

ven gan en el proceso de elaboración vestirán durante el trabajo de forma adecuada, con la debida pulcritud y limpieza. Se prohíbe fumar en los locales de trabajo y limpieza. Se prohíbe fumar en los locales de trabajo que por razones de seguridad e higiene así lo exijan.

Título V

De la elaboración

Artículo séptimo.— De acuerdo con lo establecido en el artículo sesenta y ocho de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta:

Uno. En la elaboración de vinagre o vinagre de vino pueden emplearse como materia prima los vinos de graduación alcohólica inferior a nueve grados o los de campaña cuya acidez volátil procedente de su acetificación sea superior a los límites autorizados.

Dos. En la elaboración del vinagre de orujo puede emplearse como materia prima la mezcla de las piquetas de orujo con las materias primas para la elaboración de vinagre de vino.

Artículo octavo.— En la elaboración de los vinagres pueden realizarse las prácticas permitidas en el Anexo número tres de esta Reclamación y la condicionada si se cumplen los requisitos que el artículo cincuenta y seis punto dos del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos determina.

Artículo noveno.— En la elaboración de los vinagres quedan expresamente prohibidas las prácticas que cita el artículo sesenta y dos del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos y que se recogen en el Anexo número cuatro de esta Reclamación.

Quedan igualmente prohibidas las prácticas no autorizadas expresamente por esta Reclamación.

Se prohíbe el depósito y la tenencia en los locales de elaboración, almacenamiento y envasado de vinagres de cualquier materia de posible utilización en la elaboración y conservación de los vinagres cuyo empleo no esté autorizado o no esté inscrito en el Registro a que se refiere el artículo setenta y uno del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos.

Título VI

Características de los productos elaborados

Artículo décimo.—Uno. Todos los vinagres deberán reunir las siguientes características:

Uno.uno. La riqueza en ácido acético de los vinagres para consumo será de cincuenta gramos por litro como mínimo.

Uno.dos. Los vinagres con destino a las industrias que lo utilicen en sus elaboraciones tendrán una riqueza en ácido acético comprendida entre ochenta y cien gramos por litro.

Uno.tres. En la evaluación de la riqueza en ácido acético de los vinagres existirá una tolerancia del dos coma cinco por ciento.

Uno.cuatro. La presencia del alcohol residual del vino o de la piqueta no será superior a cero coma cinco grados.

Uno.cinco. La relación de acidez volátil/extracto seco no será superior a cinco coma cinco.

Uno.seis. La relación extracto seco /cenizas estará comprendida entre cuatro y ocho.

Uno.siete. La relación acidez total /número de oxidación deberá ser igual o inferior a dos.

Uno.ocho. La relación acidez volátil/cenizas no será menor de diez ni mayor de cuarenta.

Uno.nueve. El contenido de extracto seco será como mínimo de uno coma dos gramos por litro y grado en el vino tinto y de orujo, con un máximo para todos los vinagres de tres coma dos gramos por litro y grado.

Uno.diez. El contenido de cenizas total será como mínimo de un gramo por litro y como máximo de seis gramos por litro.

Uno.doce. La presencia de la acetoina no será inferior a cuarenta miligramos por litro.

Uno.trece. Contendrán: glicerina, polifenoles y ácido monometilguanidínico (indícepicrámico) y ácido tartárico en cantidad apreciable.

Uno.catorce. Los vinagres presentarán el contenido en C¹⁴ correspondiente a su naturaleza vinica y origen biológico.

Uno.quince. La presencia de sulfatos y cloruros no excederá respectivamente de dos gramos y un gramo por litro expresados en sulfato potásico y cloruro sódico.

Uno.dieciseis. El contenido de cobre y cinc en conjunto no debe exceder de diez miligramos por litro, y el