

FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA RIOJA

Asociaciones : Industria : Industria de la Alimentación y Bebidas : Elaboración de Bebidas Alcohólicas : Industria Vitivinícola : Decreto 835/1972, Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes. Reglamento (Derogado)

Decreto 835/1972, Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes. Reglamento (Derogado)

Decreto 835/1972, de 23 de marzo. Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes. Reglamento (BOE 11/04/1972)

Preámbulo

Promulgada la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, de dos 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 tres de diciembre de mil novecientos setenta y uno, dispongo:

Artículo único. Se aprueba el adjunto Reglamento para ejecución de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes».

Título Preliminar. Objeto y definiciones

Capítulo I. Objeto

Artículo 1. 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.

Artículo 2. 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.

Artículo 3. 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.

Capítulo II. Definiciones

Sección 1ª. De la uva y de sus derivados inmediatos

Artículo 4. 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 numero 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.

Artículo 5. 1. Mosto._Es el jugo obtenido de la uva fresca por medio de estrujado, escurrido 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. En 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 concentración impida su fermentación espontánea.

3. Los mostos a que se refiere este artículo habrán de reunir le 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 (glucosa 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., expresados 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 los característicos 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 280 Beaumé.

- 3.3.2. No presentará sensible caramelización de los azúcares.
- 3.3.3. Estará exento de sabor a sobrecalentado u otros sabores y olores extraños.
- 3.3.4. Alcohol etílico.-Su contenido no excederá del 1 por 100 en volumen, precedente 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. Par la producción de mistelas.
 - 4.1.5. Para la edulcoración de vinos, aperitivos vínicos, bebidas amisteladas.
 - 4.1.6. Para la producción de arrope y caramelo de mosto o color.
 - 4.2. El mosto conservado.
 - 4.2.1. Para vinificación, salvo los que hayan sido tratados con antifermos, excepto el anhídrido sulfuroso.
 - 4.2.2. Para la producción de mostos concentrados, excepto los conservados con ácido sórbico.
 - 4.2.3. Para la edulcoración de vinos, aperitivos vínicos, bebidas amistelada, y otras bebidas.
 - 4.2.4. Para la producción de arrope 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 arrope 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.

Artículo 6. 1. Zumo de uva._Es el mosto natural 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 de 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 sólido obtenido en vacío por deshidratación total en estado de congelación del 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 cremogenados 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 12ø Beaumé).
- 2.8. Otros zumos de uva._Serán definidos reglamentariamente por el Ministerio de Agricultura.

3. Los zumos a que se refiere este artículo habrán de reunir las siguientes características:

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. Acidez total comprendida entre 5 y 11 gr./l., expresado en ácido tartárico (68,6 a 146,6 miliequivalentes por litro).
- 3.1.4. Acidez volátil inferior a 0,12 gr./l., expresado en ácido acético (2 miliequivalentes por litro).
- 3.1.5. Contenido de alcohol etílico inferior al 1 por 100 en volumen, precedente exclusivamente de la propia fermentación del zumo.
- 3.1.6. Contenido en sulfato inferior a 1 gr./l.
- 3.1.7. Contenido en materia mineral, insoluble en ácido clorhídrico al 10 por 100, inferior a 20 mg./l.
- 3.1.8. 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, e miligramos/litro.

3.1.9. 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.

3.2. Los zumos conservados reunirán las mismas características indicadas para los zumos naturales.

3.3. 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 286 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 800 gr./Kg.

3.5.3. La acidez total será superior a 25 gr./Kg., expresado en ácido tartárico (333,3 miliequivalentes por kilogramo).

3.5.4. 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, estará exento de sabores anormales y reunirá las características indicadas para el zumo natural.

3.6. Los zumos reconstituídos 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 conservar en suspensión partículas 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.

Artículo 7. 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.

Artículo 8. 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. 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 13° y los 23° centesimales, y un mínimo de 6° 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 15.° 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 ha de estar comprendida entre los 13 y 23 grados.

Sección 2ª. Del vino

Artículo 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.

Artículo 11. 1. El vino se denomina seco, si contiene materias reductoras en cantidad menor de cinco gramos por litro; abocado, si está comprendido entre cinco y 15 gramos por litro; semisecco, 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, semisecco, semidulce y dulce se atenderá a lo dispuesto en las reglamentaciones propias de los mismos.

Artículo 12. 1. «Vino de mesa», es el procedente de variedades de uva de vinificación autorizadas, elaborado según prácticas comunes que cumplan 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.

[Véase el R.D. 2658/1996, 27 diciembre («B.O.E.» 28 diciembre), por el que se regula el régimen de autorizaciones para la plantación de viñedos.]

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 en los 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 contenida 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 hollejo muy tinto o de uvas de pulpa tinta en los que se consigue la difusión en el vino de la mayor parte del color de los 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.

Artículo 13. 1. Vinos especiales son los de composición particular cuyas características organolépticas provienen de la uva, de la técnica de elaboración o 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 aromatizados", "vermuts 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 documentaciones.

Artículo 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.

Artículo 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 18ø, que puede ser alcanzada por la adición de alcohol de vino exclusivamente.

Artículo 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 periodo de crianza o envejecimiento sea, al menos, de dos años.

Artículo 17. 1. "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.

Artículo 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 grados, y su contenido en materias reductoras será superior a 50 gramos por litro, debiendo proceder la mayor parte de su grado alcohólico de la fermentación del mosto inicial.

Artículo 19. Son bebidas amsteladas las elaboradas con vino, mosto concentrado de uva y alcohol vínico autorizado, con graduación alcohólica superior a 13 grados 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.

Artículo 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°.

B) La proporción de vino base sin encabezar, incluida, en su caso, la de mosto o mistela, será, como mínimo, del 75 por 100 en volumen del 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 además 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.

Artículo 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 desprendimiento 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 lías. 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 trasvasa 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.

Artículo 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 grados centígrados. Se denominará natural cuando el gas proceda de la fermentación de azúcares propios o residuales de la uva o del vino.

Artículo 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.

Sección 3ª. De la sidra

Artículo 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 determinaran 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.

Sección 4ª. De los alcoholes

Artículo 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 simple, destilado o rectificado.

Artículo 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 en limpio o con sus lías, 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 y lías.

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: El obtenido por destilación 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.

Artículo 27. 1. El alcohol destilado es el alcohol natural cuya graduación alcohólica es superior a 80 grados centesimales e inferior a 96 grados centesimales.

2. Se denominan:

A) Destilado de vino: El obtenido por destilación de vinos y de sus piquetas y lías, ambas frescas, y de las holandas y aguardientes de

vinos.

B) 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 - caldos fermentados de las correspondientes materias primas o de sus aguardientes.

Artículo 28. 1. Alcohol rectificado es el alcohol natural obtenido por rectificación cuya graduación alcohólica no sea inferior a 86 grados.

2. Se denominan:

A) Rectificado de vino: El obtenido a partir de vinos de sus piquetas y lías, 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 reedificados de frutas, de cereales y de melazas de caña y remolacha, se reservan para los obtenidos a partir de jugos o caldos fermentados de las correspondientes materias primas o de sus aguardientes o destilados.

Artículo 29. Alcoholes deshidratados son los que, mediante la acción de agentes químicos deshidratantes, alcanzan una graduación mínima de 98,5 grados. No se destinarán a usos alimenticios.

Artículo 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 Industria.

Sección 5ª. De los subproductos y los productos derivados

Artículo 31. 1. Orujo: Es el residuo del prensado de la uva, fermentado 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. Lía: 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) Lía fresca: La que resulta después del trasiego del vino y ha sido separada por simple decantación sin alteración alguna.

B) Lía seca: La que resulta de extraer la mayor parte del líquido que contiene la lía 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 su almacenamiento en el periodo de vendimia.

c) En el prensado de las lías frescas, y

d) Por fermentación de los destríos de uva de mesa.

7. Piqueta: Es el líquido fermentado obtenido del lavado o maceración de los orujos, lías y madres procedentes de la vinificación.

8. Se denominan:

a) Piqueta de vino y aguapié: La que procede de orujos frescos de mosto o de vino, y lías 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. Tártaros: Conjunto de sales, constituido esencialmente por bitartrato potásico (crémor tártaro) 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 lías o que se precipitan por efecto del enfriamiento natural o artificial en los mostos y vinos.

Artículo 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.

Artículo 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 fijadas las características y procedimientos de elaboración de estas bebidas y en particular de la sangría y del bitter-soda.

Artículo 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 o en el momento de su redestilación, rebajados con agua y añejados o no. Pueden incorporárseles 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, glucosa 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 holandas de vino; ginebra, obtenido a partir de la destilación de macerados de bayas de enebro; anís, obtenido a partir de la destilación de macerados de anís, whisky, procedente de aguardiente o destilados de cereal, 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.

Título I. De la viña

Capítulo I. De la plantación del viñedo

Artículo 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 vinicultor interesado antes de ser realizada, en la forma que se determina en este Reglamento, a los exclusivos efectos de comprobar si la variedad, el mareo 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 aquellas 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.

[Véanse los RR.DD. 1195/1985, 5 junio («B.O.E.» 20 julio), sobre calificación de variedades de vid y 2658/1996, 27 diciembre («B.O.E.» 28 diciembre), por el que se regula el régimen de autorizaciones para la plantación de viñedos.]

Artículo 36.

[Artículo 36 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

Artículo 37.

[Artículo 37 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

Artículo 38.

[Artículo 38 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

Artículo 39. Podrán ser autorizadas las nuevas plantaciones con carácter 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 plantación y los requisitos que deberán cumplir los interesados de acuerdo con las normas generales establecidas y las particulares que se determinen en el Reglamento de Denominación de Origen respectiva.

Artículo 40. 1. La reconversión de plantaciones de viñedos en otras con variedades de vid preferentes podrá ser objeto de régimen especial en aquellas zonas que concurren con mayor intensidad los condicionamientos establecidos en el artículo 38 de la Ley, derivados de la protección de sus productos con denominación de origen, la tradición vitivinícola, características de las explotaciones, circunstancias sociales y posibilidad de otros aprovechamientos agrarios, así como los sistemas de cultivo.

2. En general, podrá autorizarse la sustitución de un viñedo que esté constituido por variedades no autorizadas o temporalmente autorizadas, siempre que se arranque una superficie igual o superior a la que se va a plantar en 1a 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 cláusula perderá el derecho a la replantación establecida en el apartado 2 del artículo 38 de este Reglamento.

Artículo 41. Todos los viticultores están obligados a presentar una declaración expresiva de las circunstancias a que se refiere el artículo 133 de la Ley y de las alteraciones de orden físico y agronómico de las viñas, dentro de los seis meses siguientes al momento en que tenga lugar la plantación, el injerto o la alteración en la forma que se determine por el Ministerio de Agricultura.

Capítulo II. Cultivo de la vid

Artículo 42.

[Artículo 42 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

Artículo 43.

[Artículo 43 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

Artículo 44.

[Artículo 44 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

Artículo 45. 1. La reposición de marras de viñedos legalmente establecidos será autorizada, con carácter 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 de la reposición, sin que con ello le exima del cumplimiento de lo que determina el apartado 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 supuestos de accidentes meteorológicos o biológicos o de otro orden no frecuentes ni generalizados en la comarca el Ministerio de Agricultura podrá autorizar la reposición de marras en porcentaje que supere al fijado en el párrafo primero.

4. En los viñedos de nueva plantación, las reposiciones de marras tendrán la consideración de prácticas culturales durante cinco años, cualquiera que sea el número de plantas a reponer.

5. Realizada una reposición, el interesado deberá formular en el plazo de tres meses una declaración ante el Ministerio de Agricultura expresando el número de plantas repuestas, portainjerto, variedad, adjuntando copia o referencia de la declaración a que se refiere el artículo 41 de este Reglamento.

Artículo 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 información de la cosecha obtenida, especificando su cantidad y destino. Los cosecheros de uva de mesa podrán demorar esta información hasta el mes de diciembre, En las zonas donde esté terminado el catastro vitivinícola estas informaciones podrán exigirse referidas a las parcelas y explotaciones catastradas en que se ha obtenido.

2. Los datos contenidos en estas informaciones no podrán facilitarse ni publicarse por el Ministerio de Agricultura más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

3. El modelo en que habrá de efectuarse esta declaración será el que figura en el anexo número 3 a este Reglamento. El error máximo admisible en la cantidad declarada será del 5 por 100.

Capítulo III. De los viveros de la vid

Artículo 47. La implantación de viveros de vid requerirá autorización expresa y previa del Ministerio de Agricultura. Dicha autorización será preceptiva para los viveros con aplicación a la propia explotación. Los viveros de vid habrán de cumplir las disposiciones de carácter general sobre viveros y las especiales referentes a los mismos.

Artículo 48. Los titulares de viveros están obligados a declarar su implantación con 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 venta de productos.

Artículo 49. La producción de plantas, estaquillas o injertos se someterá a las normas fitosanitarias y de control de calidad que se establezcan.

Artículo 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.

Capítulo IV. De los auxilios a los viticultores

Artículo 51. El Ministerio de Agricultura, por sí o por medio de los Organismos autónomos de él dependientes, podrá conceder auxilios (consistentes en subvenciones y anticipos reintegrables o préstamos 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 fijen en el Decreto que los establezca.

Capítulo V. De la sustitución de los viñedos por otros cultivos

Artículo 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 periodo de producción normal y los vinos que produzca sean de inferior calidad, siempre que se cumplan los requisitos que se determinen en el Decreto que los establezca.

Artículo 53. Se fomentará el arranque de vides de vinificación en determinadas comarcas cuando así se disponga por Decreto. Este fomento recaerá preferentemente:

- a) Sobre viñedos híbridos.
- 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.

Artículo 54. Podrá acordarse, por razones de interés general, el arranque de viñedo mediante Decreto 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.

Título II. Del vino, de los alcoholes y demás productos

Capítulo I. De la elaboración

Artículo 55.

[Artículo 55 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

Artículo 56. 1. Las prácticas admitidas para cada uno de los productos que se indican son las siguientes:

1.1.

[Número 1.1 del artículo 56 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

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.

[Número 1.6 del artículo 56 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

1.7. En la elaboración de la sidra se autorizan las prácticas que se indican en el anexo número 6.

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 ejecución se comunicará a la Sección Agronómica de la provincia donde radica la bodega en que se pretende efectuar la práctica, acompañando una muestra del producto y análisis del mismo en el que consten 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 se precisen en cada caso.

c) En todo caso los tratamientos a que se refiere este apartado, y que se indican 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 autorizara 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.

Artículo 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.

3. En los casos de pagos o comarcas afectadas por plagas o fenómenos meteorológicos que hallen 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.

Artículo 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,

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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:

SO₂ total SO₂ libre

Zumos 100 10

Vinos dulces, abocados, semisecos,

semidulces, blanco y rosados 450 100

Vinos secos, blancos y rosados 300 50

Vinos tintos y claretes 250 30

Vinos generosos y de licor 200 20

En la elaboración de 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 le la piqueta, hasta 0,5 grados, y la presencia de metanol, hasta un gramo por litro.

e) En los alcoholes naturales, la presencia de cationes y de sustancias volátiles de los caldos destilados, en los límites que figuran en el

anexo número 13 de este Reglamento.

Artículo 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 antifermentos, excepto los expresamente autorizados para los mostos conservados.
5. La adición de azúcares, jarabes, mostos concentrados arropes, caramelo de mosto y melazas.

[Número 5 de la letra A) del artículo 62 derogado, excepto en lo que se refiere a la prohibición de adición de azúcares ajenos al sector vitícola y derivados en la elaboración de mostos, por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía, prohibición que se mantiene en vigor hasta la redacción de un nuevo Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.]

6. La adición de aromas, esencias, ésteres y similares, salvo el caso previsto en el apartado 3.3 del artículo 56, relativo a los mostos concentrados,

B) En los zumos quedan expresamente prohibidas 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 vínicos, 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 seco; aromatizados, espumosos, gasificados y vinos de agua.

[Número 4 de la letra C) del artículo 62 derogado, excepto en lo que se refiere a la prohibición de adición de azúcares ajenos al sector vitícola y derivados en la elaboración de mostos, por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía, prohibición que se mantiene en vigor hasta la redacción de un nuevo Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.]

5. El empleo de antisépticos y antifermentos 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.
8. El tratamiento de cualquier alteración o defecto mediante prácticas no autorizadas.
9. 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 de vino, alcohol o aguardiente de cualquier procedencia.
3. El empleo de materias colorantes, agentes conservadores, edulcorantes 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 autorizadas.
3. El empleo de sacarina u otro edulcorante 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 antifermentos.
4. El empleo de sales, savias, ésteres, aromas o similares.
5. El tratamiento curativo de cualquier enfermedad o defecto mediante prácticas no previstas entre las autorizadas.
6. La adición de alcohol.

7. La adición de cualquier producto que pueda elevar el extracto natural del vinagre.

Artículo 63. Las ampliaciones y nuevas instalaciones de lagares y jaraices, bodegas de producción, de envejecimiento, de crianza y de enranciamiento, 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-económicos y dimensiones establecidas por las disposiciones generales sobre instalación de industrias y por las especiales que figuren en las reglamentaciones propias de cada producto.

Artículo 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 de estos auxilios se establecerán por Decreto.

Artículo 65. 1. En la elaboración de los productos 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 las comprobaciones necesarias sobre el cumplimiento de las 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 de dicho Ministerio que la exportación ha sido realizada.

4. En el caso de que la exportación no 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 no se ha efectuado, plazos para comunicarlo y lugar en que la mercancía está situada.

Capítulo II. De los productos adulterados y los no aptos para el consumo

Artículo 66. Los productos definidos en el capítulo 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.

Artículo 67. Se considerarán como no aptos para el consumo

A) Los adulterados.

B) Los que rebasen los márgenes de tolerancia establecidos en el artículo 81.

C) Los vinos que tengan alguno de los caracteres siguientes:

1.º Los de campaña que tengan acidez volátil real, expresada en ácido acético, superior a 1 gr./1., 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.º Aquellos cuyos análisis químicos o examen microscópico acusen enfermedad o alteración que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas.

3.º Los que sean sensiblemente defectuosos por su color, olor o sabor.

4.º Los procedentes de híbridos productores directos y de variedades de uvas no autorizadas para vinificación y sus mezclas con otros de composición normal.

5.º Los procedentes de uvas viníferas dañadas por plagas o fenómenos meteorológicos o cualesquiera que estuvieran en condiciones deficientes o los procedentes de destrío de uva de consumo directo.

6.º Los de graduación inferior a nueve grados, salvo las excepciones que establecen los artículos 14 y 15.

D) Los líquidos resultantes del prensado de lías 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.º Los que muestren turbidez o sedimento marcadamente sensibles.

2.º Los que sean sensiblemente defectuosos por su color, olor o sabor.

3.º Los que presenten enfermedad o alteración química que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas o contengan anguílulas,

G) Las segundas,

H) Los restantes productos anormales, mientras no se transformen en productos normales de otra clase.

Artículo 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.º 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 procediera 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.º Los incluidos en los apartados B), D) y G) y en los números 2.º, 3.º y 4.º 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 obtenerse rectificadores de vino.

3.º 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.º 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 reúnan 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.º Los incluidos en el número 6.º 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 s610 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 vino 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.º 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.º En los casos en que al tenedor del producto interese aplicarlo a otro destino diferente a los indicados en los apartados anteriores, lo solicitará 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.º Todas las operaciones a que se refiere este punto se realizarán bajo control de la Delegación Provincial del Ministerio competente.

2. En los establecimientos dedicados a la venta de productos a que se refiere el capítulo II del título preliminar no podrán permanecer los que, 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 lo 67, lo 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 necesarios 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.

Capítulo III. Tendencia y circulación de materias utilizables en la elaboración

Artículo 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 materia de posible utilización en la elaboración y conservación de aquéllos, cuyo empleo no esté autorizado, conforme 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.

Artículo 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.

Artículo 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 del fabricante, nombre con que el producto se va a comercializar, composición cualitativa y cuantitativa, modo de empleo, 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.

Artículo 72. 1. Se prohíbe anunciar o recomendar como utilizable para uso enológico o para 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.º de la Ley de 10 de marzo de 1941, así como los 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.

Capítulo IV. De la elaboración de productos

Artículo 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 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 campañas 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, lías, 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 términos municipales donde se encuentren los productos a que se refiere este apartado y habrán de ser referidas al día 30 de noviembre. Aquellos productos que sean objeto de transporte en esta fecha se incluirán en la declaración del establecimiento del que partieron.

En las declaraciones se expresarán las distintas partidas de cada producto elaborado y en existencia de anteriores campañas,

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 5 por 100 en los subproductos.

Los mostos, mistelas, vinos y subproductos de la campaña que circulen antes del 30 de noviembre serán declarados, por los que lo elaboraron, como cosecha del año, indicando en la casilla de observaciones de 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 editen 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 en que fueron presentadas 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 obligatoriedad de la declaración anual y a facilitar a los interesados los impresos oficiales a precio de coste.

5. Las declaraciones de 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 los establecimientos dedicados exclusivamente a la venta al por menor o para el consumo en el propio establecimiento.

Capítulo V. De los alcoholes

Artículo 74. La fabricación, circulación y comercio de los alcoholes vínicos será libre, salvo las limitaciones que establezcan las leyes especiales.

Artículo 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 autorizados reglamentariamente

a) La fabricación de alcoholes de cereales cuando vayan destinados a la elaboración de whisky.

b) La fabricación de alcoholes de frutas cuando vayan destinados a la elaboración de bebidas determinadas.

3. La fabricación de alcohol etílico con materias primas distintas de las indicadas en los párrafos anteriores podrán ser autorizadas excepcionalmente mediante Decreto que determinará el destino de los productos obtenidos, dictado previa audiencia de la Organización Sindical.

Artículo 76. La fabricación, manipulación, circulación y venta de los alcoholes a que se refieren los números 2 y 3 del artículo 75 se ajustarán 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.

Artículo 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 disposiciones especiales, de modo que quede garantizado su destino a usos industriales exclusivamente.

Artículo 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 I. Denominación de origen de los vinos

Artículo 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 desaguar un producto procedente de la vid, del vino o los alcoholes de la respectiva zona que tengan 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 su 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.

Artículo 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 efectuará 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.

Artículo 81. 1. La protección otorgada por una denominación de origen se extiende al uso exclusivo de los nombres de las comarcas, términos, localidades 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.

Artículo 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. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los Registros de cada denominación de origen sus viñedos o instalaciones podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por aquélla, o elaborar o criar 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 sitios en las zonas de producción o crianza, siempre que voluntariamente se haya inscrito más del 75 por 100 de aquellos.

Artículo 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.

Capítulo II. De los consejos reguladores

Artículo 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 de crianza, las variedades de uvas utilizables, los sistemas de cultivo, los de elaboración y de 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 a que se hace referencia en el apartado anterior se tendrá especialmente en cuenta:

a) Que en cuanto a la zona de producción la delimitación se basará fundamentalmente en los elementos agronómicos 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 de producción, salvo excepciones previstas en el Reglamento de cada denominación y justificadas o basadas en las motivaciones a que se refiere el párrafo anterior.

c) En cuanto a la crianza, se determinarán las prácticas que deben ser indispensables en la elaboración del 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 la crianza, envejecimiento y almacenado estén aislados y sin comunicación directa con locales en que se encuentren productos no protegidos por la denominación de que se trate.

4. El Ministerio de Agricultura, previo informe de los de Hacienda y Comercio, dictará la oportuna Orden ministerial con el reconocimiento definitivo de la denominación de origen, la aprobación del Reglamento y la constitución del Consejo Regulador.

Artículo 85. El Ministerio de Agricultura podrá promover de oficio, cuando así lo estime conveniente, el trámite prevenido en el artículo 84 para el reconocimiento y reglamentación de una denominación de origen, la aprobación de su Reglamento y la constitución del Consejo Regulador. Cuando así se disponga, el Instituto Nacional de Denominación de Origen efectuará los estudios necesarios para delimitar la zona de producción y, en su caso, la de crianza, determinará 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 la forma prevista en el apartado 2 del artículo 84.

Artículo 86. 1. El Ministerio de Agricultura podrá otorgar el carácter de Calificada a toda denominación de origen cuando determinados productos tengan especiales peculiaridades y lo solicite su Consejo Regulador a través del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. En la Orden correspondiente se establecerá el plazo máximo en el que se deberá llevar a cabo, con la cooperación del Consejo Regulador, el Catastro Vitícola y Vinícola en el ámbito a que alcance la denominación de origen.

2. Se considerará que los productos tienen especiales peculiaridades cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- a) Que las uvas de que procedan sean de reconocida calidad y se adquieran por los elaboradores a un precio superior 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 calidad 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 vistas a su expansión comercial.

Artículo 87. Los Consejos Reguladores tendrán, entre otras, las siguientes funciones:

- 1.ª Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los vinos amparados por su denominación de origen.
- 2.ª Velar por el prestigio de la denominación de origen en el mercado nacional y en el extranjero y perseguir su empleo indebido.
- 3.ª Llevar los Registros de viñas, de bodegas, de producción y de crianza y los de sus titulares, así como el control de entrada 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 en esta Ley y de cuantas percepciones le correspondan, así como la recaudación de las multas y ejecución de las sanciones impuestas.
- 7.ª La promoción y propaganda para la expansión de sus mercados, así como el estudio de los mismos.
- 8.ª Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero, ejerciendo las funciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.
- 9.ª Ejercer las facultades delegadas por el Instituto de Denominaciones de Origen u otros Organismos de la Administración.
- 10.ª La incoación e instrucción de los expedientes, de acuerdo con lo que determina el artículo 94 de la Ley.
- 11.ª Proponer los presupuestos del mismo y elevarlos al Instituto de las Denominaciones de Origen para su aprobación en la forma que por dicho Instituto se determine.
- 12.ª Proponer y elevar al Instituto de Denominaciones de Origen las cuentas generales del Consejo.
- 13.ª Conocer y aprobar la Memoria anual de la actuación del Consejo, dando traslado de la misma al Instituto de Denominaciones de Origen.
- 14.ª Aquellas que se le encomienden por los Organismos competentes del Ministerio de Agricultura.

Artículo 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 diferentes Registros.
2. El Ministerio de Agricultura podrá delegar en el Consejo Regulador, a través del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, las funciones de su competencia respecto 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 Regulador y los Organismos encargados de la función que se delega para evitar dualidades e interferencias entre los mismos.

Artículo 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 dos 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 directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. El Presidente del Consejo

Regulador rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas 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 denominaciones de origen, bien directamente o a la firma que pertenezca.
5. En caso de fallecimiento o cese por cualquier causa de un Vocal se procederá a designar el sustituto en la misma forma que fue designado el causante.
6. El régimen de acuerdo se ajustará a lo previsto en el número 7 del artículo 101.
7. El Reglamento de 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.

Artículo 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 venta 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 medio 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 1,5 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 los apartados 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.

Artículo 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.

Artículo 92. Las personas naturales o jurídicas inscritas estarán obligadas a cumplir las disposiciones del Reglamento de cada denominación 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.

Artículo 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 ésta en la forma y cuantía que se determinan en el artículo 129 de este Reglamento.

Artículo 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.

Capítulo III. Denominaciones de origen de otros productos y denominaciones específicas

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Capítulo IV. Del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen

Artículo 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 en Origen de Productos Agrarios, en el que quedarán integrados los Consejos Reguladores de las denominaciones de origen, sin el 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, cuando no se oponga a la Ley 25/1970, por las normas de la de 26 de diciembre de 1958 sobre Entidades estatales autónomas.

Artículo 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 Estatuto 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, la previsión de su movimiento anual y su volumen de recaudación.

2. Para conceder a un Consejo Regulador de Denominación de Origen el Estatuto de autonomía será necesario que éste lo solicite del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen en escrito aprobado por el Consejo Regulador, acompañando los datos que se indican en el apartado número 1 de este artículo. El Instituto, a la vista de los mismos y con su informe, los elevará al Ministerio de Agricultura acompañando, caso de que su propuesta sea favorable a la concesión, el proyecto de normas por las que ha de regirse dicho Consejo. Si el Ministerio de Agricultura lo considera 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 realizar toda clase de actos de gestión y disposición con las limitaciones establecidas en la Ley y este Reglamento; no estarán sujetos a las Leyes de Entidades Estatales Autónomas 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 corresponda 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.

Artículo 100. El Instituto de Denominaciones de Origen, cuya competencia se extiende a todo el territorio nacional, tendrá las siguientes funciones:

- 1.ª 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.ª Vigilar la producción, elaboración y calidad de los productos comprendidos en la presente Ley, cuando hallen de quedar sometidos al control de características de calidad no comprendidas en el apartado anterior.
- 3.ª Promover el reconocimiento de denominaciones que estime de interés general.
- 4.ª Velar por el prestigio de las denominaciones de origen y perseguir su empleo indebido.
- 5.ª Colaborar en las tareas de formación y conservación del Catastro Vitícola y Vinícola que le sean encomendadas.
- 6.ª Colaborar con el F. O. R. P. A. en las tareas propias de la competencia de este Organismo a petición del mismo, del Departamento interesado o por propia iniciativa.
- 7.ª 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.ª Vigilar la actuación de los Consejos Reguladores y tomar o proponer las medidas necesarias para conseguir que éstos cumplan sus propios fines.
- 9.ª Aprobar los presupuestos de los Consejos Reguladores.
- 10.ª Estudiar y proponer al Ministerio de Agricultura lo referente al régimen de plantación de vinos en las zonas de denominación de origen a que se refieren 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.ª Ejercer las facultades delegadas que reciba de la Administración.
- 12.ª Las demás que le confiera el Ministerio de Agricultura.

Artículo 101. 1. El Instituto constará de órganos centrales, de Consejos Reguladores de las denominaciones como órganos desconcentrados o dotados de autonomía. Podrá establecer oficinas 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 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 denominación de origen a 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 ante el Presidente, Director y Secretario del Instituto que darán fe del resultado. Para la debida representación de los diferentes productos amparados por denominación de origen o específica se seguirán las mismas normas indicadas en el apartado anterior.
 - f) Existirá el mismo número de Vocales titulares como suplentes y la elección de éstos 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 vocales representativos a que se refieren los apartados 6, d), y 6, e), de este artículo se renovarán cada cuatro años y las

propuestas de los designados comprenderá tanto a los titulares como a los suplentes.

9. Cuando se produzca una vacante por dimisión, cese u otra causa cualquiera la Entidad que designó al cesante o dimisionario hará nueva propuesta de nombramiento. El cese de los Vocales será automático cuando perdieran la condición por la que hubieran sido designados.

10. Las funciones del Presidente del Instituto serán las siguientes:

- a) Ostentar la representación del Instituto en las relaciones oficiales y en cuantos actos, contratos y obligaciones éste haya de intervenir.
- b) Convocar y presidir las reuniones del Consejo y de la Comisión Permanente y señalar el orden del día de las sesiones.
- c) Elevar al Ministro de Agricultura las propuestas elaboradas por el Consejo e informarle sobre la realización de las medidas aprobadas.

11. Las funciones del Director del Instituto serán las siguientes:

- a) Sustituir al Presidente en los casos de ausencia o cuando expresamente delegue en él cualquiera de sus funciones.
- b) Velar por el cumplimiento de los acuerdos adoptados por el Pleno del Consejo o por la Comisión Permanente.
- c) Dirigir y organizar el funcionamiento interno del Organismo.
- d) Asumir la Jefatura del personal afecto al Instituto.
- e) Ordenar los gastos de acuerdo con los presupuestos aprobados por el Consejo.
- f) Redactar la Memoria anual.
- g) Preparar los estudios e informes que le encomiende el Presidente o los solicitados por el Pleno del Consejo o la Comisión Permanente.
- h) Elaboración de los informes de rendición de cuentas y formalicen del presupuesto del Consejo.
- i) Previa autorización del Presidente, concertar la contratación de servicios o de personal necesario para el cumplimiento de los fines del Instituto y representar al Instituto en toda clase de actos, contratos y obligaciones en que éste haya de intervenir.

12. Dependiente del Director, funcionará una Secretaría General. El Secretario general actuará como Secretario de actas del Consejo y de la Comisión Permanente, actuando en los mismos con voz pero sin voto.

13. El Consejo del Instituto podrá actuar en Pleno o por medio de una Comisión Permanente, constituida por el Presidente, el Director, los dos Vocales Vicepresidentes, dos de los Vocales designados por el Ministerio de Agricultura, dos Presidentes de Consejos Reguladores y ocho representantes de los designados a propuesta de la Organización Sindical. El Consejo constituido en Pleno designará de entre sus componentes los que han de constituir la comisión Permanente.

14. El Ministerio de Hacienda designará el Interventor Delegado de la Intervención General de la Administración del Estado a los fines previstos en la Ley de Entidades Estatales Autónomas.

15. El asesoramiento jurídico corresponderá a la Asesoría Jurídica del Ministerio de Agricultura, de la que la Dirección del Instituto podrá solicitar directamente cuantos informes estime necesarios.

16. El Pleno del Consejo o la Comisión Permanente se reunirá cuantas veces lo estime necesario el Presidente. El Pleno lo hará preceptivamente al menos dos veces al año.

17. Queda facultado el Ministerio de Agricultura para dictar las disposiciones complementarias para el desarrollo de cuanto se dispone en este artículo.

Artículo 102. 1. La financiación de las obligaciones del Instituto se efectuará:

- a) Con los créditos consignados en los Presupuestos Generales del Estado y otras Entidades públicas para aquellos fines.
- b) Con el producto de los bienes que constituyan su patrimonio.
- c) Con las subvenciones y cualesquiera otros recursos que pudieran atribuírsele.
- d) Con las cantidades figuradas en sus respectivos presupuestos procedentes de la recaudación de las exacciones establecidas en el artículo 90 de esta Ley. El Consejo del Instituto determinará el porcentaje a retener para las atenciones de los órganos centrales, que no será, en ningún caso, superior al 15 por 100 de lo recaudado por los Consejos Reguladores.

2. El Director del Instituto redactará los presupuestos anuales del Instituto, que propondrá al Consejo, el cual lo informará y elevará al Ministro de Agricultura para su aprobación, así como la aprobación de las cuentas del ejercicio anterior, sin perjuicio del cumplimiento de cuanto dispone la Ley de 26 de diciembre de 1958, sobre presupuestos y rendición de cuentas de los Organismos autónomos.

Artículo 103. 1. Al Instituto competen:

- A) La incoación de los expedientes por infracciones en materia de denominaciones de origen cuando sean cometidas por personas no inscritas en los Registros correspondientes.
- B) La resolución de los expedientes para sancionar las infracciones en materia de denominaciones de origen cuando la sanción sea de multa, no excediendo de 100.000 pesetas. En cualquier otro caso elevará el expediente, con su propuesta, al Ministerio competente

para su resolución o, en su caso, para su elevación al Consejo de Ministros.

C) La gestión de las exacciones y la recaudación de las multas, que realizará a través del Consejo regulador de cada denominación de origen.

2. Las exacciones parafiscales a que se refiere esta Ley serán ingresadas en la subcuenta correspondiente del Tesoro Público. De estos ingresos se destinarán ulteriormente al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen las cantidades que figuren por este concepto en su presupuesto de ingresos, aprobado por el Ministerio de Hacienda, ajustándose en todo caso a lo establecido en la Ley 31/1965, de 4 de mayo, y disposiciones complementarias.

3. La recaudación de las multas se efectuará en papel de pagos al Estado.

Titulo IV. Del mercado

Capítulo I. Normas del mercado

Artículo 104. 1. Cada campaña vínico-alcoholera será objeto de regulación por Decreto de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios correspondientes, previo informe del F. O. R. P. P. A. y oída la Organización Sindical.

2. Esta disposición podrá ordenar, en las coyunturas de depreciación de los productos vínico-alcoholeros, el empleo de alcoholes vínicos para usos industriales y determinar el destino de las melazas de caña y de remolacha y de sus alcoholes.

3. Podrá señalar igualmente la entrega obligatoria por parte de los productores de vino, y en razón de las características y previsiones de la vendimia, de el porcentaje en grados absolutos de la riqueza alcohol natural contenida en la cosecha. En el propio Decreto se señalarán los precios de cada uno de los productos de entrega obligatoria, así como las condiciones a que deberá obedecer ésta.

Artículo 105. 1. En el Decreto a que se refiere el artículo anterior podrá atribuirse a las industrias de la clase que se especifique el derecho de recibir con carácter preferente suministros de alcoholes a precios especiales.

2. Tendrán carácter preferente a estos efectos la elaboración de bebidas alcohólicas destinadas a la exportación, a las que se podrá, en la forma que regule el mismo Decreto, aplicar al mismo tipo de alcohol contenido en el artículo exportado el régimen de reposición con franquicia arancelaria.

3. Los receptores de alcohol, al amparo del párrafo anterior, deberán justificar su empleo ante los Organismos reguladores.

Capítulo II. Circulación de productos

Artículo 106. La circulación de vinos y demás productos derivados de la uva, regulados por la Ley 25/1970 y este Reglamento, queda sujeta a las siguientes normas:

Primera._ No podrá ponerse en circulación ninguna partida que previamente no haya sido declarada en la forma que se determina en el artículo 73. En los casos en que se ponga en circulación una partida de mosto, 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 a 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 de que pueda ser identificada.

b) Solamente se considerarán válidas las cédulas de circulación, debidamente numeradas, editadas por el Servicio de Defensa contra Fraudes y facilitadas por sus Servicios Provinciales (anexó número 16). Cada talonario de cédulas sólo podrá ser utilizado por el establecimiento a que fue entregado.

c) En las cédulas debe hacerse constar de forma clara e indeleble, sin enmiendas 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 licoroso generoso, licoroso, bebida amistelada, vino aromatizado, vermut, aperitivo vínico, vino espumoso, vino de agua, vino gasificado, orujo, lía, 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, almacenaste, exportación, destilación, vinagrería, 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 suponga 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 efectuado y la cantidad añadida. El error admisible en los datos a consignar podrá ser hasta el 5 por 100 en cuanto a cantidad y el 2,5 por 100 en cuanto a graduación.

- d) Independiente del número impreso que llevará cada cédula, el expedidor numerará las mismas correlativamente, 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 extravió 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 extenderán 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 adquiera la mercancía por el Corredor Colegiado o intermediario que intervenga 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 envases cuya capacidad esté 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 por el hecho en conocimiento del Servicio Provincial de Defensa contra Fraudes, tomándose como fecha legal de dicha comunicación la que conste en el matasellos de las oficinas de Correos. En caso de no 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 exceptuadas 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 hace 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 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.

Artículo 107.

[Téngase en cuenta que el R.D. 799/1989, 30 junio («B.O.E.» 5 julio), que modificó el artículo 107 para adaptar los Registros de Entradas y Salidas de productos derivados de la uva a la normativa comunitaria, ha sido derogado por R.D. 323/1994, 28 febrero («B.O.E.» 7 mayo), por el que se regulan los documentos que acompañan al transporte de productos vitivinícolas y los registros que deben llevar en el sector vitivinícola, conforme Reglamento (CEE) 2238/93.]

Artículo 108. Las cisternas, vagones y demás envases de transporte de vinos y de otras bebidas deberán reunir las condiciones adecuadas para garantizar la inalterabilidad del producto transportado, debiendo cumplir las condiciones técnico-sanitarias que con carácter general estén establecidas para el envasado de productos alimentarios, quedando prohibidas todas aquellas que puedan transmitir sustancias tóxicas o que puedan contaminar al producto envasado, las que puedan ceder sustancia ajena a la composición normal del producto o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos, o aquellas que puedan alterar las características de composición o sus caracteres organolépticos.

Capítulo III. De la venta de productos a granel y envasados

Artículo 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. Sólo 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 atmósferas, 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.

Artículo 110. 1. La venta ambulante a granel de los productos a que se refiere la Ley 25/1970 se regirá por las siguientes normas:

a) Solo 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 la 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 los productos no podrán figurar indicaciones de ninguna clase que no correspondan a la clase de producto que contiene.

2. El reparto a domicilio de productos a granel se podrá efectuar de acuerdo con las siguientes normas:

a) Los envases deberán llevar adosados el 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.

Artículo 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.

Artículo 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 no sea superior a 23.ºC será del 2 por 100, y en los de graduación superior a 23.ºC del 1 por 100. 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 indicará: 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, o 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 al conservador y dosis empleada.

- f) En los zumos liofilizados: Zumo de uva liofilizado
- g) En los zumos reconstituidos: Zumo de uva reconstituido a partir 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 amistelada, 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 denominación 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 Reglamentación.
- 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 pueda confundir al consumidor sobre la naturaleza, origen, clase o calidad del producto.
4. a) Por el Servicio de Defensa contra Fraudes, 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 llevara 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 embotellará y marcas que utilizará.
- a-4) En el caso de que se desee embotellar o envasar productos para otras bodegas, industrias o 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 -12 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 estancia, acompañada de los documentos correspondientes, de acuerdo con el apartado 3 de este artículo, conservando el número que poseen actualmente, sin perjuicio del cumplimiento de lo que se dispone referente a firmas con dos o más plantas de funcionamiento. En caso de firmas 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 expresan 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 presentaran, 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Capítulo IV. Del Comercio Exterior

Artículo 116. 1. Los productos que se destinen a exportación deberán ir amparados por un certificado de análisis expedido por los Centros autorizados al efecto por el Ministerio de Agricultura o de Industria, 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 cuanto se dispone en el artículo 112 de este Reglamento, no pudiéndose utilizar las mismas en el mercado nacional.

Artículo 117. 1. Los productos de importación deberán cumplir todos los requisitos exigibles a los de producción nacional tanto 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.

Artículo 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 expedirán el oportuno certificado previo el levante de la mercancía sin perjuicio de las competencias de los Ministerios de Hacienda y de Comercio en las importaciones.

Título V. De las sanciones

Capítulo Único

Artículo 119.(sic) 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.

Artículo 120. 1. Las bases 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 hectárea en el quinquenio precedente en la zona o provincia donde esté enclavada por el precio medio alcanzado en la 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 a; precio medio en el mes en que se cometió la infracción, si pudiese determinarse su fecha, y en otro caso, en el mes en que aquélla se descubra.

2. Cuando resulten probados en el expediente los datos de producción, precios o existencias, podrán ser aplicados los 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.

Artículo 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 adición al vinagre de ácidos minerales u orgánicos no 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 pruebe 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 aplicaran en su grado menor:

1) Cuando se pruebe que no ha existido mala fe, siempre que no sean los casos de adulteración y aguado 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 conveniente 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 negara 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 se 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 que la mercancía quede retenida hasta que por el instructor del expediente se disponga lo pertinente, de acuerdo con lo que se establece en el artículo 122.

6. Las Reglamentaciones que se 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 responsable la firma o razón social cuyo nombre figura en la etiqueta. Sobre las que se hayan cometido en productos 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 interesadas y hacerlos comparecer en las oficinas que tramiten las actuaciones.

Artículo 122. 1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el pago del importe de su valor en el caso en que el decomiso no sea factible, en las infracciones a los artículos 62, 65, 68, 69, 70, 72, 7., 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 mercancía 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 aquellas 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 efectuada sobre mercancía retenida, intervenida o decomisada se estará a lo dispuesto en el artículo 399 del Código Penal.

Artículo 123. 1. Las infracciones a los artículos 41, 46, 48, 73, 106 y disposición transitoria segunda; las inexactitudes en las declaraciones, 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 o resistencia por los interesados a las diligencias para el control inspección en los casos en que éstos estén establecidos, serán sancionados con multas de cuantía del 1 por 100 al 10 por 100 da la base por cada hectárea en caso de viñedos 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 multa de 100.000 a 200.000 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.

[Número 2 del artículo 123 redactado por R.D. 1129/1985, 5 junio («B.O.E.» 10 julio), por el que se actualizan las sanciones previstas en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.]

3. Si la demora en la presentación de declaraciones no excediera de un mes, o la de extensión de asientos 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 disposiciones complementarias en cuanto a documentación sólo se podrá acreditar mediante la presentación de la misma en el momento de la inspección.

Artículo 124. 1. La plantación de vid que contravenga lo dispuesto en los artículos 35 o 37, así como las infracciones al artículo 47 se sancionarán 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.

Artículo 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.

Artículo 126. 1. Siempre que no tuvieran prevista una sanción específica, se sancionarán con el 0,5 por 100 al 5 por 100 del valor de los productos en que 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 56 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, y 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 20.000 pesetas.

[Número 3 del artículo 126 redactado por R.D. 1129/1985, 5 junio («B.O.E.» 10 julio), por el que se actualizan las sanciones previstas en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.]

Artículo 127. Serán sancionadas con multa de 1000 a 50.000 pesetas las infracciones referentes a los artículos 57, 60, 69, 70, 71, 72, 109, 110, 111, 112, 113, 114 y 115.

[Artículo 127 redactado por R.D. 1129/1985, 5 junio («B.O.E.» 10 julio), por el que se actualizan las sanciones previstas en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.]

Artículo 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.

Artículo 129. 1. Se sancionará la indebida aplicación de las definiciones establecidas en el capítulo 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 20.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso.

[Número 1 del artículo 129 redactado por R.D. 1129/1985, 5 junio («B.O.E.» 10 julio), por el que se actualizan las sanciones previstas en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.]

2. Los Reglamentos de cada denominación de origen especificarán las sanciones a aplicar a las infracciones a su Reglamento por los inscritos en los registros de la misma, clasificando éstas en

a) Faltas administrativas, que se sancionarán en la forma y cuantía que establece el artículo 122 de este Reglamento, y las que sean de carácter leve, con censura.

b) Infracciones a lo establecido en su Reglamento sobre la elaboración y características de los productos amparados, que se sancionarán en la forma y cuantía establecida en el artículo 126, apartado 2, y con su decomiso.

c) Uso indebido de la denominación o actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio, que se sancionará en la forma y cuantía que establece 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.

Artículo 130. 1. En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados a la exportación las multas serán superiores con 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 dichos máximos.

3. Se considerará reincidente el infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de la Ley o de este Reglamento en los cinco años 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.

Artículo 131. 1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá:

a) Por las 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 de industrias agrarias.

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 su 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 no especificados anteriormente actuara 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 instruyó.

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 hubiere sido incoado por un Consejo Regulador, al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

c) Si la multa fuese superior a 100.000 pesetas y no excediera de 1.000.000 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, al Consejo de Ministros, a propuesta del Ministro competente.

4. La decisión sobre el decomiso definitivo de productos o destino de éstos 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, se 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 demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1860, que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de los Servicios Agronómicos,

Artículo 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 1958.

2. Las infracciones a la Ley y a este Reglamento prescriben a los cinco años de su comisión, por lo que toda la documentación que se determina 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 gustos 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 Depósitos de la Delegación de Hacienda.

Título VI. Del catastro vitícola y vinícola

Capítulo Unico

Artículo 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 viniera y de portainjerto; quinto, naturaleza y potencial 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 productos, y segundo, título jurídico de tenencia de los bienes cuando no sea el propietario,

Artículo 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 109 datos que puedan 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

Disposición Adicional 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.

Disposición Adicional 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 componentes y características de los vinos.

Disposición Adicional Tercera. Las sanciones establecidas en cantidades absolutas en pesetas podrán ser revisadas quinquenalmente por el Gobierno, aplicándoles coeficiente de corrección en función del precio medio de los objetos o productos a que se refiera.

Disposición Adicional Cuarta. Los diferentes Departamentos ministeriales facilitarán al de Agricultura, a petición de este los datos necesarios para la formación del Catastro Vitícola y Vinícola.

Disposición Adicional Quinta. Se autoriza al Gobierno para que, previa propuesta del F. O. R. P. A. o de la Organización Sindical, según proceda, pueda hacer extensivo lo establecido en los artículos 85 y siguientes de la Ley y de este Reglamento a aquellos productos agrarios cuya protección de calidad tenga especial interés económico o social.

Disposición Adicional 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.

Disposición Adicional Séptima. Las graduaciones alcohólicas citadas en el texto de este Reglamento se entenderán en la forma definida en el anejo número 19.

Disposiciones Finales

Disposición Final 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 transitoria sexta.

Disposición Final Segunda. La Junta de Vinos Espumosos, creada por Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de abril de 1989, queda integrada en el Instituto de Denominaciones de Origen y se denominará en lo sucesivo Consejo Regulador de los Vinos Espumosos y Gasificados.

Disposición Final 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.

Disposición Final Cuarta. Quedan derogadas cuantas disposiciones se citaban en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 10 de noviembre de 1971, referente a tabla de vigencias de la Ley 25/1970, cuya vigencia se determinaba que subsistía hasta la promulgación de este Reglamento.

Disposición Final Quinta. 1. En tanto que por el Ministerio de Agricultura no se disponga lo 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 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 Vinícola en la forma que se establece en el título sexto de este Reglamento.

Disposición Final Sexta. El Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1987, de 21 de septiembre, en las partes que trata de productos a los que también se refiere la Ley 25/1970 y este Reglamento se adaptará, antes de su entrada en vigor, a lo que en los mismos se determina.

Disposición Final 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 elaboraciones de los productos que son objeto de este Reglamento.

Disposiciones Transitorias

Disposición Transitoria 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-Xéres-Sherry y Manzanilla, Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla y Moriles. Rioja, Tarragona, Priorato, Ribero, Valdeorras, Alella, Valencia, Utiel-Requena, Choste, Alicante, Cariñena, Navarra, Panadés, Jumilla, Huelva, Mancha -incluidas las subdenominaciones Manchuela, Almansa y Mérida-, Valdepeñas y de los respectivos Consejos Reguladores, y revisará 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.

Disposición Transitoria Segunda. Los propietarios de viñedos, viveros de vid y de plantas de elaboración, crianza y almacenado de vinos deberán formular, en el plazo que señale el Ministerio de Agricultura, una declaración expresiva de las circunstancias que éste determine.

Disposición Transitoria Tercera. 1. Las sanciones establecidas en el título quinto sólo serán de aplicación 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.

Disposición Transitoria Cuarta. La entrada en vigor de los preceptos del presente Reglamento que interfieran con los del Decreto que regule la campaña vínico-alcoholera 1970-1971 quedará diferida hasta la terminación de ésta.

Disposición Transitoria Quinta. 1. Con objeto de liquidar las existencias de productos envasados cuyas etiquetas no cumplan cuanto sobre ellas se ordena en este Reglamento, se concede un plazo de seis meses para la retirada de las mismas a partir de la publicación de este Reglamento.

2. Los modelos establecidos para cédulas de circulación y libros-registros se implantarán en la fecha de principio de campaña posterior a la publicación de este Reglamento.

Disposición Transitoria 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 rentabilidad.

Anexo 1 Variedades Preferentes, Autorizadas y Temporalmente Autorizadas por Regiones Vitícolas

A) Variedades para Vinificación

1. Comunidad Autónoma de Galicia.

a) Preferentes o recomendadas:

Albariño.

Alicante.

Brancellao. Brancello.

Caiño bravo. Cachón.

Doña Blanca.

Espadeiro.

Ferrón.

Godello.

Loureira. Loureiro blanco. Marqués.

Loureiro tinto.

Mencía.

Merenzao. María Ardoña. Bastardo.

Mouratón. Negreda.

Moza fresca. Doña Blanca.

Sousón. Tintilla.

Torrontés. Tarrantés.

Treixadura.

b) Autorizadas

Albillo.

Garnacha tintorera. Alicante.

Gran negro. Grau negro.

Palomino. Jerez.

2. Región Cantábrica.

Comunidad Autónoma del Principado de Asturias:

a) Preferentes o recomendadas:

Ninguna.

b) Autorizadas:

Albarín blanco.

Albillo.

Garnacha tintorera.

Picapoll blanco. Extra.

Verdejo.

Comunidad Autónoma de Cantabria:

a) Preferentes o recomendadas.

Ninguna.

b) Autorizadas.

Mencía.

Palomino. Jerez.

Comunidad Autónoma del País Vasco (excepto Rioja Alavesa):

a) Preferentes o recomendadas.

Ninguna.

b) Autorizadas.

Ondarrabi Beltza.

Ondarrabi Zuri o Txuri.

3. Región del Duero.

a) Preferentes o recomendadas:

Albillo. Blanca del País.

Garnacha tinta. Tinto aragonés. Tinto de Navacarnero.

Malvasía de la Rioja. Rojal.

Mencía.

Moscatel de grano menudo.

Prieto picudo.

Tempranillo. Tinto fino. Tinto del país.

Tinta de Toro.

Verdejo.

Viura. Macabeo.

b) Autorizadas:

Cabernet Sauvignon.

Chelva.

Doña Blanca. Valenciana blanca.

Garnacha roja.

Garnacha tintorera. Alicante.

Godello.

Juan García.

Malbec.

Merlot.

Palomino. Jerez.

Rufete

Tinta Madrid. Negral.

4. Región del Alto Ebro.

Comunidad Autónoma del País Vasco (Rioja Alavesa):

a) Preferentes o recomendadas:

Graciano.

Mazuela.

Tempranillo.

Viura.

b) Autorizadas:

Garnacha blanca.

Garnacha tinta.

Malvasía de Rioja.

Comunidad Autónoma Foral de Navarra:

a) Preferentes o recomendadas.

Graciano.

Mazuela.

Moscatel de grano menudo.

Tempranillo.

Viura.

b) Autorizadas.

Garnacha tinta.

Malvasía de Rioja.

Comunidad Autónoma de la Rioja.

a) Preferentes o recomendadas.

Graciano.

Mazuela.

Tempranillo.

Viura.

b) Autorizadas.

Garnacha blanca.

Garnacha tinta.

Malvasía de Rioja.

5. Región Aragonesa.

Comunidad Autónoma de Aragón:

a) Preferentes o recomendadas:

Juan Ibáñez. Concejón. Moristel.

Mazuela. Cariñena.

Moscatel de Alejandría. Moscatel romano.

Tempranillo.

Viura. Macabeo.

b) Variedades autorizadas

Alcañón.

Garnacha blanca.

Garnacha peluda.

Garnacha tinta.

Graciano.

Malvasía de Rioja. Rojal.

Parraleta.

6. Región Catalana.

Comunidad Autónoma de Cataluña:

a) Preferentes o recomendadas:

Garnacha peluda. Garnatxa peluda.

Garnacha tinta. Garnatxa negra. Garnatxa país. Lladoner.

Parellada. Montonec. Montonega. Martorella.

Tempranillo. Ull de Llebre. Verdiell.

Viura. Macabeo. Macabeu.

Xarello. Cartoixá. Pensal. Pansar. Pansalet. Pansa blanca.

b) Autorizadas:

Cabernet Sauvignon.

Chadornnay. Pinot Chadornay.

Garnacha blanca. Garnatxa blanca.

Malvasía de Sitges. Malvasía grossa.

Mazuela. Cariñena. Crusilló. Samsó.

Merlot.

Monastrell. Morastell. Garrut.

Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga. Moscatell romá.

Pedro Ximénez.

Picapoll negro.

Subirat parent. Malvasía. Malvasía de Rioja.

Trepat.

7. Región Balear.

a) Preferentes o recomendadas:

Callet.

Manto negro.

Pensal blanca. Prensar. Moll. Pansal.

b) Autorizadas:

Fogoneu.

Monastrell.

8. Región Extremeña.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

a) Preferentes o recomendadas:

Alarije.

Borba.

Garnacha tinta. Tinto aragonés.

Tempranillo. Tinto fino. Cencibel.

Viura. Macabeo.

b) Autorizadas:

Cayetana blanca.

Chelva. Montúa. Mantúa.

Eva. Beba de los Santos.

Malvar.

Pardina. Hoja vuelta. Cayetana parda.

Pedro Ximénez.

Valenciana tinta.

Verdejo.

9. Región Central.

Comunidad Autónoma de Madrid:

a) Preferentes o recomendadas:

Albillo.

Garnacha tinta. Tinto aragonés. Tinto de Navalcarnero.

Malvar. Tempranillo. Cencibel. Tinto fino.

b) Autorizadas:

Airen.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

a) Preferentes o recomendadas:

Garnacha tintorera.

Airén.

Albillo.

Coloraillo.

Garnacha tinta.

Garnacha tintorera.

Malvar.

Merseguera. Meseguera.

Monastrell.

Moscatel de grano menudo.

Pedro Ximenez.

Tempranillo. Cencibel.

Tinto Velasco.

Torrontés. Arís.

Viura.

b) Autorizadas.

Bobal.

Frasco.

Pardillo. Marisancho.

Moravia agria.

Moravia dulce. Crujidera.

Negral.

10. Región Levantina.

Comunidad Autónoma Valenciana:

a) Preferentes o recomendadas:

Garnacha tinta. Gironet.

Garnacha tintorera. Alicante. Tintorera.

Malvasia de Rioja. Subirat.

Merseguera. Verdosilla.

Monastrell.

Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga.

Pedro Ximénez.

Planta de Pedralba. Planta Angort.

Tempranillo. Tinto fino.

Viura. Macabeo.

b) Autorizadas:

Bobal.

Forcallat blanca.

Planta nova. Tardana.

Tortosina. Tortosí.

Verdil.

Comunidad Autónoma de Murcia:

a) Preferentes o recomendadas.

Garnacha tinta.

Merseguera. Meseguera.

Monastrell.

Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga.

Pedro Ximénez.

Tempranillo.

Verdil.

Viura. Macabeo.

b) Autorizadas.

Airén.

Bonicaire.

Forcallat blanca.

Forcallat tinta.

Garnacha tintorera.

Malvasía de Rioja.

11. Región andaluza.

Comuniad Autónoma de Andalucía:

a) Preferentes o recomendadas:

Baladí verdejo.

Garrido fino.

Listán de Huelva.

Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga. Moscatel de Chipiona.

Palomino fino.

Palomino de Jerez.

Pedro Ximenez.

b) Autorizadas:

Airén. Lairén.

Doradilla.

Garnacha tinta.

Jaén. Calagraño.

Mantúa. Mantúo.

Mollar cano.

Monastrell.

Moscatel morisco. Moscatel de grano menudo.

Perruno.

Rome.

Uva Rey.

Zalema.

12. Región Canaria.

Comunidad Autónoma de Canarias:

a) Preferentes o recomendadas:

Diego.

Gual.

Listán negro.

Malvasía. Malvasía de Rioja.

Moscatel. Moscatel de Málaga. Moscatel de Lanzarote.

Negra común.

Negramoll.

Verdello. Breval.

b) Autorizadas:

Listán blanco.

Pedro Ximénez.

Vermejuela.

Vijiriego. Vujariego.

B) Variedades para uva de mesa

..TEXT:Albillo.

Aledo.
 Alfonso Lavallée.
 Cardinal.
 Calop.
 Corazón de Cabrito. Teta de vaca. Quiebratinajas.
 Pizzutello.
 Chasselas dorada. Franceset.
 Chelva. Montúa. Mantúa.
 Dominga.
 Eva. Beba de los Santos.
 Imperial Napoleón. Don Mariano.
 Italia.
 Leopoldo III.
 Molinera.
 Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga. Moscatel romano.
 Náparo.
 Ohanes.
 Planta Mula.
 Planta nova. Tardana. Tortozón.
 Ragol.
 Reina de las Viñas.
 Roseti. Rosaki. Regina. Dattier de Beyrouth.
 Sultanina.
 Valencí blanco.
 Valencí negro.
 C) Portainjertos o patrones

Blanchard = Belandieri-Colombard ... BCl
 196-17 Castel = 1203 Couderc (Mourviedro x Rupestris Martín) x Riparia Gloria
 ... 196-17 Cl
 6736 Castel = Riparia x Rupestris de Lot ... 6736 Cl
 161-49 Couderc = Riparia x Berlandieri ... 161-49 C
 1616 Couderc = Solonis x Riparia ... 1616 C
 3309 Couderc = Riparia tomentosa x Rupestris Martín ... 3309 C
 333 Escuelas Montpellier = Cabernet Sauvignon x Berlandieri ... 333 EM
 13-5 E.V.E. Jerez = Descendencia de Berlandieri Resseguier número 2 ... 13- 5
 Evex
 5 A Martínez Zaporta = Autofecundación de 41 - B ... 5A Mz
 41 B Millardet-Grasset = Chasselas x Berlandieri ... 41BM
 420 A Millardet-Grasset = Berlandieri Grasset x Riparia ... 420AM
 19-62 Millardet-Grasset = Malbec x Berlandieri ... 19-62 M
 1103 Paulsen = Berlandieri Resseguier número 2 x Rupestris de Lot ... 1103 P
 31 Ritcher = Berlandieri Resseguier número 2 x Novo Mexicana ... 31 R
 99 Ritcher = Berlandieri Las Sorres x Rupestris de Lot ... 99 R
 110 Ritcher = Berlandieri Resseguier número 2 x Rupestris Martín ... 110 R
 140 Ruggeri = Berlandieri Resseguier número 2 x Rupestris de Lot ... 140 Ru
 5 BB Teleki-Kober = Berlandieri-Riparia ... 5BB T
 S04 Selección Oppenheim del Teleki número 4 = Berlandieri-Riparia ... S04
 Rupestris de Lot ... R. de Lot

[Anexo I redactado por R.D. 1195/1985, 5 junio («B.O.E.» 20 julio), por el que se establece la calificación de variedades de vid.]

Anexo 2 REGIONES VITIVINICOLAS

1. Región gallega: Provincias de La Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra.
2. Región cantábrica: Provincias de Asturias, Santander, Vizcaya, Guipúzcoa y la parte de Alava no incluida en la del Alto Ebro.
3. Región del Duero: Provincias de León, Zamora, Salamanca, Palencia, Valladolid, Burgos, Soria, Segovia y Avila excepto lo incluido en

la región 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: Provincias de Cáceres y Badajoz.
9. Región central: Provincias de Madrid, Guadalajara, Toledo, Ciudad Real, Cuenca, Albacete y el partido judicial de Cebreros, de la provincia de Avila.
10. Región levantina: Provincias de Castellón, Valencia, Alicante y Murcia.
11. Región andaluza: Provincias de Huelva, Cádiz, Málaga, Almería, Sevilla, Córdoba, Jaén y Granada.
12. Región canaria: Provincias de Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife.

ANEXO NUMERO 3

..TEXT: ESTATUTOS DE LA VIÑA, EL VINO Y LOS ALCOHOLES

..TEXT: DECLARACION DE COSECHA DE UVA (ARTICULO 46 LEY 25/1970)

[Modelo publicado en el «B.O.E.» 87/11 abril 1972.]

ANEXO NUMERO 4

..TEXT: PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS ZUMOS DE UVA

..TEXT:

[Anexo derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

ANEXO NUMERO 5

PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS ZUMOS DE UVAS

1. En los 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) Acido tártrico cristalizado.
 - b) Acido cítrico cristalizado (si del contenido de este ácido después de la corrección excede de un gramo por litro, deberá indicarse en la etiqueta).
 - 1.5. La desacidificación mediante la adición de
 - a) Tartrato neutro de potasio puro.
 - b) Carbonato de cal puro.
 - 1.6. La adición de enzimas pectolíticas exentas de oxidasas antifermentos no autorizados.
 - 1.7. La conservación en atmósfera inerte de anhídrido carbónico o nitrógeno, o mezcla de ambos.
 - 1.8. La clarificación con gelatina, albúminas, caseína, ictiocola, bentonita, tierras de Lebrija 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 naturales.
 - 1.11. La adición de anhídrido carbónico en proporción inferior a dos gramos por litro, para obtener zumos gasificados.
 - 1.12. La adición de anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido total del mismo sea inferior a 100 miligramos por litro y de 10 miligramos por litro de sulfuroso libre.
 - 1.13. La adición de ácido metatartárico en dosis inferiores a 200 miligramos por litro, o hexametáfosfato sódico en dosis inferiores a 250 miligramos por litro.
 - 1.14. La adición de ácido ascórbico, como antioxidante, en dosis inferiores a 200 miligramos por litro.
2. En los zumos conservados: Se autorizan los tratamientos indicados para los zumos naturales, y para su obtención se autorizan los siguientes tratamientos a los zumos naturales:
- 2.1. La pasteurización, calentamiento, refrigeración y congelación, siempre que no dé lugar a concentración, dilución o caramelización del zumo inicial.

- 2.2. La adición ácido 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 de anhídrido sulfuroso necesario para la conservación, siempre que cuando se sirvan para el consumo el contenido total del mismo sea inferior a 100 miligramos por litro y el sulfuroso libre 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° Beaumé, 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 aromas 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 las características que se determinan posteriormente. Los zumos liofilizados se obtienen de los zumos naturales o concentrados que pueden haber sufrido los tratamientos autorizados a los mismos, siempre que el producto terminado reúna las características que se determinan posteriormente.
6. Los zumos reconstituídos, obtenidos a partir de los zumos concentrados o de los liofilizados por adición de agua, siempre que el producto terminado reúna las características del zumo natural.
7. En los zumos compuestos se podrán aplicar los mismos tratamientos autorizados para los zumos naturales.

ANEXO NUMERO 6

..TEXT: PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS VINOS

.....

[Anexo 6 derogado por Ley 8/1996, 15 enero («B.O.E.» 17 enero), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.]

ANEXO NUMERO 7

PRACTICAS ADMITIDAS EN LA ELABORACION DE LA SIDRA

..TEXT:1. La mezcla de sidra entre sí, y de éstas con mostos de manzana.

2. La concentración de los mostos por procedimientos tecnológicos adecuados de forma que no se alteren las cualidades características de los mismo.
3. La pasteurización, esterilización, congelación, refrigeración, calentamiento, trasiego, centrifugación, filtrado y homogeneizado.
4. La clarificación con tanino, gelatina, clara de huevo, caseína, leche descremada, suero de sangre, bentonitas, tierras de Lebrija y Pozaldez prácticamente exentas de hierro.
5. La fermentación con levaduras seleccionadas.
6. La adición de ácido cítrico o tartárico químicamente puro en proporciones que no excedan en total de dos gramos por litro de producto.
7. La desacidificación con carbonato cálcico químicamente puro.
8. La coloración con caramelo.
9. El sulfitado 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.
10. La adición de anhídrido carbónico para la elaboración de sidras gasificadas.
11. La adición de cloruro sódico puro en la proporción máxima de un gramo por litro.
12. La adición de fosfatos amónico o cálcico químicamente puros.
13. La desulfitación empleando procedimientos físicos.
14. El almacenamiento con anhídrido carbónico a presión o gas nitrógeno.

ANEXO NUMERO 8

..TEXT: PRACTICAS ADMITIDAS EN LAS BEBIDAS DE VINO

1. Queda 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 carbónica o natural que reúna las condiciones sanitarias que están establecidas.
3. La adición de sacarosa, caramelo de mosto, arropo y caramelo de azúcar.

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

..TEXT: PRACTICAS ADMITIDAS EN LOS ALCOHOLES Y BEBIDAS DERIVADAS DEL 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 glucosa o sacarosa y de mosto o miel.
4. El empleo de caramelo o glucosa y sacarosa.
5. El empleo de las sustancias o extractos vegetales que requiera la clase de bebida a obtener, así como las esencias y otros productos autorizados.
6. La adición de materias colorantes que estén específicamente autorizadas.

ANEXO NUMERO 10

..TEXT: 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 definición y siempre que no se haga en la fase de comercio al por menor.
2. El empleo de caramelo de mosto para dar coloración.
3. El tratamiento con carbono animal purificado y carbono activo lavado para atenuar su color, a condición que no dejen en el vinagre sustancias extrañas a éste.
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 o 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. Fostado de vinos en fase de acetificación, con fosfatos amónico, sódico o potásico.
7. La adición de extracto de Malta o de levadura en las dosis indispensables para facilitar la acetificación.
8. El empleo de bacterias 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 añejamiento acelerado por procedimientos físicos o biológicos.
12. La clarificación con albúminas, 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 aromáticas e inofensivas.

ANEXO NUMERO 11

PRACTICAS CONDICIONADAS (ARTICULO 56, APARTADO 2)

1. En los zumos de uva y bebidas derivadas de éstos: La adición de preparados enzimáticos que faciliten la clarificación y filtración.
2. En los mostos naturales: La adición de agua a los mostos con riqueza glucométrica a 272 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 desferrizantes.
 - 3.4. El fosfato con 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 desferrizantes.

ANEXO NUMERO 12

..TEXT: CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES

Acido tártrico

Se presenta en forma de cristales incoloros, transparentes, muy resistentes, desprovistos de agua de cristalización, o en polvo cristalino blanco. La solución acuosa es destrogira. Diez miligramos del producto al 10 por 100 debe necesitar $13,3 \pm 0,2$ miligramos de solución normal de hidróxido sódico para obtener la saturación del ácido en presencia de fenoltaleína.

El contenido de impurezas no podrá exceder de los siguientes límites:

Materias volátiles: 5 por 1000, determinado por desecación a 105° hasta peso constante.

Acido cítrico: Exento.

Sulfatos: 1 por 1000 (expresado en ácido sulfúrico).

Cloruros: 1 por 1000 (expresado en ácido clorhídrico).

Metales pesados: 20 partes por millón.

Oxalatos: 1 por 1000 (expresado en ácido oxálico).

Arsénico: Dos partes por millón.

Acido cítrico:

Se presenta bajo forma de cristales incoloros, translúcidos 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 $14,3 \pm 0,2$ miligramos de solución normal de hidróxido sódico para alcanzar la saturación del ácido en presencia de la fenoltaleína.

Contenido máximo de impurezas:

Acido tártrico: Exento.

Materias volátiles: 5 por 1000 del producto anhidro.

Sulfatos, cloruros, metales pesados, oxalatos, arsénico: Los mismo límites que los establecidos para el ácido tártrico.

Acido ascórbico

Se presenta en forma de polvo blanco cristalino e inodoro, dextrogiro. Riqueza mínima en ácido ascórbico de 98 por 100.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Agua: 4 por 1000 (por desecación sobre ácido sulfúrico durante veinticuatro horas).

Arsénico: Tres partes por millón.

Plomo: 10 partes por millón.

Otros metales pesados: 20 partes por millón.

Acido metatartárico

Se presenta cristalizado o en polvo, blanco o amarillento, siendo muy delicuescente y muy soluble en agua y alcohol.

El producto enológico debe contener, como mínimo, el 105 por 100 de ácido tártrico y el 32 por 100 de ácido esterificado.

Acido sórbico

Es el trans-trans 2-4 hexadienoico. El producto comercial se presenta en forma de cristales blancos, que deben tener una riqueza mínima del 98 por 100 en ácido sórbico.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Agua: 3 por 100 (por desecación durante veinticuatro horas sobre ácido sulfúrico).

Sulfatos: 1 por 1000, expresado en ácido clorhídrico.

Metales pesados: 20 partes por millón, expresado en plomo.

Arsénico: Cinco partes por millón.

Aldehídos: 1 por 1000.

Aceite vegetales

Deben ser aceites comestibles y responder a las disposiciones dictadas sobre la materia.

Albúmina

Se presenta en forma de masas irregulares, transparentes, de color amarillo o castaño. El producto comercial deber tener una riqueza mínima del 88 por 100 de proteínas grasas.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Arsénico: Tres partes por millón.

Plomo: Cinco partes por millón.

Otros metales pesados: 10 partes por millón.

Anhídrido carbónico

El producto comercial debe ser un gas incoloro con un riqueza mínima del 99 por 100 en volumen de anhídrido carbónico.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Arsénico: 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 mínima de 99 por 100 en volumen de anhídrido sulfuroso.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Materias no volátiles: 0,1 por 1000.

Anhídrido sulfúrico: 1 por 1000.

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.

Ascorbato de sodio

El producto comercial se presenta en forma de cristales blancos inodoros y no debe contener menos del 98 por 100 de ascorbato sódico. El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Agua: 3 por 1000, por desecación sobre ácido sulfúrico durante veinticuatro horas.

Arsénico: Tres partes por millón.

Plomo: 10 partes por millón.

Otros metales pesados: 20 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 límites:

Metales pesados: 20 partes por millón (en plomo).

Arsénico: Cuatro partes por millón.

Hierro: 0,4 por 1000.

Calcio y magnesio: 60 miliequivalencias por 100 gramos.

Carbón activado enológico

Es un carbón vegetal que se presenta en forma de polvo negro, inodoro y sin sabor, dotado de un poder elevado de absorción, obtenido por tratamientos apropiados sin materias de impregnación.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Humedad: 15 por 100.

Cenizas: 10 por 100 de carbón seco.

Cloruros: 2 por 1000.

Cianuros: Exento.

Hidrocarburos aromáticos superiores: Exento.

Sulfuros: 20 partes por millón, calculado en azufre.

Arsénico: Cinco partes por millón.

Hierro: 0,1 por 1000.

Metales pesados: 20 partes por millón.

Calcio: 1 por 100

Carbón animal purificado

Se presenta en forma de polvo negro o de pasta negra obtenidos a partir de carbón animal con tratamiento por ácido clorhídrico y lavado posterior, con o sin desecación ulterior.

El «negro en pasta» o pasta de carbón no debe contener más del 85 por 100 de humedad y el «negro en polvo» o polvo de carbón no

debe contener más del 15 por 100, determinados por calentamiento en cápsula en sílice a 100° C durante ocho horas.

Por calcinación incompleta de estos productos no debe desprenderse olor a materias empireumáticas.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites, referidos a peso de producto seco:

Cloruros: 3 por 1000.

Cianuros: Exento.

Hidrocarburos aromáticos superiores: Exento.

Sulfuros: 20 partes por millón, expresado en azufre.

Arsénico: Cinco partes por millón.

Hierro: 0,4 por 1000.

Metales pesados: 20 partes por millón, expresado en plomo.

Calcio: 1 por 100.

Carbonato de sal

Polvo blanco muy fino. Riqueza mínima de carbonato de cal, 98 por 100, calculada por acidimetría. Contenido máximo de impurezas:

Sulfatos: 5 por 1000 (expresado en ácido sulfúrico).

Hierro y aluminio: 2 por 1000 (expresado en óxidos).

Cloruros: 1 por 1000 (en ácido clorhídrico).

Caseína

Se presenta en forma amorfa, en copos o en polvo, de color amarillento y olor característico. Su contenido en nitrógeno no debe ser inferior al 11 por 100.

Otros componentes no deben estar en proporción superior a los siguientes límites:

Humedad: 12 por 100.

Sustancias grasas: 9 por 1000.

Cenizas: 3 por 100.

Lactosa: 6 por 1000.

Acidez en ácido láctico: 1 por 1000.

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 limón, 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 límites:

Cloruros: 0,2 por 1000, expresado en ácido clorhídrico.

Sulfatos: 0,05 por 1000, expresado en ácido sulfúrico.

Carbonatos: Exento.

Residuo insoluble en agua: 0,1 por 1000.

Arsénico: Tres partes por millón.

Otros metales pesados: 10 partes por millón.

Acido cianhídrico o cianuros: Exento.

Fitato cálcico

Se presenta en forma de polvo blanco de sabor ácido; el producto comercial debe contener un mínimo del 16 por 100 de fósforo total, referido a producto seco. Las pruebas de presencia de almidón o de azúcares reductores deben ser negativas.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Humedad: 12 por 100 (por desecación en estufa a 100°).

Nitrógeno: 4 por mil.

Hierro: 0,1 por mil.

Metales pesados: 20 partes por millón.

Arsénico: Cinco partes por millón.

Fosfatos minerales: 5 por 1000.

Fosfato amónico

El fosfato de amonio bibásico se presenta en forma de cristales monoclínicos e incoloros. La riqueza en anhídrido fosfórico debe estar comprendida entre 51,8 y 56,2 por 100, y en amoniaco, como mínimo, del 24 por 100.

Contenido máximo de impurezas:

Cloruros: 1 por 1000 (en ácido clorhídrico).

Sulfatos: 1 por 1000 (en ácido sulfúrico).

Hierro: 20 partes por millón.

Metales pesados: 20 partes por millón, expresado en plomo.

Arsénico: Dos partes por millón.

Gelatina

Producto de origen animal, se presenta en escamas, en granulo o polvo de color amarillento.

El contenido de impurezas no debe ser superior a los siguientes límites:

Cobre: 30 partes por millón.

Anhídrido sulfuroso: 0,5 por 1000.

Arsénico: Dos partes por millón.

Otros metales pesados: 20 partes por millón.

Albúmina: Exento.

Acidos orgánicos: Exento.

Residuo a la calcinación: 2 por 100.

Goma arábica

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: Dos partes por millón.

Caolín

Es un silicato natural de aluminio hidratado. Se presenta en polvo fino de color blanco o amarillento, graso al tacto; es insoluble en agua y en ácidos diluïdos. 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 1000.

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 de especies alcoholígenas, presentada en sustrato nutritivo de agar o similar o bien en cultivo líquido o liofilizada. Los envases deberán cumplir las adecuadas condiciones para impedir toda contaminación de 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 composición del sustrato, así como la fecha de preparación y el período 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 partes por millón.

Sodio: 3 por 100.

Cloruros: 1 por 1000, 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 astrigente; 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 siguiente 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 hidrógeno 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 diluído 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 diluídos: 1 por 100.

Hierro: 100 partes por millón.

Metales pesados: 20 partes por mil.

Arsénico: Cuatro partes por millón.

Los métodos para determinación 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 Viña 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

..TEXT: CARACTERISTICAS DE LOS ALCOHOLES NATURALES

..TEXT:1. En los alcoholes rectificadas definidos en el artículo 18 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): Incoloro.

Dilución a 30°: Claro.

Decoloración (prueba Barbet a 15°): Mínimo veinte minutos.

Residuo seco: Máximo 2 miligramos por litro.

Aldehidos: Máximo 10 miligramos por litro de alcohol puro.

Alcoholes superiores: Máximo 5 miligramos por litro de alcohol puro expresado en alcohol isobutílico.

Esteres totales: Máximo 50 miligramos por litro de alcohol puro expresado en acetato de etilo.

Furfurol: Exento.

Acidez: 10 miligramos por litro de alcohol puro, expresado en ácido acético.

Impurezas (método Röse): 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 destilados, tanto procedentes de los productos vínicos 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

..TEXT:[Anexo publicado en el «B.O.E.» 87/11 abril 1972.]

ANEXO NUMERO 15

..TEXT:DECLARACION DE COSECHAS Y EXISTENCIAS DE VINOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA

..TEXT:[Anexo publicado en el «B.O.E.» 87/11 abril 1972.]

ANEXO NUMERO 16

..TEXT: CEDULA DE CIRCULACION

..TEXT:[Anexo publicado en el «B.O.E.» 87/11 abril 1972.]

ANEXO NUMERO 17

..TEXT: LIBRO REGISTRO PARA MOSTOS, MISTELAS, VINOS ARROPES... Y SUBPRODUCTOS

..TEXT:[Anexo publicado en el «B.O.E.» 87/11 abril 1972.]

ANEXO NUMERO 18

LIBROS REGISTRO PARA VINAGRES Y DEMAS PRODUCTOS

..TEXT:...TEXT:[Anexo publicado en el «B.O.E.» 87/11 abril 1972.]

ANEXO NUMERO 19

..TEXT: GRADOS ALCOHOLICOS

1. Grado alcohólico 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 del alcohol susceptible de obtenerse por fermentación total de los azúcares contenido en 100 litros del producto considerado.
4. Grado alcohólico total: Es la suma del grado alcohólico adquirido y en potencia.
5. Las medidas de los volúmenes a que se refieren las definiciones anteriores se efectuarán a 20º C.

Hnos. Moroy 8 26001
Logroño
Tel.: 941 271 271
Fax: 941 262 537
E-mail: fer@fer.es