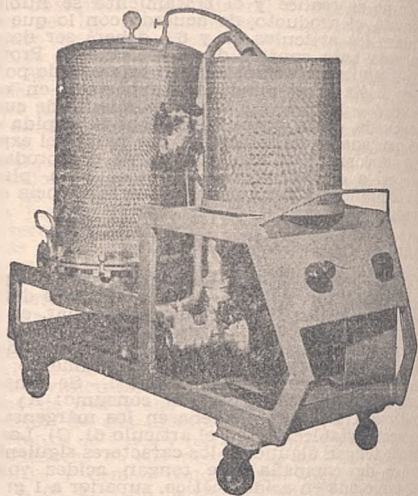
DE LA DECLARACION DE PRODUCTOS.

Art. 73. 1.— Los elaboradores de los productos a que se refiere el capítulo II del título preliminar, así como los industriales, almacenistas y comerciantes de los mismos están obligados a

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D. L. F. García Sanchis, 302 - Teléfonos 230056 y 230611

VALENCIA - 11



Filtros de placa construída en ACERO INOXIDABLE. En un solo pase abrillanta los vinos para embotellar con mínimo consumo de filtrulina.

Varios modelos, según rendimiento.

presentar ante el Ministerio de Agricultura o el de Industria, según su competencia, declaración por triplicado por cada bodega o establecimiento que posean, en la que se harán constar la clase cantidad y graduación de los productos obtenidos en la campaña y de las existencias de campaña anteriores. Una copia de la declaración debidamente sellada deberá ser devuelta al declarante como garantía de su presentación, quien la conservará a disposición de los Servicios de Inspección durante un plazo de cinco años. La declaración tendrá efectos meramente estadísticos y le será aplicable lo dispuesto en el artículo 46 del presente Reglamento. 2.— Las declaraciones de mostos, mistelas, vinos, orujos, lias, segundas y piquetas de cada bodega, planta embotelladora, almacenistas de productos a granel o embotellados y establecimientos de venta al público que tengan dichos productos a granel deberán ser presentados durante los quince primeros días del mes de diciembre de cada año, con arreglo al modelo del anexo número 14 ante los Ayuntamientos de los terminos municipales donde se encuentran

los productos a que se refiere este apartado y habrán de ser referidos al día 30 de noviembre. Aquellos productos que sean objeto de transacción en esta fecha se incluirán en la declaración del establecimiento del que partieron.

En las declaraciones se expresarán las distintas partidas de anterior campaña, especificando sus características (clase, cantidad y graduación alcohólica o de licor). El error admisible en esta declaración será, en cuanto a cantidad el 5 por 100 y, en cuanto a graduación, el 2,5 por 100 en los vinos, mistelas y mostos y el 6 por 100 en los subproductos. Los mostos, mistelas, del año indicando en la casilla de observaciones, por los que lo elaboraron, como cosecha y subproductos de la campaña que circulan en la declaración que se ha vendido. El comprador lo incluirá asimismo únicamente en la casilla de observaciones, indicando que es producto comprado. 3.— Las graduaciones de una partida se expresarán con un número determinado, no siendo admisible que se citen dos entre los que esté comprendida. 4.— En los diez primeros días del mes de enero los Ayuntamientos formularán con arreglo al modelo del anexo número 14 una relación de las declaraciones recibidas numeradas por el orden que fueron presentada y la remitirán al Servicio Provincial de Defensa contra Fraudes acompañando los dos ejemplares de cada una de las declaraciones relacionadas. En caso de no recibir ninguna declaración, los Ayuntamientos lo pondrán en conocimiento del Servicio Provincial de Defensa contra Fraudes dentro del plazo señalado, indicando si en efecto no hay cosecheros, elaboradores, embotelladores, almacenistas o comerciantes a granel de los productos a que se refiere el apartado 3 de este artículo.

Los Ayuntamientos vienen obligados a publicar bandos en relación con la obligación de la declaración anual y a facilitar a los interesados los impresos oficiales a precio de coste. 5.— Las declaraciones o producción durante el año y existencias en el 31 de diciembre de los demás productos definidos en el capítulo II del título preliminar de este Reglamento, excepto mostos, mistelas, vinos, orujos, lías, segundas y piquetas serán presentadas directamente por los interesados durante los quince primeros días del mes de enero con arreglo a los modelos que se establezcan en sus propias Reglamentaciones y en la forma que las mismas dispongan, y, en su caso en la forma que determine el Ministerio competente. 6. Quedan exceptuados de la declaración de existencias de establecimientos dedicados exclusivamente a la venta al por menor o para consumo en el propio establecimiento.

CAPITULO V

DE LOS ALCOHOLES.— Art. 74. La fabricación circulación y comercio de los alcoholes vinicos será libre, salvo las limitaciones que establezcan las leyes especiales. Art. 75. 1.—Queda prohibida la fabricación de alcoholes etílicos y aguardientes con materias primas distintas de los productos vinícolas, de la manzana, de los jugos y mieles o melazas de caña y de las melazas de remolacha. 2.— No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, podrán ser autorizadas reglamentariamente: a) La fabricación de alcoholes de cereales cuando vayan destinados a la elaboración de frutas cuando vayan destinados a la elaboración de Whisky. b) La fabricación de alcohol distintas de las indicadas en los párrafos anteriores de alcohol etílico con materias primas ración de bebidas determinadas. 3.— La fabricación mediante Decreto que determinará el destino de los productos obtenidos, dictado previa audiencia, podrán ser autorizadas excepcionalmente por la Organización Sindical. Art. 76.— La fabricación, manipulación, circulación y venta

de los alcoholes a que se refieren los números 2 y 3 del artículo 75 se ajustará a normas que garanticen la exclusiva aplicación de los mismos a los fines autorizados. A tal efecto, por los Ministerios de Industria y Agricultura se propondrán las disposiciones necesarias para tal fin.

Art. 77.— La fabricación, manipulación y circulación de las diferentes clases de alcoholes distintos de los etílicos, como los metílicos, isopropílicos y otros análogos, serán reguladas por oposiciones especiales, de modo que puede garantizarse su destino a usos industriales exclusivamente. Art. 78. 1.— De acuerdo con lo que establece el artículo 78 de la Ley 25/1970, en la elaboración de las diferentes bebidas que están definidas en la Ley se emplearán exclusivamente los alcoholes naturales que se indican en el título preliminar. 2.— Para los demás casos la reglamentación particular de cada bebida determinará los alcoholes naturales que pueden emplearse en su elaboración.

TITULO III

De la protección a la calidad CAPITULO PRIMERO

DENOMINACION DE ORIGEN DE LOS VINOS

Art. 79.— A los efectos de este Reglamento, de acuerdo con lo que determina la Ley, se entiende por denominación de origen el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino los alcoholes de la respectiva zona que tenga cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza. Se entiende que un nombre geográfico de región, comarca, lugar o localidad es empleado para designar un producto de procedencia, cuando alcanza con carácter permanente una amplia difusión y conocimiento en el mercado nacional o al menos un notable prestigio a escala regional o bien haya desarrollado mercados en el exterior. Art. 80. 1.— En cuanto a las denominaciones de origen, se entenderán por a) "Zona de producción": La región, comarca, lugar o pago vitícola que por las características del medio natural, por las variedades de vid y sistemas de cultivo, produce uva de la que se obtienen vinos de cualidades distintas y propias mediante modalidades específicas de elaboración. b) "Zona de crianza": La región, comarca o localidad donde radican las bodegas de crianza y se aplican a los vinos de la respectiva "zona de producción" los procedimientos de crianza y/o envejecimiento que deben caracterizarles. 2.— Las zonas de producción y crianza de los productos amparados por cada denominación de origen serán delimitados por el Ministerio de Agricultura, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo 84. La delimitación de la zona de crianza se efectuara en aquellos vinos en que se consideren indispensables las prácticas de envejecimiento o de crianza para determinar y dar su carácter definitivo al vino protegido.

Art. 81. 1.— La protección otorgada por una denominación de origen se extiende al uso exclusivo de los nombres de las comarcas, términos, localidad y pagos que compongan las respectivas zonas de producción y crianza. 2.— En los vinos protegidos por denominación de origen podrán, además, ser empleados los nombres a que se refiere el párrafo anterior en concepto de su denominación, de acuerdo con lo que establezca el Reglamento de la denominación de origen pero en todo caso deberá figurar el nombre de la denominación. Art. 82. 1.— El empleo de las denominaciones de origen definidas en el artículo 79 y de los nombres a que se refiere el artículo 81 estará reservado exclusivamente para los productos que de acuerdo con la Ley este Reglamento y con las disposiciones de cada denominación de origen tengan derecho al uso de los mismos. 2.— Solo las personas naturales o jurídi-

denominación de origen sus viñedos o instalaciones que tengan inscritos en el Registro de cada una podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos que hayan de ser protegidos por la misma, o emplear la denominación o subdenominación correspondiente. El Ministerio de Agricultura podrá declarar obligatoria la inscripción de los bienes de la naturaleza indicada sitos en las zonas de producción o crianza, siempre que voluntariamente se haya inscrito más del 75 por 100 de aquellos.

Art. 83. 1.— Queda prohibida la utilización de nombres y marcas que por su similitud fonética u ortográfica con nombres protegidos puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen del producto sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. 2.— No podrán ser empleados los nombres geográficos protegidos por la denominación o subdenominación correspondientes en las etiquetas y propaganda de los productos sin derecho a denominación de origen, aunque tales nombres vayan precedidos de los términos “tipo”, “estilo”, “cepa”, “embotellado” en... “con bodegas en...” u otros análogos. 3.— Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia a las denominaciones definidas en el capítulo II del título preliminar de la Ley 25/1970 o a las denominaciones de origen únicamente podrán emplearse para la comercialización o propaganda de productos que respondan efectivamente a las condiciones que establece la Ley, este Reglamento y su legislación complementaria y previa autorización expresa del Consejo Regulador, confirmada por el Instituto de Denominaciones de Origen. 4.— Para la mayor protección de las denominaciones de origen a que se refiere este título serán comunicadas a los Registros de la Propiedad Industrial y al de Sociedades a los efectos pertinentes pudiendo actuar los Consejos Reguladores y el Instituto de Denominaciones de Origen de oficio ante los mismos. 5.— Los Reglamentos de cada denominación de origen podrán impedir la aplicación de los nombres comerciales, marcas, símbolos o leyendas publicitarias propias de las firmas inscritas en los Registros de cada denominación de origen en la comercialización de otros artículos de la misma o similar especie, con la finalidad de no causar perjuicio o desprestigio a la denominación ni posible confusión en el consumidor.

CAPITULO II

DE LOS CONSEJOS REGULADORES. Art. 84. 1. Los viticultores y elaboradores de vinos que pretendan el reconocimiento y reglamentación de una denominación de origen deberán solicitarlo del Ministerio de Agricultura a través del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Este organismo elevará su propuesta al Ministerio de Agricultura con informe referente a las circunstancias establecidas en los artículos 79

y 80. 2.— El Ministerio de Agricultura resolverá la petición previo informe del Registro de la Propiedad Industrial y del de Sociedades y si ésta fuera favorable designará un Consejo Regulador con carácter provisional encargado de formular el proyecto de Reglamento particular de la denominación. En este proyecto se señalará la zona de producción y, en su caso, la zona de las variedades de uvas utilizables, los sistemas de cultivo, los de elaboración y crianza, producción máxima por hectárea y cuantos requisitos se consideren convenientes para garantizar la naturaleza y calidad de los productos, y será remitido al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen que, con su informe y las propuestas de modificación que procedan, lo elevará al Ministerio de Agricultura. 3.— En el proyecto de Reglamento particular de la denominación que se hace referencia en el apartado anterior se tendrá especialmente en cuenta: a) Que en cuanto a la zona de producción de delimitación se basará fundamentalmente en los elementos agromonómicos que concurren comprendidos los factores climáticos, la uniformidad del suelo y de su fertilidad, la homogeneidad de las características de las plantaciones y del cultivo, variedades de viníferas y, en general, todos aquellos factores que condicionan el cultivo de la vid o que afectan a su producción. Estará asimismo subordinada a la deseada uniformidad en las cualidades y caracteres del producto, tanto analíticas como organolépticas, posibilidades de conservación o envejecimiento y de comercialización y el nivel técnico de las bodegas o industrias elaboradoras en cuanto afecten a tales caracteres. b) En cuanto a la zona de crianza para la delimitación se tendrá en cuenta la ubicación de las bodegas de los vinos típicos que han contribuido al prestigio de la denominación, así como el conjunto de factores de carácter ambiental que puedan afectar o determinar una modalidad específica en el proceso de envejecimiento. La zona de crianza estará situada en el interior de la producción, salvo excepciones previstas en el Reglamento de cada denominación deben ser indispensables en la elaboración del que se refiere el párrafo anterior. c) En cuanto a la crianza, se determinarán las prácticas que producto, el tiempo necesario para conseguir las cualidades que lo caracterizan, así como las condiciones exigibles a las bodegas dedicadas a este fin. d) En cuanto puedan ser determinantes o contribuir a los caracteres propios y diferenciales del producto, especialmente en cuanto a las prácticas tradicionales en dicha región, se tendrán también en cuenta los factores humanos que han intervenido en las diversas fases de cultivo o de elaboración y crianza. e) En el Reglamento de cada denominación se podrá disponer cuando se estime necesario para garantizar la pureza del producto protegido por la denominación de origen, que los locales en que se elabora o efectúa

Riegos HOLZ, S. A.
ASPERSION

Fijos o móviles las tuberías y rociadores
 INSTALACIONES GARANTIZADAS

SAENGER, S. A.
TUBOS EN PVC

(POLIVINILO RIGIDO)
 FRISOGRON - LAMIGRON - ACCESORIOS PVC

DISTRIBUIDOR PARA ESTA ZONA:

SUMINISTROS RUBIO

Virrey Morcillo, 51 - Apartado, 76
 Teléfono 478

VILLARROBLEDO
 (ALBACETE)

tua la crianza, envejecimiento y almacenado es-
ten aislados y sin comunicación directa con lo-
cales en que se encuentren productos no protegi-
dos por la denominación de que se trate.

4. El Ministerio de Agricultura, previo infor-
me de los de Hacienda y Comercio, dictará la
oportuna Orden ministerial con el reconocimien-
to definitivo de la denominación de origen, la
aprobación del Reglamento y la constitución del
Consejo Regulador. Art. 85.— El Ministerio de
Agricultura podrá promover de oficio, cuando
asi lo estime conveniente, el trámite preveni-
do en el artículo 84 para el reconocimiento y
reglamentación de una denominación de origen,
y la aprobación de su Reglamento y la constitu-
ción del Consejo Regulador. Cuando así se dis-
ponga, el Instituto Nacional de Denominación
de Origen efectuará los estudios necesarios para
determinar las características de los productos
que puedan acogerse a la denominación de origen
y elevará este estudio con su informe y propuesta al
Ministerio de Agricultura continuándose el trámite
en el apartado 2 del artículo 84.

Art. 86. 1. El Ministerio de Agricultura podrá
otorgar el carácter de "Calificada" a toda deno-
minación de origen cuando determinados pro-
ductos tengan especiales peculiaridades y lo so-
liciten su Consejo Regulador a través del Insti-
tuto Nacional de Denominaciones de Origen. En
la Orden correspondiente se establecerá el plazo
máximo que se deberá llevar a cabo, con la coo-
peración del Consejo Regulador, el Catastro Vi-
ticola y Vinicola en el ámbito a que alcanza la
denominación de origen.

2. Se considerará que los productos tienen espe-
ciales peculiaridades cuando se cumplan las si-
guientes condiciones: a) Que las uvas de que
procedan sean de reconocida calidad y que se ad-
quieran por los elaboradores a un precio superi-
or al 150 por 100 del precio medio nacional.

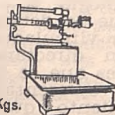
b) Que el producto se elabore con técnicas
precisas que figuren en la Reglamentación de la
denominación de origen. c) Que el producto se
comercialice en el mercado nacional exclusivamente
embotellado desde las bodegas de origen. d) Que
en todo caso el Consejo Regulador garantice la
cantidad del producto y cuente con los medios
necesarios para ello. e) Que se haga una efectiva
propaganda de los productos, tanto en el mercado
interior como exterior con vista a su expansión
comercial.

Art. 87.— Los Consejos Reguladores tendrán
entre otras, las siguientes funciones: 1.ª Orien-
tar, vigilar y controlar la producción, elabora-
ción y calidad de vinos amparados por su de-
nominación de origen. 2.ª Velar por el prestigio
de la denominación de origen en el mercado na-
cional y en el extranjero y perseguir su empleo
indebido. 3.ª Llevar los Registros de viñas, de bo-
degas, de producción y de crianza y de sus títu-
lares, así como el control de entradas y salidas
de uvas, mostos y vinos en las instalaciones de
elaboración y almacenamiento. 4.ª Colaborar en las
tareas de formación y conservación del Catastro
Vitícola y Vinícola que les sean encomendadas.
5.ª Expedir los certificados de origen y precintos
de garantía. 6.ª La gestión directa y efectiva
de las exacciones que se establecen esta Ley y
de cuantas precepciones se correspondan, así como
la recaudación de las multas y ejecución de las
sanciones impuestas. 7.ª La promoción y propa-
ganda para la expansión de sus mercados, así
como el estudio de los mismos. 8.ª Actuar con
pena de responsabilidad y apacía jurídica para
obligarse y comparecer en juicio, tanto en España
como en el extranjero, ejerciendo las acciones que
le correspondan en su misión de representar y
defender los intereses generales de la denomina-
ción. 9.ª Rechazar aquellas propuestas de
modificación de la denominación de origen u otros
Organismos de la Administración. 10.ª Incoar
la incoación e instrucción de los expe-

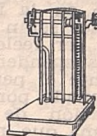
dientes, de acuerdo con lo que determina el ar-
tículo 94 de la Ley. 11.ª Proponer los presupuestos
del mismo y elevarlos al Instituto de las Deno-
minaciones de Origen para su aprobación en la
forma que dicho Instituto se determine. 12.ª
Proponer y elevar el Instituto de Denominaciones
de Origen las cuentas generales del Consejo. 13.
Conocer y aprobar la Memoria anual de la actua-
ción del Consejo, dando traslado de la misma al
Instituto de Denominaciones de Origen. 14.

valen lo que pesan básculas y balanzas MONTAÑA

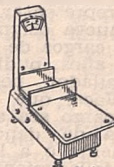
Báscula metálica portátil
Para mostrador Fuerza: 100 Kgs.



Balanza R4



Especial para sacos
Fuerza: 200 Kgs.



Balanza + -

básculas y balanzas

- * para camiones y vagones
- * para pesar ganado en vivo
- * para servicio de matadero
- * básculas portátiles para ganado vivo
- * para almacenes de perfiles
- * para agricultura
- * para ensacar cereales
- * básculas automáticas de esfera
- * básculas-gruas
- * básculas para instalaciones de hormigón
- * CUALQUIER MODELO PARA USOS ESPECIALES
- * BALANZAS DE DISTINTOS MODELOS



CONSTRUCTORA MONTAÑESA, S. A.

Federico Vial, 8 al 18 - T. 211445 - SANTANDER

Aquellas que se le encomienden por los Orga-
nismos competentes del Ministerio de Agricul-
tura. Art. 88. 1. El ámbito de la competencia
de cada Consejo estará determinado: a) En lo
territorial: Por la respectiva zona de producción
y crianza. b) En razón de los productos: Por
los protegidos por la denominación. c) En razón
de las personas: Por las inscritas en los di-
ferentes Registros. 2.— El Ministerio de Agricul-
tura podrá delegar en el Consejo Regulador, a
través del Instituto Nacional de Denominaciones
de Origen, las funciones de su competencia res-
pecto a la vigilancia de los productos de la
misma especie que los protegidos que se elaboren,
comercialicen o transiten dentro de la zona de
producción. Para ello se tendrán en cuenta los
medios de que disponga el Consejo Regulador
y se determinarán por el propio Ministerio las
relaciones de dependencia entre el Consejo Regu-

lador y los Organismos encargados de la función que se delega para evitar dualidades e interferencias entre los mismos. Art. 89. 1.— Cada Consejo Regulador estará constituido por a) Un Presidente, designado por el Ministerio de Agricultura, a propuesta del Consejo Regulador, con informe favorable del Instituto de Denominaciones de Origen. b) Un Vicepresidente, en representación del Ministerio de Comercio designado por éste. c) Hasta cinco vocales en representación del sector vitícola y hasta cinco vocales de los sectores vinícola y exportador nombrados por la Organización Sindical con la adecuada representación de las Cooperativas. El Reglamento de cada denominación determinará el número de Vocales que corresponde a cada uno de estos últimos sectores y, en todo caso, mantendrá la paridad entre el primero y los últimos. d) Dos Vocales designados por el Ministerio de Agricultura con especiales conocimientos sobre viticultura y enología. 2.— Las personas elegidas en la forma que se determina en el apartado c) deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivo de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. El Presidente del Consejo nombramiento que recaigan en persona cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiéndose proceder en este caso a nueva designación en la forma establecida. 3. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. 4. El Consejo Regulador podrá suspender en sus funciones al Vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por falta grave en materia de denominación de origen, bien directamente o a la firma que pertenezca. 5. En caso de fallecimiento o cese por cualquier causa de la forma que fué designado el causante. 6. El régimen de acuerdo se ajustará a lo previsto en el número 7 del artículo 101. 7. El Reglamento de un vocal se procederá a designar al sustituto en cada denominación determinará la organización administrativa del Consejo Regulador y la suplencia de sus miembros. 8. Contra las resoluciones de los Consejos Reguladores podrá interponerse recurso de alzada ante el Consejo del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. 9. Cada Consejo Regulador podrá contar con Veedores propios habilitados por el Ministerio de Agricultura y nombrados a propuesta del Consejo Regulador, con informe favorable del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Art. 90. 1.— Corresponde a los Consejos Reguladores el cobro de las siguientes exacciones parafiscales: a) Exacción anual sobre las plantaciones inscritas en los Registros. b) Exacción sobre los productos amparados. c) Exacción por derecho de expedición de certificados de origen visado de facturas y ventas de precintas, en su caso. 2.— Las bases de las exacciones a cobrar por el Consejo Regulador serán, respectivamente: a) El producto del número de hectáreas inscritas a nombre de cada interesado por el valor medio en pesetas de la producción de una hectárea en la zona y campaña precedente. b) El valor resultante de multiplicar el precio de la unidad de producto amparado por el volumen vendido. c) El valor documentado. 3. Los tipos máximos serán respectivamente: a) El 1 por 100 b) El 15 por 100 en cuanto al vino vendido. c) Cien pesetas por cada certificado o factura y el doble de su precio de coste por cada precinta. 4. El Reglamento particular de cada denominación determinará el sujeto pasivo de cada una de las exacciones previstas en el apartado a) y b) del párrafo uno del presente artículo, de manera que en ningún caso pueda tener lugar una doble imposición, y establecerá, además, las modalidades de exacción y tipos aplicables a las distintas bases. Art. 91.— La financiación de las obligaciones de los Consejos Reguladores se efectuará con los siguientes recursos: a) Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

b) La cantidad que les corresponda de las exacciones establecidas en el artículo 90, que en ningún caso será inferior al 85 por 100 de lo recaudado.

c) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y ventas del mismo. Art. 92.— Las personas naturales o jurídicas inscritas en el Reglamento de cada denominación de origen y los acuerdos del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y del Consejo Regulador respectivo y a satisfacer las exacciones que les correspondan. En los casos de falta de pago de estas exacciones se aplicará la vía de apremio, independientemente de las sanciones que correspondan. Art. 93. Las infracciones en materia de denominaciones de origen podrán ser sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso, suspensión temporal de uso de la denominación o baja del infractor en los Registros de está en la forma y cuantía que se determina en el artículo 128 de este Reglamento. Art. 94. 1.— Los Consejos Reguladores acordarán la incoación e instrucción de los expedientes para sancionar las infracciones en materia de denominaciones de origen cometidas por personas inscritas en sus Registros. En los demás casos, lo pondrán en conocimiento del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. 2. La resolución de los expedientes incoados en el primer supuesto corresponderá al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediere, elevará su propuesta al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. 3. En aquellos casos en que el Consejo estime conveniente que la instrucción del expediente se haga por el Instituto, podrá solicitarlo así del mismo.

CAPITULO III

DENOMINACIONES DE ORIGEN DE OTROS PRODUCTOS Y DENOMINACIONES ESPECIFICAS

Art. 95. 1.— Podrán acogerse al régimen de protección de denominaciones de origen a que se refiere el capítulo primero de este título, aplicándoseles los artículos precedentes en forma congruente con la naturaleza de los productos la uva de consumo directo y de mesa, la pasa, la sidra, los aguardientes simples y compuestos y demás productos a que se refiere esta Ley distintos del vino. 2. La competencia atribuida en los artículos anteriores de este título al Ministerio de Agricultura corresponderá al Ministerio de Industria cuando el producto de que se trate entre dentro del marco de su competencia. Art. 96.— Por los Ministerios competentes podrá ser protegido y reglamentado el empleo de denominaciones genéricas o específicas relativas a la calidad, método o lugar de producción o de elaboración, o determinados caracteres de los productos a que se refiere esta Ley cuando sea de interés general. El trámite a seguir será el establecido en los artículos 84 y 85. Art. 97.— A los fines previstos de este capítulo, podrán ser constituidos Consejos Reguladores en el seno del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, que velen por el cumplimiento de las Reglamentaciones respectivas, siendo aplicable, en cuanto sea congruente con su naturaleza, el régimen previsto en este título.

CAPITULO IV

DEL INSTITUTO NACIONAL DE DENOMINACIONES DE ORIGEN

Art. 98.— El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen es un Organismo autónomo adscrito al Ministerio de Agricultura a través de la Dirección General de Industrias y Mercados de Origen de productos Agrarios, en el que quedarán integrados los Consejos Reguladores de las denominaciones de origen sin carácter de Entidades estatales autónomas y en la forma prevista en el artículo 101. Este Instituto se regirá por lo dispuesto en el capítulo IV del título III de la Ley, en este Reglamento y, cuanto no se oponga a la Ley 25/1970, por las normas de la Ley 25/1970.

diciembre de 1958 sobre Entidades estatales autónomas. Art. 99. 1.— El Gobierno por Decreto, a propuesta del Ministerio de Agricultura previo informe de la Organización Sindical y el dictamen del Consejo de Estado, podrá otorgar Establecimiento de autonomía de acuerdo con lo que a continuación se establece, a los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen que hayan alcanzado el adecuado nivel administrativo, técnico y económico. Para conceder a un Consejo Regulador dicho régimen especial se tendrá en cuenta su situación económica y financiera, la cantidad y variedad de su tráfico o actividad, previsión de su movimiento anual y su volumen de recaudación. 2. Para conceder a un Consejo Regulador de Denominación de Origen el Establecimiento de autonomía será necesario que este lo solicite del Instituto Nacional de Denominación de Origen en escrito aprobado por el Consejo Regulador, acompañando los datos que se indican en el apartado 1 de este artículo. El Instituto, a la vista de los mismos y con su informe, los elevará al Ministerio de Agricultura acompañado, caso de que su propuesta sea favorable a la concesión del proyecto de normas por las que ha de regirse dicho Consejo. Si el Ministerio de Agricultura lo considerará procedente, seguirá el trámite previsto en el apartado 1 de este artículo y, caso contrario, lo devolverá al Instituto con las observaciones que estime pertinentes.

3.— Los Consejos Reguladores en régimen de Estatuto de autonomía son Entidades públicas que sujetan su actividad al Derecho privado, con la autonomía necesaria para el cumplimiento de sus fines. Gozarán de personalidad jurídica independiente de la del Estado y plena capacidad para el desarrollo de sus fines, pudiendo reasumir toda clase de actos de gestión y disposición con las limitaciones establecidas en la Ley y este Reglamento; no estarán sujetos ni a la de Contratos del Estado; su gestión en régimen de Empresa mercantil se ajustará a las normas de Derecho privado y a los buenos usos mercantiles. Estarán obligados al pago al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen del porcentaje que le corresponde de sus ingresos. 4. El incumplimiento de las obligaciones que se determinen en el Decreto de concesión del Estatuto de Autonomía, llevará consigo la pérdida de los derechos que éste le confiera. El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen elevará al Ministerio de Agricultura propuesta el cual a su vez, la elevará al Gobierno, que resolverá previo informe de la Organización Sindical y el dictamen del Consejo de Estado. Art. 100. El Instituto de Denominaciones de Origen cuya competencia se extiende a todo el territorio nacional, tendrá las siguientes funciones: 1. Orientar, vigilar y coordinar la producción, elaboración y calidad de los vinos y demás productos amparados por denominaciones de origen o por otras denominaciones. 2. Vigilar la producción, elaboración y calidad de los productos comprendidos en la presente Ley, cuando hayan de quedar sometidos al control de características de calidad no comprendidas en el apartado anterior. 3. Promover el reconocimiento de denominaciones que estimen de interés general. 4. Velar por el prestigio de las denominaciones de origen y perseguir su empleo indebido. 5. Colaborar en las tareas de formación y conservación del Catastro Vitícola y Vitícola que les sea encomendadas.

6. Colaborar con el F.O.R.P.P.A. en las tareas propias de la competencia de este Organismo a petición del mismo, del Departamento interesado

o por propia iniciativa. 7. Colaborar, promover o efectuar los estudios adecuados para la mejora tanto del cultivo de la vid como de la elaboración de los productos protegidos por denominaciones de origen, así como los estudios de mercado para los mismos y la promoción de su consumo. 8. Vigilar la actuación de los Consejos Reguladores y tomar o proponer las medidas necesarias para conseguir que éstos cumplan sus propios fines. 9. Aprobar los presupuestos de los Consejos Reguladores. 10. Estudiar y proponer al Ministerio de Agricultura lo referente al régimen de plantaciones de viñas en las zonas de denominación de origen a que se refiere los artículos 38 y 39 de este Reglamento y colaborar en cuanto se refiere a lo que dispone el título primero de la Ley. 11. Ejercer las facultades delegadas que reciba de la Administración.

12. Los demás que le confiera el Ministerio de Agricultura. Art. 101. 1. El Instituto constará de Organos centrales, de Consejos Reguladores de las denominaciones de Organos desconcentrados o dotados de autonomía. Podrá establecer oficina en el extranjero con objeto de vigilar la calidad de los productos exportados y actuar en la defensa de las denominaciones que tiene encomendadas. 2. Ejercerá sus funciones por medio de los Consejos Reguladores en cuanto sea privativo de cada denominación, y en los demás directamente. 3. El Instituto estará regido por el Consejo como órgano superior del mismo.

4. El Consejo estará constituido por el Presidente, los Vocales y el Director. 5. El Ministro de Agricultura designará libremente al Presidente y al Director. 6. Los vocales serán designados: a) Dos Vocales Vicepresidentes, uno por el Ministerio de Industria y el otro por el de Comercio. b) Cinco por el Ministerio de Agricultura c) Uno a propuesta de cada uno de los Ministerios de Asuntos Exteriores, Gobernación, Hacienda, Información y Turismo. Comercio e Industria. d) Hasta siete representantes del sector producción y hasta otros siete representantes de los sectores elaborador y exportador a propuesta de la Organización Sindical. Estos Vocales habrán de ser elegidos de entre las personas físicas o representantes de Sociedades inscritas en los correspondientes registros de los Consejos Reguladores. Los productos amparados se dividirán, a efectos de la elección de estos Vocales, en los siguientes grupos: Grupo primero: Vinos. Grupo segundo: Bebidas derivadas de alcoholes naturales. Grupo tercero: Uvas, zumos de uva y otros productos. El número de Vocales será distribuido entre los tres grupos teniendo en cuenta la importancia relativa de los productos amparados por denominaciones específicas de cada uno de los grupos. Este número será fijado por el Consejo General del Instituto de acuerdo con esa norma. e) Cinco Presidentes de Consejos Reguladores propuestos por los Presidentes de los mismos en votación secreta que se celebrará entre el Presidente, Director y Secretario del Instituto que darán fe del resultado. Para la bebida representación de los diferentes productos amparados por denominación de origen o específica se seguirán las normas indicadas en el apartado anterior. f) Existirá el mismo número de Vocales titulares como suplentes y la elección de estos se hará en la misma forma que la de los titulares.

7. Los acuerdos se adoptarán por mayoría de miembros presentes. Para la validez de los mismos será necesario que esté presente más de la mitad de los que compongan el Consejo. El Presidente tendrá voto de calidad. 8. Los voca-

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66 Tels.

MADRID - 13

Oficinas: { 2 47 19 20
 { 2 47 19 21
 { 2 47 25 56
Domicilio: 2 56 49 74
Consuegra (Toledo) 142

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	60	68	64	66	
Argamasilla de Alba	61				
Campo de Criptana	59/60		62	65	70
Calzada de Calatrava					
Daimiel	60				
Manzanares	61				
Pedro Muñoz	62	60			
Socuéllamos	60				
Tomelloso	60	68			68
Valdepeñas	61	68			
Herencia					
La Solana	58				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa	62	80	67	72	
La Roda	61	70		60	
Ontur				85	
Villamalea					
Villarrobledo	60	70	65	65	
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	59,50	73			
San Clemente					
Fuente de Pedro Naharro... ..	60	70			
Minglanilla					
Villarta			56		
Iniesta		72		62	
Ledaña					
Casas de Fernando Alonso.. ..					
Toledo-Mancha					
Madridejos	61				
Portillo		75			
Quintanar de la Orden	59				
Dosbarrios	63				
Sonseca	61-62	70-76			
Villa de Don Fadrique	59			59	
Puebla de Almoradiel	60			65	
Villacañas	60	65			
Consuegra	60/61	68-70			
Ventas de Retamosa		81			
Alicante-Levante					
Villena	60	90	72	70	
Monóvar	60/61	95-97	70/75	67/70	75
Gata de Gorgos					

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla		92	73	73	
Yecla					
Valencia-Levante					
Pedralba	65			85	75
Liria	63	P-X65			
Utiel-Requena		100	70		
Turis	60				
Cheste	61				78
Villar del Arzobispo	62				
Venta del Moro					
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés ...	64	75			
Villanueva y Geltrú					
Zona Ampurdán-GERONA ..		85	75		
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		80			
Montblanc	64	65	64		
Barbará	64		62		
Vendrell					
Falset		80			
Perelló			65		
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	60				
Rociana del Condado	63				
Palma del Condado	61				19
Almonte					
Jerez v -Marco-CADIZ ...	L-16/18				
Pilas-SEVILLA					
Badajoz-Extremadura					
Almendralejo					
Castuera					
Los Santos de Maimona ...	59				
Villafranca de los Barros...	60	L-12			
Logroño-Rioja					
Alfaro		L-20		L-20	
Manjarres		100	110	Cr-100	
Alcanadre					
Arnedo				Cr 320	
Auroi		Cr-300		Cr-300	
Cenicero	Cr-250	Cr-250	Cr-250		
Villar de Arnedo	Cr-300	Cr-300	Cr-295		
Rincón de Soto		L-14	L-14	L-14	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAVESA					
Elciego Cr-250 ..			
Villabuena					
Navarra					
Tudela		82 ..		83 ..	
Tafalla					
Cintruénigo		85 ..	84 ..		
Palcos		85 ..	82 ..		
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		80 ..		80 ..	
Ateca		87 ..		85 ..	
Calatayud		85 ..			
Carriñena	70 ..	85 ..	75 ..		
Morata de Jalón		84 ..			
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios ..		88 ..			
Chinchón					
Navalcarnero					
San Martín de Valdeiglesias		88 ..			
Cebreros-AVILA		83 ..		82 ..	
Valladolid-Centro					
Pozáldez Cr-150 ..				
Cigales Cr-150 ..	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires					
León-Centro					
Ponferrada	L-8'50 ..			70 ..	
Cacabelos		L-10/11 ..	68/70 ..	68/70 ..	
Villamañán		64 ..			
Villafranca del Bierzo	L- 10 ..	L-11 ..	L-9 ..		
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle				70 ..	
Toro					
Balears					
Polanco-BALEARES			72 ..		
Galicia					
L. Rúa-ORENSE	L-12 ..	L-12 ..			

cinación: 2 por 100. Goma arábiga. Es un producto natural obtenido de ciertas especies vegetales (Acacia, Senegal y otras). Se presenta en forma de lágrimas, formas irregulares o en polvo, de color amarillento o rojizo. El producto es totalmente soluble en agua. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites: Humedad: 16 por 100 (por desecación en estufa a 100). Cenizas: 3,5 por 100. Cenizas sulfúricas: 6 por 100. Hierro: 60 partes por millón. Metales pesados: 20 partes por millón. Arsénico:

Caolín. Es un silicato natural de aluminio hidratado. Se presenta en polvo fino de color blanca o amarillento, graso al tacto; es insoluble en agua y en ácidos diluidos. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites: Agua: 15 por 100 (pérdida de peso por incineración a 700°), Hierro soluble: 0,1 por 1.000. Metales pesados: 20 partes por millón. Calcio: Exento. Magnesio y aluminio soluble: Exento. Arsénico: Cinco partes por millón. Levadura. La levadura de uso enológico ha de ser sustrato nutritivo de agar o similar o bien en cultivo líquido o liofilizada. Los envases deben impedir toda contaminación de la levadura seleccionada. En el envase deberá figurar, además de cuanto establece el artículo 70 del presente Reglamento, el género y especie de la levadura y la naturaleza y la naturaleza y composición del sustrato, así como la fecha de preparación y el periodo de utilización, que no será superior a noventa días.

Metabisulfito de potasio. Es el pirosulfito de potasio que se presenta en cristales transparentes con olor a anhídrido sulfuroso. La riqueza en anhídrido sulfuroso ha de ser del 50 por 100 como mínimo. Contenido máximo de impurezas: Metales pesados: 10 partes por millón, expresado en plomo. Arsénico: Cuatro partes por millón. Selenio: 30 por millón. Sodio: 3 por 100. Cloruros: 1 por 1.000 expresado en ácido clorhídrico. Sorbato potásico. El límite máximo de impurezas coincide con las cifras señaladas para el ácido sórbico. Tanino. Producto de origen vegetal que se presenta en forma de polvo impalpable, de color blanco amarillento y de sabor astringente; es soluble en agua y en dos partes de alcohol etílico de 90. La riqueza del producto comercial en tanino debe ser del 70 por 100, como mínimo. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites: Residuo insoluble en agua: 2 por 100. Arsénico: Cuatro partes por millón. Hierro 25 partes por millón. Metales pesados: 50 partes por millón, expresado en plomo. Gomas, dextrinas y resinas: Exento. Tartrato neutro de potasio. Polvo blanco cristalino o granuloso. El producto comercial debe contener un 99 por 100 de tartrato neutro de potasio. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites: Materias volátiles: Cuatro partes por mil (por desecación a 160° hasta peso constante). Oxalatos: Exento. Elementos precipitables por hidrogeno sulfurado en medio ácido: 20 partes por millón. Tierra de infusorios. Se presenta en forma de polvo, constituido por los

caparazones silíceos de datomeas fósiles, tratado previamente por ácido clorhídrico diluido y lavado con agua. El examen microscópico con aumento superior a 500 diámetros permite identificar perfectamente esta sustancia.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites: Humedad: 1 por 100 (por desecación en estufa a 100 durante cuatro horas). Productos solubles en ácidos diluidos: 1 por 100. Hierro: 100 partes por millón. Metales pesados: 20 partes por mil. Arsénico: Cuatro partes por millón. Los métodos para determinar de la pureza de estos productos o de las impurezas en ellos presentes son establecidos en el Código Enológico Internacional de la Oficina Internacional de la Vña y el Vino. Asimismo serán de aplicación los restantes criterios de pureza establecidos en el citado Código, tanto para los productos considerados como para los que puedan ser autorizados posteriormente.

ANEXO NUMERO 13

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALCOHOLFOS NATURALES.— 1. En los alcoholes rectificados definidos en el artículo 28 deben tener el olor y sabor propios del etanol, pudiendo recordar en forma apenas perceptible la materia prima utilizada y responder a las siguientes especificaciones: Grado alcohólico: Mínimo 96°C

Color (en capa de 40 centímetros de altura): (prueba Barbet a 15°): Mínimo veinte minutos Residuo seco: Máximo 2 miligramos por litro. Aldehídos: Máximo 10 miligramos por litro de alcohol puro. Alcoholes superiores: Máximo 6 miligramos por litro de alcohol puro expresado en alcohol isobutilico. Esteres totales: Máximo 50 miligramos por litro de alcohol puro expresado en acetato de etilo. Furfural: Exento. Acidez: 10 miligramos por litro de alcohol puro, expresado en ácido acético. Impurezas (método Rose): Máximo 1,5 gramos por litro de alcohol puro. Metanol: Máximo 2 gramos por litro de alcohol puro. Bases nitrogenadas: Exento.

Compuestos sulfurados: Exento. 2. Los aguardientes y destilado, tanto procedente de los productos vinicos como de otras materias tendrán que responder a las características propias de las que proceden, pudiendo los Ministerios competentes fijar los límites de contenido en diversas sustancias, según el producto de que procedan.

ANEXO NUMERO 14

GRADOS ALCOHOLICOS. 1. Grado alcoholico natural: Es el grado alcohólico total del producto considerado antes de todo enriquecimiento. 2. Grado alcohólico adquirido: Es el volumen en litros de alcohol contenido en 100 litros del producto considerado, ya sea propio o añadido. 3. Grado alcohólico en potencia: Es el volumen en litros de alcohol susceptible de obtener por fermentación total de los azúcares contenido en 100 litros del producto considerado. 4. Grado alcohólico total: Es la suma del grado alcoholico adquirido y en potencia. 5. Las medidas de los volúmenes a que se refieren las definiciones anteriores se efectuarán a 20°C.



Nobies
"AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO"
"V. y... del Zanco de Uva"
SOCIULLAMOS - La Mancha

Enjuáguese con VINO Blanco...
para después saborear el TINTO!!

«Otro "consejo" o "SLOGAN" de
«E. IGNA... BEN...»

8 3 FEB. 1972

mistela, vino o subproductos con anterioridad a la fecha de la declaración, la copia de la cédula de circulación a que se refiere la norma siguiente se remitirá los Servicios Provinciales de Defensa contra Fraudes con anterioridad a la salida del producto. Segunda.—a) Cada partida que se ponga en circulación, cualquiera que sea el medio de transporte, deberá ir acompañada de la cédula de circulación, expedida por el remitente para cada vehículo, con objeto que pueda ser identificada. b) Solamente se considerarán válidas las cédulas de circulación, debidamente numeradas, aditadas por el Servicio de Defensa contra Fraudes y facilitadas por sus Servicios Provinciales (anexo número 16). Cada talonario de cédula sólo podrá ser utilizado por el establecimiento a que fué entregado. c) En las cédulas debe constar de forma clara e indeleble, sin empuñaduras ni tachaduras, el nombre y domicilio del expedidor y del consignatario, cantidad en litros o kilogramos, clase (mosto, mistela, vino tinto, clarete, rosado, blanco, vino enverado, chacolí, vino dulce natural, vino noble, vino generoso, vino aromatizado, vermut, aperitivo vinico, vin espumoso; vino de aguja, vino gasificado, arujo, lia, segunda, piqueta, vinagre de vino y de orujo, bebida derivada de vino), graduación o graduaciones cuando el mismo envío comprenda varias partidas diferentes, y uso a que se destinan (a vinificación, consumo interior, almeceñista, exportación, destilación, vinagrera, etc.). El día y mes de la fecha deberán ser expresados en letras. En los casos en que el producto haya sido sometido a una de las prácticas autorizadas que supongan la adición de un producto cuyo contenido está limitado, o está limitada la cantidad máxima a adicionar, se hará constar en la cédula de circulación el tratamiento 6 por 100 en cuanto a cantidad y el 2,5 por 100 efectuado y la cantidad añadida. El error admisible en los datos a consignar podrá ser hasta el en cuanto a graduación. d). Independiente del número impreso que llevará cada cédula, el expedidor numerará las mismas correlativas, desde el número 1, a partir del día siguiente al que se refiera la declaración anual que dispone el artículo 73 de este Reglamento. e) Las cédulas se extenderán por triplicado: el original acompañará a la mercancía, una copia quedará en poder del expedidor, a disposición de los funcionarios del Servicio de Defensa contra Fraudes, y la tercera se remitirá al Servicio Provincial de Defensa contra Fraudes dentro de los diez primeros días del mes siguiente: En caso de extravío de una cédula se solicitará un duplicado de los Servicios Provinciales de Defensa contra Fraudes. Cuando el producto que se transporte esté protegido por una denominación de origen las cédulas se entenderán por cuadruplicado remitiendo el cuarto ejemplar al Consejo Regulador de la Denominación. En el caso de facturas anuladas todos los ejemplares excepto uno, que se conservará a disposición de la Inspección, en el que se indicará la fecha de anulación, deberán ser remitidos al Servicio Provincial de Defensa contra Fraudes. f) Las cédulas de circulación que se expidan sin comprador fijo deberán ir consignadas al mismo expedidor, pudiendo endosarse al comerciante que adquiere la mercancía por el Corredor Colegiado o intermediario que interviene en la venta. En caso de que sean varios los compradores se extenderán a cada uno de ellos facturas, derivadas de la original, por la mercancía que compran, pudiendo extender esta cédula el mismo conductor del vehículo que la transporta, haciendo constar en ellas el número de control de la que deriva. No se extenderán facturas derivadas en el caso de expediciones en envase cuya capacidad este comprendida entre cinco y 16 litros que se transporten de una población a otra, destinadas únicamente al reparto a domicilio, en envases completos, en cuyo caso cada envase deberá llevar una etiqueta o marbete consignando clase, grado, precio y establecimiento de procedencia. g) El destinatario

de la mercancía viene obligado a exigir la cédula de circulación y a conservarla a disposición de los funcionarios del Servicio de Defensa contra Fraudes. Cuando se reciba una cédula mal redactada o incompleta o reciba una partida sin cédula, el receptor quedará exento de toda responsabilidad si el mismo día que recibe la partida pone el hecho en conocimiento del Servicio Provincial de Defensa contra Fraudes, tomándose como fecha legal de dicha comunicación la que conste en el matasello de las oficinas de Correos. En caso de hacerlo así, el receptor tendrá la misma responsabilidad y sanción que el vendedor. h) En las cédulas de circulación de partidas de mostos, mistelas, vinos o subproductos elaborados en la campaña que circulen antes del 30 de noviembre deberá constar este hecho en el apartado "OBSERVACIONES". Tercera.— Quedan exceptuados de la cédula de circulación: a) Las expediciones de vinos y productos derivados de la uva que se realicen en envases de cabida inferior a cinco litros, siempre que lleven adosada la etiqueta a que la referencia el artículo 112 y la botella o envase esté debidamente cerrado o precintado por el embotellador o envasador. b) Los productos en envase cuya cabida esté comprendida entre cinco y 16 litros dentro del radio de la población destinados únicamente al reparto a domicilio, siempre que lleven adosados a cada uno de ellos un marbete donde conste la clase, grado, precio y establecimiento de procedencia y se despachen en envase completo. c) Los productos en envases de capacidad no superiores a 16 litros que vayan de la bodega del productor o almacén a su domicilio, para consumo particular solamente.

d) Productos vendidos al público al por menor en envases de capacidad inferior a cinco litros, no incluidos en el apartado a). Los exceptuados en los párrafos a) y b) deberán extender cada día una sola cédula de circulación por los productos que hayan envasado o embotellado ese día, con la indicación de consumo interior. Los comprendidos en el párrafo c) habrán de hacer constar al final de cada campaña y como salida en una factura, los productos que hayan retirado para su consumo. Los mayoristas que al mismo tiempo expendan productos en la forma que se define en el párrafo d) deberán extender para los mismos una cédula de circulación al día.

Art. 107. 1. Los expedidores y los receptores de los productos a que se refiere el artículo anterior deberán llevar libros-registros debidamente diligenciados por el Servicio Provincial de Defensa contra Fraudes, en los que conste el movimiento de los productos. 2. Se exceptúan los cosecheros que elaboren únicamente la propia cosecha para su consumo familiar, en volumen inferior a 20 hectolitros, y los vendedores al por menor de los productos mencionados.

3. Los libros-registros se ajustaran al modelo del anexo número 17 a este Reglamento para mostos, mistelas, vinos, vermouths, arropes y subproductos, y al modelo del anexo número 18 para vinagres y demás productos a que se refiere el artículo anterior. 4. Los libros se cerrarán en la fecha a que se refiere la declaración anual que dispone el artículo 73 de este Reglamento. Como primera anotación en el "carga" figurarán cada una de las partidas en existencias en dicha fecha, con indicaciones de sus características, anotando sucesivamente las entradas a medida que se vayan produciendo. De igual modo se anotarán las salidas en las "data". 5. Todo nuevo libro-registro se abrirá con la anotación en el "carga" de la clase, volumen y graduación de cada una de las partidas en existencias, considerando como partida el conjunto de productos de la misma clase y graduación. 6. Las anotaciones en el libro-registro deberán ajustarse a los datos que figuren en la cédula de circulación y deberán hacerse en el momento en que se produzcan las entradas y salidas, sin dejar entrelineas en blanco, no siendo admisible que

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vínicos

Horcajo de Santiago (CUENCA)

Trav. Santa Ana, 23 Teléfonos 23 y 58

*Viticultores, Elaboradores y Cooperativas vinícolas,
antes de vender vuestros residuos. Consultarme.*

- Heces o lias de palanca
- • • de continua
- • • prensadas en pasta

No les preocupe los kilómetros que nos separen, tenemos clientes proveedores en todo el país

SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA:

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones

Teléfonos. 8. 14 y 17

se haga a lápiz. 7. Las partidas de productos que vayan a ser objeto de mezclas dentro del establecimiento en que se encuentran situadas se anotarán en el libro-registro como salidas, ha- ciendo constar, en la casilla "Destino", "Para mezcla", y en la de "Observaciones", la fecha en que fue anotada la entrada de la partida, la cantidad obtenida se anotará como entrada con la graduación resultante, expresado en la casilla "Procedencia": "Procedente de mezcla". 8. De igual forma habrán de anotarse las partidas que dentro del mismo establecimiento sean transformadas en otras de clase distinta, como los mostos que aún no comenzaron su fermentación el 30 de noviembre y posteriormente se transforman en vino en mistela. Las anotaciones en las casillas "Destino" y "Procedencia" estarán de acuerdo con la transformación de que se trate. 9. En los casos en que se proceda a la adición de alcohol a los vinos en que esta adición esté autorizada se hará la anotación de entrada de la clase, cantidad y graduación del alcohol que se utiliza y se procederá en la forma indicada para los casos de mezcla de vinos en el apartado 7 de este artículo. Art. 108.— Las cisternas, vagones y demás envases de transporte de vinos y de otras bebidas deberán reunir las condiciones adecuadas para garantizar la impermeabilidad del producto transportado, debiendo cumplir las condiciones técnico-sanitarias que con carácter general estén establecidas para el envasado de productos alimenticios quedando prohibidas todas aquellas que puedan transmitir sustancias tóxicas o que puedan contaminar al producto envasado, las que puedan ceder sustancias ajenas a la composición normal del producto o que, aun características de composición o de sus caracteres los mismos, o aquellas que puedan alterar las organolépticos.

CAPITULO III

DE LA VENTA DE PRODUCTOS A GRANTEL Y ENVASADOS.— Art. 109. 1. En los envases que contengan vinos o vinagres para la venta a granel en establecimientos abiertos al público deberá constar, con rotulación visible, el grado alcohólico de los vinos y la acidez acética de los vinagres, la serie y el número de control que figura impreso en la cédula de circulación y el precio de venta. 2. Solo podrá indicarse el lugar de procedencia del vino cuando se pueda justificar que ha sido elaborado con uvas de la citada procedencia y del vinagre cuando haya sido elaborado en bodegas ubicadas en el término municipal, provincia o región que se indique, y sin perjuicio de lo que establecen los artículos 82 y 83 de la Ley. 3. En los casos en que el producto no esté protegido por denominaciones de origen, pero sea originario de una localidad cuyo nombre esté incluido entre los amparados por la denominación, podrá indicarse el nombre de la provincia si éste no está amparado y caso de que lo esté, se podrá indicar el de la región vitivinícola en que se haya producido.

4. Para los demás productos a que se refiere la Ley, distintos de los consignados en los apartados anteriores de este artículo, se estará a lo que determinen sus propias Reglamentaciones.

5. Las Reglamentaciones de los productos a que se refiere este Reglamento podrán determinar los tipos de envases que son obligatorios o que quedan excluidos de utilización en cada uno de ellos. La botella normalmente utilizada para los vinos espumosos y gasificados con presión superior a cuatro atmosferas, así como el tapón de forma de seta y su especial forma de sujetarlo a la botella, únicamente podrán utilizarse en los vinos de los tipos señalados, salvo expresa autorización del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Art. 110. 1. La venta ambulante

de granel de los productos a que se refiere la Ley de 25/1970 se regirá por las siguientes normas: a). Sólo podrá efectuarse fuera del radio de las poblaciones. b) Los comerciantes que efectúen esta

venta ambulante a granel deberán estar autorizados por los Ayuntamientos en cuyo término municipal ejerzan esta actividad. c) Deberán llevar con las partidas que tengan en venta en cada caso, la factura de la Entidad suministradora de cada producto, en que conste nombre de la misma, domicilio nombre y domicilio del adquirente, clase de producto y graduación alcohólica del mismo, o acética en caso de que se trate de vinagre. d) En los envases que se utilicen para el transporte de productos no podrán corresponder a la clase de productos que configuren indicaciones de ninguna clase que no tiene. 2. El reparto a domicilio de productos a granel se podrá efectuar con las siguientes normas: a) Los envases deberán llevar adosados al marbete que dispone el apartado tercero letra b) del artículo 106. b) En estos envases no podrán figurar indicaciones que no correspondan a la clase y características del producto que contiene.

c) La Entidad que efectúe el reparto será responsable de todo lo que concierne a las características del producto que distribuye mientras se efectúe el transporte del mismo. Art. 111. Por Decreto, el Gobierno podrá fijar el precio de venta al por menor y a granel de los productos comprendidos en esta Ley, teniendo en cuenta el precio en origen y demás circunstancias que puedan influir en el mismo según la clase y categoría del establecimiento. Art. 112. 1.— Las etiquetas de los productos dedicados al consumo definidos en el capítulo segundo del título preliminar de este Reglamento, que se vendan o circulen en envases de capacidad inferior a cinco litros, llevarán impreso el nombre o razón social de la firma que expida el producto, el número en el Registro de la planta envasadora o embotelladora, la clase y graduación del producto. El error máximo admisible en la graduación alcohólica de los productos cuya graduación los de graduación superior a 23C del 1 por 100, no sea superior 23C será 2 por 100, y en el grado de acidez de los vinagres se admitirá hasta el 2 por 100. 2. Será obligado indicar en las etiquetas de los diferentes productos que se relacionan a continuación las indicaciones que se expresan, en forma clara y destacada: a) En los zumos naturales de uva se indicarán: "Zumo de uva natural". b) En los zumos procedentes del desulfitado de zumos conservados con sulfuroso: "Zumo de uva". c) En los zumos conservados de uva: "Zumo conservado de uva", indicando el conservador y dosis empleada. d) En los zumos de uva concentrados: "Zumo de uva concentrado al ... por 100, e) En los zumos concentrados y conservados: "Zumo de uva concentrado al ... por 100, y conservado", indicando el conservador y dosis empleada. f) En los zumos g.) En los zumos reconstituidos: Zumo de uva de zumo de uva... (indicar clase de zumo, concentrado, concentrado y conservado o liofilizado). h) En los vinos será obligado indicar la clase (vino de mesa, vino enverado, chacolí, vino dulce natural, vino generoso, vino generoso licoroso, vino licoroso, bebida amstelada, vino espumoso o "cava" o "granvas", vino gasificado, vino de aguja o aquellas que se determinen en sus propias Reglamentaciones). Quedan exceptuadas de esta obligación las etiquetas de los vinos amparados por denominaciones de origen, en las cuales figurará en todo caso en forma clara y destacada el nombre de la denominación. i). En las sidras se atenderán a lo que preceptúe su propia Reglamentaciones.—

j) En los vinagres de vino se indicará: "Vinagre o "Vinagre de vino", y en los de orujo: "Vinagre de orujo". k) En las bebidas derivadas de vino o de alcoholes naturales se atenderán a lo que preceptúe su propia Reglamentación. 3. Queda expresamente prohibido el utilizar en las etiquetas indicaciones, dibujos o cualquier signo que por el Servicio de Defensa contra Fraudes, res pueda confundir al consumidor sobre la naturaleza, origen, clase o calidad del producto. 4. a) Responsable, según la Ley de 10 de marzo de 1941,

de la inspección y vigilancia de todo lo relacionado con la producción, venta y circulación de los vinos y demás bebidas alcohólicas, se llevará el "Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas", en el que se integrará el actual Registro de Embotelladores de vinos. Para la inscripción de las diferentes plantas embotelladoras o envasadoras se atenderán a las siguientes normas: a-1) Contar con la debida autorización de instalación y puesta en marcha, expedida por el Organismo competente, a-2) Solicitarlo por medio de instancia al Servicio de Defensa contra Fraudes a través del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, que emitirá en cada caso el informe correspondiente, a-3) A la instancia acompañarán, además de la autorización a que se refiere la norma primera, relación de productos que embotellarán y marcas que utilizará.

a-4) En el caso de que se desee embotellar o envasar productos a otras bodegas, industrias marquistas remitirá relación de las mismas en la forma establecida en el apartado anterior, acompañando autorización del propietario de la marca de que se trate. b) A cada firma embotelladora o envasadora se dará un número, que habrá de figurar en las etiquetas de acuerdo con lo que determina el artículo 112 de la Ley. En el caso de que una firma posea varias plantas embotelladoras o envasadoras se dará el mismo número para todas ellas, pero se añadirán a las mismas las iniciales de la provincia donde estén ubicadas, seguido de otro número si posee más de una planta en la misma provincia. c) Las firmas inscritas en la actualidad en el Registro Oficial de embotelladores de vino presentarán, en el plazo de seis meses a partir de la publicación del presente Reglamento, la instancia, acompañada de los documentos correspondientes de acuerdo con el apartado 3 de este artículo, conservando el número de que poseen actualmente, sin perjuicio de cumplimiento de lo que que posean en la actualidad más de una planta envasadora o embotelladora, y éstas posean distinto número, deberán elegir uno de ellos.

d) Las instancias y documentación que se expresen anteriormente se presentarán por triplicado, remitiéndose una vez inscrita, y con mención del número que le ha correspondido en el Registro, un ejemplar a cada uno de los Ministerios de Industria y de Comercio. 5. Únicamente podrá consignarse en las etiquetas el lugar de procedencia del producto cuando sea justificado su origen. En el caso de productos no protegidos por denominación de origen, pero procedentes de Municipios, provincias o regiones cuyo nombre esté incluido entre los amparados por una denominación, podrá indicarse el nombre de la provincia si éste no está amparado, y caso de que lo esté, el de la región vitivinícola (anexo número 2) en donde se haya producido. 6. Para los vinos u otros productos amparados por una denominación de origen calificada no será preceptivo indicar en la etiqueta la clase y graduación, a menos que su propio Reglamento disponga lo contrario. 7. Las etiquetas de los productos elaborados en España destinados a su venta en el mercado interior que estén total o parcialmente redactadas en idioma extranjero presentarán, en sitio visible y destacado, la frase "Elaborado en España". En el caso de que figure en la etiqueta el nombre de una nación, ciudad o comarca extranjera, la frase "Elaborado en España" deberá figurar al menos con el mismo tipo y tamaño de letra, color y fondo con el que figure la mención citada.

Art. 113. El precio máximo de venta al público de los vinos envasados podrá fijarse por Decreto en relación con el precio de origen fijado por la firma envasadora y demás circunstancias que puedan influir en el mismo, estableciéndose las escalas convenientes en función de la clase del producto y de la naturaleza y categoría del establecimiento expendedor.

Art. 114. 1 En los establecimientos donde se

sirvan comidas por cubierto o a la carta será obligatoria la presentación al público de la Carta Oficial de Vinos que corresponda. 2 Por Decreto, a propuesta de los Ministerios de Agricultura de Comercio y de Información y Turismo, y oída la Organización Sindical, se determinarán las clases y requisitos de la citada Carta, según la clase y categoría del establecimiento.

Art. 115. Los establecimientos a que se refiere este capítulo, los abiertos al público para la venta a granel de vinos y vinagres y aquellos en que se sirvan comidas por cubierto o a la carta, deberán conservar las cédulas de circulación y las facturas comerciales, libros-registros y demás documentación de los productos que reciban y expidan para que puedan realizarse las comprobaciones administrativas procedentes durante un plazo de cinco años.

Art. 116. 1. Los productos que se destinen a exportación deberán ir amparados por un certificado de análisis expedido por los certiros autorizados al efecto por el Ministerio de Agricultura o de Industrias, y del certificado de origen si estuvieran acogidos a una denominación, sin perjuicio de la competencia de los Ministerios de Comercio y de Hacienda. 2. Las etiquetas de estos productos podrán adaptarse a las exigencias del país de destino, quedando exentas, en su caso, del cumplimiento de cuantos se dispone en el artículo 112 de este Reglamento, no pudiéndose utilizar las mismas en el mercado nacional.

Art. 117. 1. Los productos de importación deberán cumplir todos los requisitos exigibles a de producción nacional en lo que respecta a las características expresadas en las definiciones como a los sistemas de producción y elaboración, así como en cuanto al etiquetado, circulación y comercialización. 2. No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, en casos excepcionales, los productos extranjeros o aquellos amparados por una denominación de origen reconocida en España podrán disfrutar de un régimen especial, conforme a lo que disponga el Reglamento y los convenios internacionales.

Art. 118. El control de características a que se refiere el artículo anterior será realizado por los laboratorios oficiales autorizados por los Ministerios de Agricultura o de Industria que por su oportuno certificado previo el levante de la mercancía, sin perjuicio de las competencias de los Ministerios de Hacienda y de Comercio en las importaciones.

Art. 119. 1. Las infracciones a lo dispuesto en la ley y en este Reglamento serán sancionadas con multa, decomiso de la mercancía o suspensión temporal del ejercicio de la industria conforme se expresa en los artículos siguientes.

Art. 120. 1. Las vases para la imposición de multas se determinarán:

a) Cuando se hayan de imponer en función del número de hectáreas, multiplicando la producción anual media por ha. en el quinquenio precedente en la zona o provincia donde es enclavada por el precio medio alcanzado en esa misma zona o provincia durante el año anterior a la infracción. b) Cuando se haya de imponer en función del valor de los productos o mercancías, con arreglo al precio medio en el mes de precios o existencias, podrán ser aplicados los que se cometió la infracción si pudiese determinarse su fecha, y en otros caso, en el mes en que aquella se descubra. 2. Cuando resulten probados en el expediente los datos de producción que resulten con carácter general para la nación o para la provincia, zona o comarca de que se trate, en los datos de carácter oficial o por estimación, directa.

Art. 121. 1. Para la aplicación de las sanciones previstas en la Ley y en este Reglamento se tendrán en cuenta las siguientes normas:

a) Se aplicarán en su grado máximo: 1) En los casos de adulteración del producto con sustancias nocivas para la salud. 2) En los casos de aguado del vino u otra bebida y añadido al vinagre de ácidos minerales u orgánicos.

autorizados. 3) En los casos en que en las declaraciones de producción a que se refieren los artículos 46 y 73 la falsedad represente más del 20 por 100. 4) En todos los casos en que se haya procedido a actos de obstrucción a los funcionarios de los Servicios de Inspección. 5) En todos los casos en que se apruebe manifiesta mala fe. b) Se aplicarán en su grado medio:

1) En todos los casos de adulteración no previstos en el apartado anterior 2) En los casos en que en las declaraciones de producción a que se refieren los artículos 46 y 73 la falsedad represente del 15 por 100 al 20 por 100. 3) En los casos de anuncio, oferta o venta de cualquier bebida con denominación que no le corresponda. c) Se aplicarán en su grado menor:

1) Cuando se pruebe que no ha existido mala fe, siempre que no sean los casos de adulteración y agado previstos en los apartados anteriores. 2) En los casos en que en las declaraciones de producción a que se refieren los artículos 46 y 73 la falsedad represente más del 10 por 100 y menos del 15 por 100. 2. Se considerarán como actos de obstrucción: a) La negativa a la entrada o permanencia de los funcionarios encargados de la inspección en la finca o establecimiento, en cuyo caso éste podrá solicitar el auxilio de los Agentes de la autoridad local o gubernativa b) La negativa a presentar la documentación, o impedir o perturbar el reconocimiento de las mercancías, maquinarias, productos enológicos, las instalaciones o cualquier otro elemento que sea objeto de inspección. c) Cualquier omisión o resistencia de los interesados a las diligencias necesarias para la inspección.

3. Las actas de inspección del Servicio de Defensa contra Fraudes se levantarán por triplicado y serán suscritas por el funcionario encargado del Servicio y el dueño o representante de la finca, establecimiento, almacén o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignen en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acto de la inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el funcionario consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección, se negará a firmar el acta, lo hará constar así el funcionario encargado de la inspección. 4. En el caso de que se estime conveniente por el funcionario que efectúa la inspección o por el dueño de la mercancía o representante del mismo, se tomarán muestras del producto objeto de inspección. Esta tomará al menos por triplicado, en cantidad suficiente para el examen y análisis de la misma, y se precintarán y etiquetarán, quedando una en poder del dueño o representante citado. 5. Cuando el funcionario que levante el acta lo estime necesario, podrá disponer

el instructor del expediente se disponga lo pertinente, de acuerdo con lo que se establece en el artículo 122. 6. Las Reglamentaciones que se que la mercancía quede retenida hasta que por dicten para los diferentes productos a que se refiere este Reglamento señalarán las sanciones a aplicar en cada caso siempre dentro de los límites que la Ley y este Reglamento determinan para casos análogos. 7. De las infracciones en productos envasados será responsables la firma o razón social cuyo nombre figura en la etiqueta. Sobre las que se hayan cometido en producto a granel, el tenedor de los mismos, y de las que se deriven del transporte de mercancías recaerá la responsabilidad sobre las personas que determina al respecto el vigente Código de Comercio y disposiciones complementarias. 8. Serán de aplicación los artículos 27 y 28 de la Ley de Procedimiento Administrativo, pudiendo en consecuencia los Servicios encargados de la inspección de los productos a que se refiere esta Ley solicitar informes a las personas que se consideren interesados y hacerlos comparecer en las oficinas que tramiten las actuaciones.

Art. 122. 1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesorio, en su caso, o el pago del importe de su valor en el caso en que el decomiso no sea factible, en las infracciones en los artículos 62, 65, 68, 69, 70, 72, 75, 76, 78, y a las disposiciones y normas previstas en los artículos 49, 50, 55, 56, 77 y apartado 3 del artículo 104. 2. El instructor del expediente, en los casos de fundada sospecha de fraude, podrá acordar la retención de las mercancías u otras medidas precautorias hasta que se resuelva aquél, debiendo comunicar esta medida al interesado en el plazo de cuarenta y cinco días hábiles a partir de la fecha del levantamiento del acta de inspección, tiempo máximo en que la partida puede estar retenida por disposición del funcionario que levante el acta. 3. Las mercancías retenidas se considerarán como mercancías en depósito, no pudiendo por tanto ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en venta ni vendidas. En los casos que se estime procedente, podrán ser precintadas. 4. Las mercancías decomisadas susceptibles de utilización se venderán en pública subasta, con destino a los usos que les sean propios, y aquellos cuya utilización no sea factible serán destruidas, siendo los gastos que esta operación ocasione de cuenta del infractor. 5. En el caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación afectada sobre mercancía retenida, intervenida o decomisada se estará a lo dispuesto en el artículo 899 del Código de Penal.

Art. 123. 1. Las infracciones a los artículos 41, 46, 48, 73, 106 y disposición transitoria segunda; las inexactitudes en las declaraciones transitoria, guías de circulación, falta de asientos o inexactitudes en los libros-registros; indicaciones falsas o prohibidas en etiquetas, anuncios o cualquier forma de propaganda, así como la omisión

SOLO PARA MAYORISTAS

OFRECEMOS LOS PRECIOS MAS INTERESANTES DEL MERCADO

CONCEDEMOS EXCLUSIVAS

Sensacionales cotizaciones de las más variada y bien presentada gama de productos a granel y embotellados



Anisados - Brandy - Gin - Cremas - Escarchados - Tequila - Wodka - etc. etc.

Quinados - Mistelas - Vermuts - Vinagres - Sidras - Espumosos - Jarabes - Zumos - etc.

MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO



CORDIALIDAD



DINAMISMO



INSTALACION MODELO

Escriba a "EL DORADO" Apartado 7, Telf. 103 - QUINTANAR (Toledo)

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES

o resistencia por los interesados a las diligencias para el control inspección en los casos en que éstos están establecidos, serán sancionados con multa de cuantía del 1 por 100 al 10 por 100 de la base por cada hectárea en caso de vifedos y viveros, y del 1 por 100 al 10 por 100 del valor de las mercancías cuando la infracción afecte directamente a éstas. 2. La no tenencia de los libros-registros establecidos en el artículo 107 de este Reglamento, o la falta de los asientos en los mismos de más de un año, se sancionará con multas de 50.000 a 100.000 pesetas y suspensión del ejercicio de la industria si en plazo de tres meses no ha legalizado su situación, independientemente de la multa que le corresponda por aplicación del apartado 1 de este artículo.

3. Si la demora en la presentación de declaraciones no excediera de ocho días, la multa se reducirá al 50 por 100. 4. Las multas por inexactitudes en los documentos o asientos siempre que las diferencias sean inferiores al 10 por 100 de los valores reales y sobrepasen las tolerancias admitidas, o por la omisión de requisitos no fundamentales, serán reducidas al 50 por 100. 5. El cumplimiento de lo dispuesto en la Ley y disposición complementarias en cuanto a documentación solo se podrá acreditar mediante la presentación de la misma en el momento de la inspección.

Art. 124. 1. La plantación de vid que contravenga lo dispuesto en los artículos 35 y 37, así como las infracciones al artículo 47, serán sancionadas con multas del tanto al quintuplo de la base por cada hectárea. 2. En cada caso el infractor deberá efectuar el arranque de la plantación ilegal, y si lo realiza dentro del plazo de treinta días siguientes a la fecha de notificación del acuerdo administrativo, la multa será condonada en un 80 por 100. Si el infractor no realizase el arranque en el plazo de los seis meses siguientes, a la notificación se efectuará por la Administración y a cargo del infractor. Art. 125. Se sancionará con multa de un 20 por 100 al 100 por 100 de la base por cada hectárea: a) El incumplimiento de lo que se establece en el apartado 3 del artículo 38 y artículo 39 de este Reglamento. b) Las infracciones a lo dispuesto en los artículos 42, 44 y 45. Art. 126.1. Siempre que no tuvieran prevista una sanción específica con los mismos se hayan empleado: a) El empleo de prácticas no autorizadas por este Reglamento y que no estén expresamente prohibidas. y b) La infracción de las autorizadas en su forma condiciones o dosis en el apartado 1 del artículo 58 de este Reglamento. 2. Serán sancionadas con multas del 2 por 100 al 20 por 100 del valor de los productos en que se hayan empleado:

a) La utilización de prácticas expresamente prohibidas y b) La aplicación indebida de las que puedan ser autorizadas de acuerdo con los artículos 55 y 56, apartados 2 y 3, artículo 65, apartado 2, de este Reglamento. 3. En los casos en que la infracción sea la adición de agua o adulteración del producto con sustancias nocivas para la salud se aplicará el porcentaje máximo, no pudiendo ser la sanción inferior a 10.000 pesetas. Art. 127. Serán sancionadas con multa de 500 a 25.000 pesetas las infracciones referentes a los artículos 57, 60, 70, 71, 72, 109, 111, 112, 113, 114, y 115. Art. 128. Serán sancionadas con multa del 10 por 100 al 100 por 100 del valor de los productos las infracciones relativas a los artículos 68, 75, 76, 77, 78, apartado tercero del 104 y último párrafo del artículo 105.

Art. 129. 1. Se sancionará la indebida aplicación de las definiciones establecidas en el artículo segundo del título preliminar, la de denominaciones de origen en los casos previstos en el artículo 93 y las infracciones al artículo 83 con multa de 10.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados cuando aquel supere dicha cantidad y con su decomiso. Los Reglamentos de cada denominación de origen especificarán las sanciones a aplicar a las infracciones a su Reglamento por los inscritos en los

de la misma, clasificando éstas en a) Faltas administrativas, que se sancionarán en la forma y cuantía que establezca el artículo 123 de este Reglamento, y las que sean de carácter leve, multa de censura. b) Infracciones a lo establecido en su Reglamento sobre elaboración y características de los productos amparados, que se sancionarán en la forma establecida en el artículo 126, apartado 2, y con su decomiso. c) Uso indebido de la denominación o actos que puedan causar perjuicio o desprestigio, que se sancionará en la forma y cuantía que establezca el apartado 1 de este artículo. d) En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados b) y c), podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la denominación o la baja en los Registros de la misma.

Art. 130. 1. En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados a la exportación las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en la Ley y en este Reglamento sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponderle en virtud del Decreto 1559/1970, de 4 de junio. 2. En caso de que el reincidente cometiera nueva infracción las multas podrán ser elevadas hasta el triple de dichas máximas. 3. Se considerará reincidente el infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de la Ley o de este Reglamento en los cinco anteriores. 4. Si se trata de industrias infractoras y concurren las circunstancias a que se refiere el número 2, podrá ser ordenada la suspensión del ejercicio de la industria por tiempo no superior a un año. 5. El Ministerio que incoe el correspondiente expediente podrá acordar en su caso, la publicación de las sanciones impuestas en el "Boletín Oficial del Estado" a efectos de ejemplaridad. Art. 131. 1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá: a) Por infracciones a lo dispuesto sobre viveros de vid, al Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero. b) Por las infracciones a lo dispuesto en relación con las denominaciones de origen, al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen o a los Consejos Reguladores de cada denominación, en la forma que establecen los artículos 94 y 103. c) Por las infracciones al artículo 63 se seguirá el procedimiento que determinan las disposiciones vigentes sobre instalaciones y modificaciones industria agraria. d) En caso de presunción de fraude se incoarán e instruirán por el Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas. e) Cuando la conducta constituya además de infracción a lo dispuesto en la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, infracción a lo legislado en materia de disciplina del mercado, se pondrá en conocimiento del Organismo competente a los fines previstos en el artículo octavo del Decreto 3052/1966.

f) En los casos especificados anteriormente actuará el Ministerio que corresponda según la materia del mismo. 2. Una vez instruido el expediente se establecerá la audiencia de la Organización Sindical a través del Delegado provincial de Sindicatos de la provincia en que radique el Organismo que lo instruya. 3. Su resolución corresponderá: a) Cuando la cuantía de la multa no sea superior a 50.000 pesetas, al Jefe del Organismo que instruya el expediente, salvo en el caso del apartado 1, a). de este artículo que se estará a lo dispuesto en la Ley 11/1971.

b) Cuando la multa sea superior a 50.000 pesetas y no exceda de 100.000 pesetas, al Director general competente, y caso de que el expediente hubiera sido incoado por un Consejo Regulador al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y no excediera de 100.000 de pesetas, al Ministerio competente, previa propuesta de la correspondiente Dirección General. d) Si la multa fuese superior a 1.000.000 de pesetas o se propusiera la suspensión temporal del ejercicio de la industria del Consejo de Ministros, puesta del Ministerio competente. 4. La decisión

sobre el decomiso definitivo de productos o destino de estos corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente, conforme a los apartados anteriores. 5. A efectos de la competencia determinada en el número 3, adicionará el valor del decomiso al de la multa.

6. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con sanción el infractor deberá abonar los gastos originados por la toma y análisis de muestras o por el reconocimiento que se hubiere realizado y demas gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1960 que convalida la tasa por gestión tecnico-facultativa de los Servicios Agronomicos, Art. 132. 1. El procedimiento a seguir en la tramitación de los expedientes a que se refiere la Ley y este Reglamento será el establecido en la Ley de Procedimiento Administrativo, de 17 de julio de 1961. 2. Las infracciones a la Ley y a este Reglamento prescriben a los cinco años de su admisión por lo que toda la documentación que se determine en la Ley y en este Reglamento respecto a los productos a que se refieren deberá ser conservada durante dicho periodo. 3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación, en papel de pagos al Estado, y los gastos a que hace referencia el apartado 6 del artículo anterior, en metálico dentro del mismo plazo. Caso de no efectuarse en el plazo citado se procederá a su cobro por vía de apremio. 4. En el caso de presentarse recurso contra la sanción impuesta, se acompañará al mismo resguardo del ingreso del importe de la sanción y de los gastos originados por el expediente en la Caja General de Deposito de la Delegación de Hacienda.

TITULO VI DEL CATASTRO VITICOLA Y VINICOLA CAPITULO UNICO

Art. 133. 1. El Ministerio de Agricultura organizará y llevará el Catastro Vitícola y Vinícola, que será el instrumento técnico necesario y suficiente para el conocimiento de la situación del viñedo y de la producción de uva y vino. 2. En el Catastro Vitícola y Vinícola se harán constar principalmente las siguientes circunstancias:

a) Respecto de cada parcela con viñedo: Primero, situación, denominación y linderos; segundo, extensión superficial; tercero, características agrológicas, orientación, pendiente y altitud; cuarto, características de la plantación, expresando la edad, marco y densidad, forma y variedad de vinífera y de portainjerto; quinto, naturaleza y pontecial de producción, y sexto, destino de los productos. b) Respecto de cada explotación con viñedo: Primero, nombre; segundo, características técnico-económicas, y tercero, parcelas con viñedo que la integran. c) Respecto de los viveros de vid: Primero, las que sean pertinentes de los apartados anteriores; segundo, clase y extensión de las plantaciones de viníferas y de pies-madre, y tercero, capacidad de producción de barbados, de injertos soldados o estaquillas. d) Respecto de cada bodega o instalación y de los locales para el acondicionamiento y comercialización de la uva y pasa: Primero situación e identificación; segundo, características de los locales, maquinaria y distribución; tercero, sistema de elaboración; cuarto capacidad de producción, y quinto, características de los productos elaborados. e) Respecto de los titulares: Primero, circunstancias personales de los propietarios de los bienes y de los titulares de las explotaciones vitícolas y de las de acondicionamiento, elaboración y conservación de pro-

ductos, y segundo, título jurídico de tenencia de los bienes cuando no sea propietario.

Art. 134. 1. El Ministerio de Hacienda participará en la formación del Catastro Vitícola y Vinícola aportando los datos del Catastro de Rústica, así como mediante la colaboración de sus servicios, y el Ministerio de Agricultura facilitará al de Hacienda los datos que pueden ser utilizados para la conservación y actualización del Catastro de Rústica. 2. Ambos Ministerios podrán dictar conjuntamente las normas necesarias para evitar la duplicidad de sus correspondientes servicios y para conseguir una total coordinación de los datos comunes.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.— De acuerdo con lo que determina la disposición adicional primera de la Ley, el Gobierno, oída la Organización Sindical, podrá definir nuevos productos que, comprendidos en el ámbito de la Ley, no hubieran sido incluidos en el título preliminar de la misma, así como incorporar a este Reglamento las prácticas de su elaboración y las nuevas prácticas derivadas del progreso tecnológico. Segunda.— Será aplicable la Convención Internacional para la Unificación de los Métodos de Análisis y de Apreciación de los Vinos, de 13 de octubre de 1954, y en particular las definiciones y métodos especificados en su anexo A, para la determinación de los compuestos Las sanciones establecidas en cantidades absolutas en peseta podrán ser revisadas quinquenales y características de los vinos. Tercera.— nalmantes por el Gobierno, aplicándose coeficiente de corrección en función del precio medio de los objetos o productos a que se refiera.

Cuarta.— Los diferentes Departamentos facilitarán al de Agricultura, a petición de éste, los datos necesarios para la formación del Catastro Vitícola y Vinícola. Quinta.— Se autoriza al Gobierno para que, previa propuesta del F.O.R.P. P.A. o de la Organización Sindical, según proceda pueda hacer extensivo lo establecido en los artículos 95 y siguientes de la Ley y de este Reglamento a aquellos productos agrarios cuya protección de calidad tenga especial interés económico o social. Sexta.— En todas las disposiciones que se promulguen relacionadas con cuanto se dispone en este Reglamento que tengan carácter general, será preceptivo el informe de la Organización Sindical. Séptima.— Las graduaciones alcohólicas citadas en el texto de este Reglamento se atenderán en la forma definida en el anexo número 19.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.— El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado", salvo las excepciones establecidas en la disposición establecidas en la disposición transitoria sexta. Segunda.— La Junta de Vinos Espumosos, creada por Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de abril de 1969, queda integrada en el Instituto de Denominaciones de Origen y se denominará en lo sucesivo Consejo Regulador de los Vinos Espumosos y Gasificados. Tercera.— Quedan autorizados los diversos Ministerios, dentro del ámbito de sus respectivas competencias, para dictar las disposiciones necesarias para el cumplimiento de cuanto en este Reglamento se dispone. Cuarta.— Quedan derogadas cuantas disposiciones se citaban en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 10 de Noviembre de 1971, referente a la tabla de vigencias de la Ley 25/1970, cuya vigencia se determinaba que subsistía hasta la promulgación de este Reglamento. Quinta.—1. En tanto que por el Ministerio de Agricultura no se disponga lo

Julian Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 252 50 75

contrario, se encomienda al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen el estudio y propuesta de las disposiciones a que hace referencia el apartado 3 del artículo 13 de este Reglamento, así como de cuanto dentro de su competencia, se refiere a las Reglamentaciones prescritas para los productos definidos en el capítulo segundo del título preliminar de la Ley. 2. Asimismo, y en tanto no se disponga por el Ministerio de Agricultura lo contrario, se encomienda al Instituto de Denominaciones de Origen la organización y conservación del Catastro Vitícola y Vixento de este Reglamento. Sexta.— El código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, en las partes que trata de 25-1970 y este Reglamento se adaptará, antes de de productos a los que también se refiere la Ley su entrada en vigor, a lo que en los mismos se determinan. Séptima.— El Reglamento del Impuesto de Fabricación de Alcoholes se adaptará a lo que en la Ley 25/1970 y este Reglamento se determina en cuanto a definiciones, características y elaboración de los productos que son objeto de este Reglamento.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—1. El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, en el plazo que determine el Ministerio de Agricultura, propondrá a este Departamento la reorganización de las Denominaciones de Origen existentes: Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla y Moriles, Rioja Tarragona, Priorato, Ribero, Valdeorras, Alella, Valencia, Utiel-Requena, Chaste; Alicante; Cariñena; Navarra; Penedés; Jumilla, Huelva; Mancha —incluidas las subdenominaciones Manchuela; Almansa y Mérida.—Valdepeñas y de los respectivos Consejos Reguladores, y rewiará los Reglamentos particulares de los mismos. 2. Se instruirá un expediente para cada denominación de origen, en el que se dará vista al respectivo Consejo para que pueda formular alegaciones, y, en su virtud, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen elevará la propuesta de resolución al Ministerio de Agricultura, el cual podrá confirmar, modificar, agrupar, fraccionar o anular las citadas denominaciones, previo informe del Ministerio de Comercio. 3. En tanto no sean revisadas las actuales Reglamentaciones, éstas quedarán vigentes.

Segunda.— Los propietarios de viñedos, viveros de vid y de plantas de elaboración crianza y almacenamiento de vinos deberán formular, en el plazo que se señale leel Ministerio de Agricultura, una declaración expresiva de las circunstancias que éste determine. Tercera.—1. La sanciones establecidas en el título quinto sólo serán de aplicaciones a las infracciones que se cometan a partir de la entrada en vigor de la Ley 2. Las infracciones en materia de plantaciones realizadas en terrenos de secano hasta la primavera de 1970 no serán sancionadas. Cuarta.— La entrada en vigor de los preceptos del presente Reglamento que interfieran con los del Decreto que regule la campaña vínico-alcoholera 1970 quedará diferida hasta la terminación de ésta. Quinta.— Con objeto de liquidar las existencias de productos envasado cuyas etiquetas no cumplan cuanto sobre ellas se ordena en ete Reglamento, se concede un a partir de la publicación de este Reglamento, plazo d seis meses para la retirada de las mismas 2. Los modelos establecidos para cada cédulas de circulación y libros-registros se implantarán en la fecha de principio de campaña posterior a la publicación de este Reglamento. Sexta.— El Ministerio de Agricultura determinará los plazos en que las variedades temporalmente autorizadas para vinificación dejan de estarlo, periodo que en ningún caso podrá exceder de diez años a partir de la entrada en vigor de la Ley 25-1970, teniendo en cuenta para ello la edad del viñedo existente y su rntabilidad.

ANEXO NUMERO 1

Variedades preferentes, autorizadas y temporalmente autorizadas por regiones vitícolas

A) Variedades preferentes y autorización para Vinificación.

1. Región gallega. a) Variedades preferentes: Albariño, Alicanté, Brancellao, Brancellao, Caño Chacon, Garnacha, Godello, Lopez, Pelomino Loureira, Marques, Mencia, Treixadura

b) Variedades autorizadas: Alberello, Albillo, Albilla, Ferrén, Ferrón, Gran negro, Macabeo Mouraton, Negron, Seusen, Seuson, Tempranillo Tempranilla, Torrente, Torrantes.

2. Región cantábrica. a) Variedades preferentes Ninguna. b) Variedades autorizadas: Albariño, Beltaza (vascongadas), Jerez, Mencia, Verdejo negro, Zurilla (Vascongadas). 3. Región Duero. a) variedades preferentes: Albillo Alentejo, Tintorera, Garnacha, Tinto aragones Jerez Palomino, Malvasia, Mencia, Prieto picudo, Tempranillo, Tempranillo, Tinto de Madrid, Verdejo Verdeja, b) Variedades autorizadas: Calagraño, Ilar, Tinto pais (Burgos), Tinto Jaen, verdejo Cañoroyo, Gualarido, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

llet, Torroja, Garnacha, Tinto de Toro, Tinto negro, Viura 4. Región del alto Ebro. a) Variedades preferentes: Graciano, Malvasia, Mazuela, Mazuela, Moscatel de grano menudo, Tempranillo, Viura b) Variedades autorizadas: Garnacha blanca y tinta, Palomino, 5. Región aragonesa. a) variedades preferentes: Cariñena, Mazuela, Garnacha blanca, Garnacha comun, Morastell, cañon, Bobal, Juan Ibañez, Mcstael blanco, Negro, gradalejo, Parraleta, Parel. 6. Región Catalana a) Variedades preferentes: Cariñena, Samsó, Cru-

2. Autorizadas: Brebal, Lanjarin, Listan.
 Malvasia malivar, Malvasia, Malvasia de Sitges.
 Malvasia grassa, Marqo negro, Mantua de la tierra
 Malvasia de Arco, Planta nova, Queibratinajas, Ra-
 50 Bome, Royal, Viura, Vizaca, Valencia blanco
 3. Temporalmente autorizadas: Ninguna.
 D) PORTAINJERTOS AUTORIZADOS. Número
 99. Richert-Berlandieri / Rupestri Lot. Número
 10. Richert-Berlandieri / Rupestri Martin. Núme-
 10 2309. Couderc-Riparia / Rupestris. Número
 41-B. Millardet-Chaseias / Berlandieri. Número
 161-A. Couderc-Riparia / Berlandieri. Número 420
 7. Millardet-Berlandieri / Riparia. Número 196
 7. Couderc (Mourviédre Rupestri) / Riparia
 Martnau. Número 34-E. Montpellier (Foex) Ber-
 landieri / Riparia. Número 338-E. Montpeller
 Cabernet / Berlandieri. Número 44-53. Malueg
 (Riparia Gran Lampina-Rupestris Lot) / Cordilol,
 Número 1616. Couderc-Solonis / Rupestris.
 Número 31. Richert-Berlandieri / Novo Mexicana
 Número 228-1. Castel-Solonis / Rupestris Lot. Nú-
 mero 8-B. Teleki-Riparia / Berlandieri. Número
 5-BB. Teleski (Kober)-Riparia / Berlandieri. Nú-
 mero 6.136-R. Castel-Riparia / Rupestris. Rupestri
 de Lot.

ANEXO NUMERO 2

REGIONES VITIVINICOLAS.— Región Gallega:
 Provincias de La Coruña, Lugo, OIense y Pon-
 tevedra 2. **Región Cantábrica:** Provincias de As-
 tuurias, Santander, Vizcaya, Guipuzcoa y la parte
 de Alava no incluida en la del Alto Ebro.

3. **Región del Duero:** Provincias de León, Za-
 mora, Salamanca, Palencia, Valladolid, Burgos,
 Soria, Segovia y Avila excepto lo incluido en la re-
 gión central. 4. **Región del Alto Ebro:** Provincias
 de Logroño, Navarra y la parte de la provincia
 de Alava conocida como Rioja Alavesa. 5. **Región
 aragonesa:** Provincias de Huesca, Zaragoza y
 Teruel. 6. **Región Catalana:** Provincias de Gerona
 Barcelona, Tarragona y Lérida. 7. **Región Balear:**
 Provincia de Baleares. 8. **Región extremeña:** Pro-
 vincia de Cáceres y Badajoz. 9. **Región Central:**
 Provincias de Madrid, Guadalajara, Toledo, Ciu-
 dad Real, Cuenca, Albacete y el partido judicial
 de Cebreros, de la provincia de Avila. 10. **Región
 levantina:** Provincias de Castellón, Valencia, Ali-
 cante y Murcia. 11. **Región andaluza:** Provincias
 de Huelva, Cádiz, Málaga, Almería, Sevilla, Cór-
 doba, Jaén y Granada. 12. **Región canaria:** Pro-
 vincias de Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife.

ANEXO NUMERO 4

PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS MOSTOS
 1. En los mostos naturales. 1.1. La maceración
 del mosto con orujos desraponados o no. 1.2. La
 maceración en caliente a temperatura inferior
 a 80 grados centígrados de la vendimia entera o
 estrujada, completa o parcialmente escurrida,
 sin que dé lugar a concentración ni carameliza-
 ción del mosto. 1.3. El desfangado o separación
 parcial por decantación de materias sólidas del
 mosto recién extraído. 1.4. La centrifugación y
 la filtración a través de sustancias inertes. 1.5.
 El calentamiento y la refrigeración, sin que dé
 lugar a concentramiento del mosto. 1.6. La correc-
 ción del color de los mostos blancos manchados
 por medio de carbón animal purificado o carbón
 vegetal activado, de sustancias tóxicas y que no
 cedan al mosto productos que puedan alterar su
 composición, empleándose, como máximo, 100
 gramos de negro seco por hectolitro de mosto.
 1.7. La acidificación mediante la adición de a) Ácido
 tartárico cristalizado. b) Ácido cítrico cristali-
 zado, siempre que el mosto resultante no con-
 tenga más de un gramo por litro de dicho ácido
 (15,62 miliequivalentes por litro). 1.8. La desaci-
 dificación mediante la adición de a) Tartrato
 neutro de potasio puro. b) Carbonato de cal pu-
 ro en dosis tal, que el ácido tartárico residual
 no sea inferior a un gramo por litro (13,3 mi-
 liequivalentes por litro). 1.9. La adición de sul-
 fito cálcico puro (yoso). 1.10. La adición de
 anhídrido sulfuroso (50) y metabisulfito de potasio
 en dosis tales que no impidan la fermentación.
 1.11. La adición de fosfato de amonio cristali-

zado puro en la dosis necesaria para asegurar
 el desarrollo normal de levaduras. 1.12.— La adic-
 ción de enzimas peptolíticas exentas de oxidasas
 y anti fermentos no autorizados. 1.13. La adic-
 ción de levaduras seleccionadas para la posterior
 fermentación. 1.14.— La mezcla de mostos natu-
 rales entre sí. 1.15. La adición de arcillas clari-
 ficantes (bentonita o caolin). 1.16. La aireación
 h1. 17. La adición de ácido ascórbico como antioxi-
 dante en dosis inferiores a 100 miligramos por
 litro. 1.18. La adición de ácido sórbico o de
 sorbato potásico en dosis inferiores a 200 miligra-
 mos por litro, siempre que el contenido en sulfo-
 roso sea inferior a 300 miligramos por litro. 2.
 En los mostos conservados se autorizan los trata-
 miento indicado para los mostos naturales y para
 su obtención se autorizan los siguientes trata-
 mientos al mosto natural. 2.1. La pasteurización
 el calentamiento, refrigeración, congelación
 siempre que no den lugar a concentración dilu-
 ción o caramelización del mosto inicial. 2.2. El
 empleo del anhídrido sulfuroso y del metabisul-
 fito de potasio sin limitación para los apagados
 y en dosis inferiores a 450 miligramos por litro
 para el resto de los conservados. 2.3. La conser-
 vación en envase cerrado en presencia de anhi-
 drido carbónico a presión. 4. La adición de
 ácido sórbico o sorbato de potasio en dosis que
 impidan la fermentación p y como máximo 200
 miligramos por litro. 3. En los mostos concentra-
 dos se autorizan los tratamientos indicados para
 los mostos naturales, y para su obtención se au-
 torizan los siguiente tratamientos el mosto natural
 o conservado: 3.1. La concentración en caliente
 al vacío a temperatura inferior a 75C hasta 25
 Bume, e inferior a 50C a partir de dicha con-
 centración pudiéndose añadir al mosto concentrado
 los aromas naturales separados durante el proce-
 so. 3.2. La concentración por frío.

ANEXO NUMERO 5

PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS ZUMOS

DE UVA. 1. En lo zumos de uvas naturales: 1.1.
 La maceración en caliente a temperatura inferior
 a 75 grados centígrados de la vendimia entera
 o estrujada, completa o parcialmente escurrida.
 1.2. La centrifugación y filtración a través
 de sustancias inertes. 1.3. La refrigeración. 1.4.
 La acidificación mediante la adición de a) Ácido
 tartárico cristalizado. b) Ácido cítrico cristali-
 zado (si el contenido de este ácido despues de
 la corrección, excede de un gramo por litro
 desacidificación mediante la adición de a) Tar-
 trato neutro de potasio puro. b) Carbonato de
 cal puro. 1.6. La adición de enzimas peptolíti-
 cas exentas de oxidasas y anti fermentos no au-
 torizados. 1.7. La conservación en atmosfera i-
 nerte de anhídrido carbónico o nitrógeno, o me-
 laza de ambos. 1.8. La clarificación con gelatina
 albúmina, caseína, ictiocola, bentonita, tierras
 de Lebríja y Pozaldez o similares. 1.9. La adición
 de tanino como coadyuvante de la clarificación.
 1.10. La mezcla entre sí de zumos de uva na-
 turales. 1.11. La adición de anhídrido carbónico
 en proporción inferior a dos gramos por litro
 para obtener zumos gasificados. 1.12. La adición
 deberá ir indicarse en la etiqueta). 1.5. La
 de anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido
 total del mismo sea inferior a 100 miligramos
 por litro y de 10 miligramos por litro de sulfo-
 roso libre. 1.13. La adición de ácido metatartá-
 rico en dosis inferiores a 200 miligramos por litro
 1.14. La adición de ácido ascórbico, como anti
 oxidante, en dosis inferiores a 100 miligramos
 litro. 1.15. La adición de ácido sórbico o sorbato
 tro. 2. En los zumos conservados: Se autorizan
 los tratamientos indicados para los zumos natura-
 potásico en dosis inferiores a 200 miligramos li-
 les y para su obtención se autorizan los siguien-
 tratamientos a o zumos naturales: 2.1. La pasteu-
 rización, calentamiento, refrigeración y conge-
 lación, siempre que no dé lugar a concentración
 dilución o caramelización del zumo inicial. 2.2.
 La adición de ácido l-ascórbico o ascorbato
 de sodio en cantidad inferior a 200 miligramos

por litro. 2. 3. La adición de ácido sórbico o sorbato potásico en cantidad inferior a 300 miligramos por litro, expresado en ácido sórbico. 2. 4. La adición de benzoato sódico o potásico en dosis inferiores a 300 miligramos por litro en ácido benzoico. 2. 5. La adición del anhídrido sulfuroso necesario para la conservación, siempre que cuando se sirvan para el consumo el contenido total del mismo sea inferior a 10 miligramos por litro.

3. En los zumos concentrados: Se autorizan los tratamientos indicados para los zumos naturales, y para su obtención se autorizan los siguientes tratamientos a los zumos naturales de que procede: 3. 1. La concentración a presión reducida a temperaturas inferiores a 75°C, hasta obtener 25 Baume, y menor de 50°C a partir de esta concentración, sin emplear el fuego directo. 3. 2. La concentración por frío. 3. 3.. A estos zumos se les puede adicionar los aroma naturales recuperados durante la concentración. 4. En los zumos concentrados y conservados, obtenidos bien a partir de zumos naturales o conservados o concentrados se les pueden aplicar los tratamientos indicados para éstos, siempre que cumplan con la características que se determinan posteriormente. Los zumos liofilizados se obtienen de los zumos naturales o concentrados que pueden haber sufrido los tratamientos autorizados a lo mismos, siempre que el producto terminado reúna las características que se determinan posteriormente. 6. Los zumos reconstituidos, obtenidos a partir de los zumos concentrados o de los liofilizados por adición de agua siempre que el producto reúna las características del zumo natural. 7. En los zumos compuestos se podrá aplicar los mismos tratamientos autorizados para los zumos naturales.

ANEXO NUMERO 6

PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS VINOS

Los trasiegos remontados relleno y bazuqueos. 2. La clarificación con albúmina clara de huevos, gelatina, cola de pescado, caseína, algratros, bentonita, tierra de infusorios de Lebrija, de Pozaldez o similares que no cedan sustancias extrañas. 3. La adición de tanino para facilitar la clarificación. 4. El tratamiento con carbon animal purificado o carbon activo lavado. 5. La centrifugación, pateurización, tratamiento por frío y la filtración a traves de sustancias que no dejen olor ni sabor. 6. El tratamiento con aceites vegetales inodoros insipidos que no cedan sustancias extrañas al vino. 7. La fermentación por medio de cultivos de levaduras seleccionadas con pies de cuba o con lias frescas y sanas de buenos vinos. 8. La mezcla de vinos entre si o con mostos o mistelas, siempre que el producto resultante sea conforme con la definiciones establecidas en el capitulo segundo del titulo preliminar y que la mezcla de vinos de mesa seguirá denominandose vinos de mesa. 9. El encabezamiento

con aguardientes de vino, destilados de vino o rectificado de vino durante la elaboracion y crianza en los vinos generosos y dulces naturales y con los alcoholes vinicos autorizados en la de los vinos licorosos-generosos, licorosos y aromatisados vermut y aperitivos vinicos. 10. En los vinos azucarados y secos la adición jarabes de azucar de caña o remolacha para darles el bonato que exigen determinados mercados, a condición de que no exceda de 50 gramos de azucar por litro. 11. En los aromaticos vermut y aperitivos vinicos, en los espumosos, en los vinos con aguja y en los gasificados el empleo de sacarosa en la forma que determinen las reglamentaciones especiales. 12. El empleo de caramelo de mosto y en los aromaticos vermut y aperitivos vinicos de caramelo de azucar para dar coloración. 13. La adición de ácido tártrico cristalizado. 14. La adición de ácido cítrico en dosis tal que el vino contenga más de un gramo por litro. 15. El empleo de anhídrido sulfuroso ya por adición directa de mezclas o por solución de metabisulfito potásico o por adición de soluciones preparadas. 17. La adición de goma arábica en dosis inferiores a 200 miligramos por litro. 18. La adición de sal en dosis tal que el vino resultante no contenga más de un gramo por litro, expresado en cloruro sódico. 19. La activación de procesos naturales como el afeijamiento o la oxidación por procedimientos físicos (calor, frío, aireación, oxígeno puro, insuflación y radiaciones infrarrojas y ultravioletas) o biológicas (levaduras adecuadas). 20. Conservación del vino en atmosfera inerte de anhídrido carbónico a de nitrógeno o mezcla de ambas a la presión normal. 21. En los aromatizados, vermut, y aperitivos vinicos la adición de sustancias vegetales aromáticas, amargas o estimulantes e inofensivas o de sus extractos o esencia que requiera su colaboración. 22. La incorporación del anhídrido carbónico para la elaboración de vinos gasificados. 23. La adición de ácido ascórbico como antioxidante en dosis inferiores a 100 miligramos por litro. 24. La adición de ácido sórbico o de sorbato potásico en dosis inferior a 200 miligramos por litro. 25. Estas prácticas podrán ser limitadas para los vinos especiales cuando las reglamentaciones propias de los mismos así lo dispongan.

ANEXO NUMERO 7

PRACTICAS ADMITIDAS EN LA ELABORACION DE LA SIDRA. 1. La mezcla de sidra entre si, y de éstas con mostos de manzana. 2. La concentración de los mostos por procedimientos tecnológicos adecuados de firma que no se alteren las cualidades características de los mismos. 3. La Pasteurización, esterilización, congelación, refrigeración calentamiento, trasiego, centrifugación filtrado y homogeneizado. 4. La clarificación con

Agencia de Transportes A T 2586

Especializados en

- * Camiones cisternas de acero inoxidable
- * Todas capacidades

VILLARROBLEDO (Albacete)

Avd. Reyes Catolicos, 96 Apartado 41

Teléfonos 101 y 119

Transportes del AMO y MONTERO



CIVINAS A

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real).
Teléfono 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18
Teléfono 2 55 26 50
M A D R I D

Cosecheros, cooperativas y elaboradores, compramos vinos, orujos y lías
Consulten precios.

AUGUSTO HAUPOLD, S. L

FABRICA PRODUCTOS QUÍMICOS
PUERTO DE SANTA MARIA

KONSERVOL-B

NOMBRE Y MARCA REGISTRADO

Conservador Estabilizador de vinos

Autorizado su empleo por el Departamento Contra Fraude del M. Agricultura con el n° 108.
Registrado y Autorizado por la Direc. G. de Sanidad como aditivo para uso alimenticio N° 403

ES UN PRODUCTO MUY EFICAZ Y ECONÓMICO

Estatutos de la viña. el vino y los alcoholes Declaración de cosecha de uva (artículo 46 25/1970 Ley)

Ayuntamiento de Cosecha de 19 Provincia de
 Don vecino de como de la viña situada en
 el pago número del Catastro Vitícola polígono parcela

declara que ha producido las siguientes cantidades de uva:

Kg.	Venta a mayoristas	Mercado directamente	Elaboración propia	A Cooperativas	A elaboradores	Acogida de D. a O.	
						Si	No
Uva de mesa							
Uva para consumo directo							
Uva para vinificación							

Y en cumplimiento del artículo 46 del Reglamento de la Ley Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, suscribo por triplicado, y a un solo efecto, la presente declaración a de de 19

Declaración de cosechas y existencias de vinos y productos derivados de la Uva

Ayuntamiento de Provincia de

Número de declaraciones presentadas

Relación de declaraciones y cosechas de existencias de vinos y demás productos de la uva, presentados en este Ayuntamiento hasta el de de 19

Número de orden	Nombres y apellidos de los declarantes	Elaboración de la campana Litros				Campanas anteriores Litros			Observaciones
		Tintos y rosados	Blancos	Moslos	Otros productos	Tintos y rosados	Blancos	Otros	

Libro registro para mostos, mistelas, vinos arropes... y subproductos

CARGO

Fecha	Número de la cédula		Clase	Procedencia	Mostos — Litros	Tintos y Rosados — Litros	Blancos — Litros	Otros produc- tos y sub- productos — Litros	Grado		Observaciones
	De campanas	Del S. D. C. Fraudes							Alcohol o centesimal	Licor e/ Beaumé	

Libro registro para vinagres y demás productos

Fecha	Número de la cédula		Clase	Procedencia	Litros	Grado		Observaciones
	De campana	Del S. D. C. Fraudes				Alcohol o acético	Licor	

NOTA.— La hoja de DATA se diferenciará de la de CARGO únicamente en la sustitución de la casilla «procedencia» por «destino».

ESTATUTOS DE LA VIÑA EL VINO Y LOS ALCOHOLES

(Art. 73 Ley 25/1970) Declaración de producción y existencias Mostos, vinos y subproductos.

Ayuntamiento de provincia de
 Don con domicilio en calle
 número como de la bodega situada en calle
 número Declara que ha obtenido en la actual campaña los productos que se especifican
 y que posee de campañas anteriores las cantidades que se indican:

Producto	De cosecha propia — Kg. (2)	De cosecha comprada	Total Kg.	Para mostos concentrados conservados	Para arropes y color	Para mistela	Para vinificación
Uva elaborada.....							
Mosto producido.....							

Clave	Productos obtenidos	En la campaña			De campañas anteriores			Observaciones
		Litros	alcohólico natural	Licor Beaumé	Litros	alcohólico natural o adquirido	Licor Beaumé	

Lo que en cumplimiento del artículo 73 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, declaro a los efectos previstos en la misma. de de 19...

Esta declaración deberá efectuarse durante los quince primeros días del mes de diciembre y feridos los datos al día 30 de noviembre.

En virtud de lo establecido en el artículo 73 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, la presente declaración está sometida al secreto estadístico. Las falsedades en los datos que se exponen serán castigadas en la forma que determina el artículo 123 de la Ley y el Reglamento.

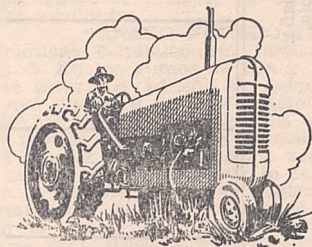
OBSERVACIONES:

- (1) Se indicará si es propietario, arrendatario, Cooperativa, etc.
- (2) En mostos producido se declarará todo el mosto elaborado con uva propia o adquirida.
- (3) En la línea de mosto producido se indicará el mosto comprado.
- (4) En los casos de que el vino esté encabezado se indicará con a (adquirido), y en caso de sea graduación (natural) con n.
- (5) En el caso de que parte de lo producido en el año se haya vendido antes del 30 de noviembre, se indicará en observaciones cantidad vendida, y en el caso de que se haya adquirido parte del año elaborado por otra bodega se indicará la cantidad comprada. En este último caso la cantidad adquirida no figurará en la columna de producido.
- (6) Los productos obtenidos a declarar son:

Clave	Producto	Clave	Producto
01	Mosto conservado.	13	rosos.
02	Mosto concentrado.	14	Bebidas amsteladas.
03	Arrope	15	Vinos aromáticos, vermouths y aperitivos
04	Color	16	cos
05	Mistela	17	Vinos espumosos.
06	Vino Mesa blanco	18	Vinos gasificados.
07	Vino Mesa rosado.	19	Vinos de aguja.
08	Vino Mesa clarete	20	Vinos para destilar.
09	Vino Mesa tinto	21	Orujos.
10	Vino enverado y chacolí.	22	Lías.
11	Vino dulce natural.		Segundas.
12	Vinos generosos, generosos licorosos y lico-		Piquetas.

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



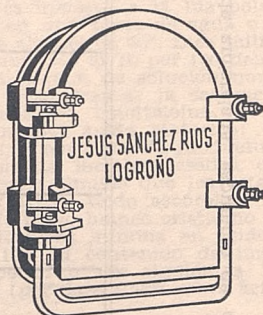
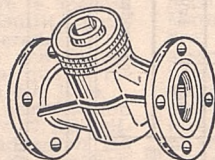
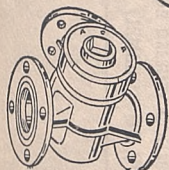
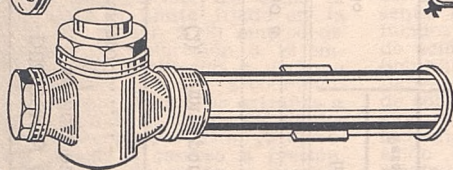
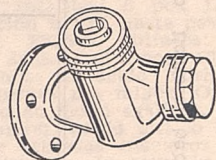
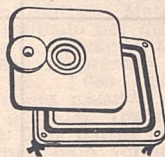
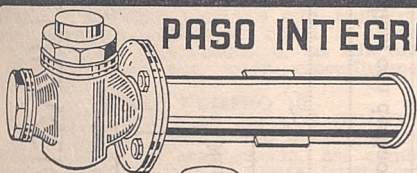
Doctor Fleming, 1 - 4º izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sánchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

CEDULA DE CIRCULACION

Numero..... (1)

DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA
SERVICIO DE DEFENSA CONTRA FRAUDES

Número.....

Don..... (2), remite por..... (3)
 a don..... número.....
 de..... calle o plaza de.....
 de..... (2) los géneros que a continuación se detallan, con destino a..... (4)

Número y clase de envase	Producto (5)	Bruto (6)	Tara (6)	Litros o kilos	Graduación		Precio (6)	Importe (6)		Observaciones
					Alcohol	Licor		Pesetas	Cts.	

- (1) Número de campaña.
- (2) Pueblo y provincia.
- (3) Ferrocarril, camión, carro.
- (4) Consumo interior, exportación, destilación, vinagería, etc.
- (5) Mosto, mezcla, vino blanco, rosado, clarete, tinto, dulce natural, generoso, licoroso, bebida amstelada, espumoso de aguja, gasificado, orujos, piquetas, segundas, lías, vinagre.
- (6) No es obligatorio consignarlo.
- (7) Si se trata de mezcla de vinos, pongase la palabra "mezcla". Si se trata de vinagres, indíquese riqueza en ácido acético por litro.
- (8) Fecha en letra.

tanino, gelatina, clara de huevo, caseína, leche descremada, suero de sangre, bentonitas, tierras de Lebrija y Pozaldez practicamente exentas de hierro.

6. La fermentación con levaduras seleccionadas.
7. La adición de ácido cítrico o tartárico químicamente puro en proporciones que no excedan en total de los dos gramos por litro de producto.
8. La desacidificación con carbonato cálcico químicamente puro.
9. La coloración con caramelo para la elaboración de sidras gasificadas.
10. El sulfatado por métodos adecuados en proporciones tales que por litro de productos terminado el anhídrido sulfuroso total no exceda de 320 miligramos y el libre no exceda de 100 miligramos.
11. La adición de anhídrido carbónico para la elaboración de sidras gasificadas.
12. La adición de cloruro sódico puro en la proporción máxima de un gramo por litro.
13. La adición de fosfatos amónico o cálcico químicamente puros.
14. La disulfitación empleando procedimientos físicos.
15. El almacenamiento con anhídrido carbónico a presión o gas nitrógeno.

ANEXO NUMERO 8

PRACTICAS ADMITIDAS EN LAS BEBIDAS DEL VINO.— 1. Quedan autorizadas todas las prácticas permitidas en el apartado 1 6 de este artículo.
2. La adición al vino en el proceso de elaboración de agua carbonica o natural que reúna las condiciones sanitarias que están establecidas.
3. La adición de sacarosa, caramelo de mosto arropé y caramelo de azucar.
4. La adición de extractos de frutas o esencias vegetales autorizadas.
5. Aquellas que se especifiquen en las reglamentaciones particulares de cada bebida incluida en este apartado.

ANEXO NUMERO 9

PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS ALCOHOLES Y BEBIDAS DERIVADAS DE ALCOHOLES NATURALES.— 1. La mezcla de aguardientes y otros alcoholes naturales dentro de la misma fábrica siempre que a ello no se opongan otros preceptos de la presente Ley y estén autorizados por las Reglamentaciones particulares de cada producto.
2. La adición de agua en el proceso de elaboración para rebajar el grado alcohólico que a cada bebida corresponda.
3. El empleo de glucos o sacarosa y de mosto o miel.
4. El empleo de caramelo de glucosa sacarosa.
5. El empleo de las sustancias o extractos vegetales que requiera la clase de bebida a obtener, así como las exencias y otros productos autorizados.
6. La adición de materias colorantes que estén específicamente autorizadas.

ANEXO NUMERO 10

PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS VINAGRES.
1. La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como al vinagre elaborado, hasta el límite fijado en la fase de comercio al por menor.
2. El empleo de caramelo de mosto para dar coloración.
3. El empleo con carbono animal purificado y carbono activo lavado para atenuar su color, a condición que no dejen en el vinagre sustancias extrañas a este.
4. El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferior a 250 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufre a mechas azufradas o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.
5. El empleo de ácido cítrico cristalizado con pureza mínima del 99 por 100 y en dosis tal que la riqueza total no exceda de un gramo por litro.
6. Postado de vinos en fase de acetificación con fosfato amónico sódico o potásico.
7. La adición de extracto de malta o de levadura en las dosis indispensables para facilitar la acetifica-

ción.
8. El empleo de bacteria acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
9. La pasteurización y la refrigeración.
10. La filtración con sustancias que no dejen olores ni sabores extraños.
11. La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro para facilitar la acetificación así como el envejecimiento acelerado por procedimientos físicos o biológicos.
12. La clarificación con albuminas gelatinas bentonitas tierra de infusorios y de Lebrija o similares que no cedan sustancias extrañas.
13. En los vinagres aromatizados el empleo de sustancias vegetales aromatizantes e inofensivas.
Las prácticas a que se refiere el artículo 56 en su apartado 2 son las siguientes:

ANEXO NUMERO 11

Prácticas condicionadas (artículo 56 apartado, 2).
1. En los zumos de uva y bebidas derivadas de estos: La adición de preparados enzimático que faciliten la clarificación y filtración.
2. En los mostos naturales: La adición de agua a los mostos con riqueza glucométrica superior a 27/2 gramos por litro cuando sea indispensable para la evolución normal de la fermentación del mosto, y siempre que la concentración de azúcares resultante no sea inferior al citado límite.
3. En los vinos: 3 1. La clarificación mediante enzimas pectolíticas y proteolíticas.
3. 2. El empleo de ferrocianuro potásico para la clarificación de los vinos.
3. 3. El empleo de ácido fítico y sus sales de carbonos desferriantes.
3. 4. El fosfato hexametáfosfato amónico puro.
3. 5. La congelación con objeto de elevar su graduación alcohólica hasta dos grados, como máximo.
4. En los vinagres: El empleo de ácido fítico y sus sales los carbonos desferriantes.

ANEXO NUMERO 12

CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES.— Acido tartárico. Se presenta en forma de cristales incoloros, transparentes, muy resistentes, desprovisto de agua de cristalización, o en polvo cristalino blanco. La solución acuosa es dextrógira. Diez miligramos del producto al 10 por 100 debe necesitar 13,3— 0,2 miligramos de solución normal de hidróxido sódico para obtener la saturación del ácido en presencia de fenoltaleína. El contenido de impurezas no podrán exceder de los siguientes límites: Materias volátiles: 5 por 1.000 de terminado por desecación a 105° hasta peso constante. Acido cítrico: Exento. Sulfatos: 1 por 1.000 (expresado en ácido sulfúrico). Cloruros: 1 por 1.000 (expresado en ácido clorhídrico). Metales pesados: 20 partes por millón. Oxalatos: 1 por 1.000 (expresado en ácido oxálico). Arsenico: Dos partes por millón. Acido cítrico. Se presenta bajo forma de cristales incoloros, translucidos o en polvo cristalino. La solución acuosa de ácido cítrico es inactiva a la luz polarizada. Solubilidad total en una parte de agua o en dos partes en peso de alcohol de 95°. Diez miligramos de solución del producto al 10 por 100 debe necesitar 14,3—0,2 miligramos de solución normal de hidróxido sódico para alcanzar la saturación del ácido en presencia de fenoltaleína. Contenido máximo de impurezas: Acido tartárico: Exento. Materias volátiles: 5 por 1.000 de productos anhidro. Sulfatos, cloruros, metales pesados, oxalatos arsénico: Los mismos límites que los establecido para el ácido tartárico. Acido ascórbico. Se presenta en forma de polvo blanco cristalino e inodoro, dextrógira. Riqueza mínima en ácido ascórbico de 98 por 100. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites: Agua 4 por 1.000 (por desecación sobre ácido sul-

COLA DE ETIQUETA INDA

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26

fúrico durante veinticuatro horas). Arsénico: 10 partes por millón. Otros metales pesados 20 partes por millón. Acido metatartrico. Se presenta cristalizado o en polvo, blanco o amarillento, siend muy delicuescente y muy soluble en agua y en alcohol. El producto anológico debe contener, como minimo el 105 por 100 de ácido tartarico y el 32 por 100 de ácido esterificado. Acido sórbico. Es el transtrans 2-4 hexadienoico. El producto comercial se presenta en forma de cristales blancos, que deben tener una riqueza minima del 98 por 100 en ácido sórbico. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites. Agua 3 por 100 (por desecación durante veinticuatro horas sobre ácido sulfurico). Sulfatos. 1 pr 1.000, expresado en ácido sulfurico. Cloruros 1 pr 1.000, expresado en ácido clorhidrico. Metales pesados. 20 partes por millón expresado en plomo. Arsénico. Cinco partes por millón. Aldehidos. 1 por 1.000. Aceites vegetales. Deben ser aceites comestibles y responder a las disposiciones dictadas sobre la materia.

Albumina. Se presenta en forma de masa irregular, transparente, de color amarillo o castaño. El producto comercial debe tener una riqueza minima del 88 por 100 de proteínas grasas. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites. Arsénico: Tres partes por millón. Plomo Cinco partes por millón. Otros metales pesados: 10 partes por millón. Anhídrido carbonico. El producto comercial debe ser un gas incoloro con riqueza minima del 99 por 100 en volumen de anhídrido carbonico. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites: Arénico: Tres partes por millón. Plomo: 10 partes por millón. Cinc 25 partes por millón. Cobre más cinc: 50 partes por millón. Otros metales pesados: Exento. No debe contener además trazas de otros metales pesados ni de cualquier otro elemento de efecto tóxico.

Anhídrido sulfuroso. El producto comercial debe ser un gas incoloro con una riqueza minima del 99 por 100 en volumen de anhídrido sulfuroso.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites: Materias no volátiles: 0.1 por 1.000. Anhídrido sulfurico: 1 por 1.000.

Otros gases distintos de los que entran en la composición del aire: Exento. Selenio: 10 partes por millón. Arsénico: Tres partes por millón. Plomo: 10 partes por millón. Cinc: 25 partes por millón. Cobre más cinc: 50 partes por millón.

No debe contener además trazas de otros metales pesados ni de cualquier otro elemento de efecto tóxico. Acorbato de sodio El producto comercial se presenta en forma de cristales blancos inodoros y no debe contener menos del 98 por 100 de asorbato sódico. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites: Agua: 3 por 1.000, por desecación sobre ácido sulfurico durante veinticuatro horas. Arsénico: Tres partes por millón. Plomo: 10 partes por millón. Bentonitas. Son silicatos de aluminio naturales que tienen la propiedad de aumento de volumen aparente por fijación de agua, de floculación en presencia de electrolitos y de absorción de las proteínas. Se presenta en forma de polvo o granulado de color blanco o crema. No debe presentar olor a moho, ni ceder gustos ni olores anormales al vino. El contenido de impureza referido a bentonita seca no debe ser superior a los siguientes limites: Metales pesados: 20 partes por millón (en plomo). Arsénico: Cuatro partes por millón. Hierro: 0.4 por 1.000. Calcio y magnesio: 60 miliequivalentes por 100 gramos.

Carbon activado enologico. Es un carbon vegetal que se presenta en forma de polvo negro, inodoro y sin sabor, dotado de un poder elevado lavado posterior con o sin desecación ulterior, de absorción obtenido por tratamientos apropiados de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites: Humedad: 15 por 100 Ceniza: 10 por 100 de carbon seco. Cloruros: 2 por 1.000. Cianuros. Exento. Hidrocarburos aromáticos superiores.

Exento. Sulfuros: 20 partes por millón. Calculado en azufre. Arsénico: Cinco partes por millón. Hierro: 0.1 por 1.000. Metales pesados. 20 partes por millón. Calcio: 1 por 100.— Carbon activado purificado. Se presenta en forma de polvo negro o de pasta negra obtenidos a partir de carbon animal con tratamiento por ácido clorhidrico y lavado posterior, con o sin desecación ulterior.

El negro en pasta de carbon no debe contener más del 85 por 100 de humedad y el negro en polvo o polvo de carbon no debe contener más del 15 por 100, determinados por calentamiento en cápsula de silice a 100C durante ocho horas. Por calcinación incompleta de estos en empireumáticas. El contenido de impurezas en ductos no deben desprenderse olor a materia debe ser superior a los siguientes limites referidos a peso de producto seco: Cloruros: 3 por 1.000. Cianuros: Exento. Hidrocarburos aromáticos superiores: Exento. Sulfuros: 20 partes por millón expresado en azufre. Arsénico: Cinco partes por millón. Hierro: 0.4 por 1.000. Metales pesados. 20 partes por millón, expresado en plomo. Calcio: 1 por 1.000. Carbonato de cal. Polvo blanco muy fino. Riqueza minima de carbonato de cal 98 por 100, calculada por acidimetria. Contenido máximo de impurezas: Sulfatos: 5 por 1.000 (expresado en ácido sulfurico). Hierro y aluminio: 2 por 1.000 (expresado en óxidos). Cloruros: 1 por 1.000 (en ácido clorhidrico). Caseina. Se presenta en forma amorfa, en copos o en polvo, de color amarillento y de color característico su contenido en nitrógeno no debe ser inferior a 11 por 100. Otros componentes no deben estar en proporción superior a los siguientes limites:

Humedad: 12 por 100. Sustancias grasas: 9 por 1.000. Cenizas: 3 por 100. Lactosa: 6 por 1.000. Acidez en ácido láctico: 1 por 1.000. Arsénico: Tres partes por millón. Plomo: Cinco partes por millón. Otros metales pesados: 10 partes por millón. Ferrocianuro potásico. Se presenta en forma de cristales tubulares de color amarillo limbo transparentes y brillantes, o en polvo cristalino soluble en agua e insoluble en alcohol etílico. La riqueza del producto comercial en ferrocianuro potásico no será inferior al 98 por 100. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites: Cloruros: 0.2 por 1.000, expresado en ácido clorhidrico. Sulfatos: 0.05 por 1.000 expresado en ácido sulfurico. Carbonatos: Exento. Residuo insoluble en agua: 0.1 por 1.000. Arsénico: Tres partes por millón. Otros metales pesados: 10 partes por millón. Acido cianhidrico cianuros: Exento. Fitato cálcico Se presenta en forma de polvo blanco de sabor ácido; el producto comercial debe contener un minimo del 16 por 100 de fosforo total, referido a producto seco. Las pruebas de presencia de almidon o de azúcares reductores deben ser negativas. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites: Humedad: 12 por 100 (por desecación en estufa a 100). Nitrogeno: 4 por mil. Hierro: 0.1 por mil. Metales pesados: 20 partes por millón. Arsénico: Cinco partes por millón. Fosfatos generales: 5 por 1.000. Fosfato amónico El fosfato de amonio bibásico se presenta en forma de cristales monoclinicos e incoloros. La riqueza en anhídrido fosfórico debe estar comprendida en 51.8 y 56.2 por 100, y en amoniaco, como minimo, del 24 por 100. Contenido máximo de impurezas: Cloruros: 1 por 1.000 (en ácido clorhidrico). Sulfatos: 1 por 1.000 (en ácido sulfurico). Hierro: 20 partes por millón. Metales pesados 20 partes por millón, expresado en plomo. (latina. Producto de origen animal, se presenta en escamas, en granulos o polvo de color amarillento. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes limites: Cobre: 30 partes por millón. Anhídrido sulfuroso: 0.5 por 1.000. Arsénico: Dos partes por millón. Otros metales pesados: 20 partes por millón. Albumina: Exento. Acidos orgánicos: Exento. Residuos a la e

Pasa a la página

NUESTRAS MAQUINAS ESTAN GARANTIZADAS

PERO NUESTRO SERVICIO ES UNICO

Nuestras bases de asistencia técnica emplazadas en todas las zonas vitivinícolas de España, aseguran el vital funcionamiento de la maquinaria

MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:

MARRODAN Y REZOLA

S. R. L.
Miguel Villanueva, 11 - LOGROÑO



Alzaco S.L.

DELEGACIONES: Madrid - Sevilla - Mérida - Ponferrada
DISTRIBUIDORES en: Francia - Portugal - Grecia - México - Chile - Argentina - Brasil - Africa del Sur - Estados Unidos



El envase de vidrio conserva todas las cualidades del producto... y además es "NO RECUPERABLE"

- el envase de vidrio no altera el sabor.
- es de fácil manejo y agradable uso.
- se puede volver a abrir y cerrar cuantas veces se desee.
- permite cambiar fácilmente de modelo.
- es el envase "no recuperable" más económico y más seguro.



SOCIEDAD COMERCIAL DEL VIDRIO, S. A.
Paseo de la Castellana, 86 - Tel. 262 55 13 - Madrid (6)

Delegaciones en:

Barcelona: (14): Galileo, 303-305 - Tel. 321 89 54

Gijón: Marqués de San Esteban, 17 - Tel. 34 57 07

Sevilla: Plaza Nueva, 19-20 - Tel. 21 14 84

Zaragoza: Carretera a Valencia (Km. 8)

Apart. 408 - Tels. 25 80 12-13-14

Valencia: Pascual y Genis, 10, planta 4ª D

Tels. 21 98 75 - 21 89 50

Un envase de vidrio de SOCOVI da más calidad a su producto.