

Artículo quinto.—1. Por los Organismos citados en el artículo anterior se designará el Vocal correspondiente, comunicando su nombramiento al Jefe del Servicio de Movilización. Recaerá la designación, precisamente, en el titular del puesto de trabajo que por razón de las tareas asignadas al mismo, sea el más idóneo para cooperar y facilitar los trabajos de movilización.

2. Si debido a la especialización de funciones alguno de los Organismos citados considerara preciso el nombramiento de más de un Vocal, lo hará constar al Jefe del Servicio de Movilización.

Artículo sexto.—Cuando la índole de los asuntos a tratar lo requiera podrá ser llamado a formar parte de la Comisión Ministerial representantes de cualquier otro Organismo que no figure entre los ya señalados.

Artículo séptimo.—1. Las reuniones de la Comisión Ministerial tendrán lugar cuando lo estime el Jefe del Servicio de Movilización Ministerial.

2. Si las circunstancias lo aconsejan o los asuntos a tratar incumben sólo a determinados Organismos, se podrán formar las Subcomisiones que sean precisas, siempre bajo la presidencia del Jefe del Departamento de Movilización, que se reunirán cuando éste lo considere necesario.

Artículo octavo.—Los Vocales componentes de la Comisión Ministerial dependerán, a los solos efectos de la presente Orden y sin perjuicio de su dependencia actual, del Jefe del Servicio de Movilización, y tendrán como misión:

- Atender las adecuadas relaciones entre el Servicio de Movilización y el Organismo que representan.
- Asesorar sobre las normas que se dictan tanto por el Servicio de Movilización como por su Organismo, que afecten a los supuestos de la presente Orden.
- Proporcionar todo tipo de información que sea necesaria al Servicio de Movilización, procedente del Organismo que representan, previa aprobación de su Jefe natural.
- Desarrollar las misiones del Servicio en la parte que el Jefe del mismo, de acuerdo con su Jefe natural, estimen necesarias en relación con el Organismo de destino.

Artículo noveno.—1. El Departamento de Movilización, cuya Jefatura será ejercida por el Vicesecretario general Técnico de Estudios Económicos y Tecnología, que asumirá también las funciones de Segundo Jefe del Servicio de Movilización, es el órgano técnico y de trabajo del Servicio de Movilización.

Como tal estará encargado de realizar las misiones que corresponden al Servicio, expuestas en el artículo primero, incluidas las de:

- Dictar las normas a seguir por el Servicio para la obtención, elaboración y archivo de datos.
- Señalar prioridad en la recogida de datos.
- Organizar y mantener los archivos nacionales de todos los recursos movilizables que controle el Ministerio.
- Determinar la misión de las unidades de movilización que se establezcan en las Entidades esenciales.

2. El Departamento de Movilización Ministerial podrá relacionarse directamente con el Departamento de Movilización del Servicio Central de Movilización, para los asuntos de su competencia, sin perjuicio de dar cuenta al Jefe del Servicio.

Artículo décimo.—1. El Servicio de Movilización propondrá la constitución de las Delegaciones Provinciales de Movilización que estime necesarias para el mejor cumplimiento de sus fines.

Dichas Delegaciones, cuya Jefatura será desempeñada por el Delegado provincial del Ministerio de Obras Públicas correspondiente, tendrán la misión de:

- Obtener y elaborar los datos sobre recursos movilizables controlados por el Ministerio en su ámbito provincial.
- Organizar y mantener el archivo provincial con los datos tratados.
- Remitir los datos elaborados al Departamento de Movilización.

2. Las Delegaciones Provinciales de Movilización contarán, como órgano de trabajo, con una Oficina de Movilización, que será la encargada de realizar las misiones que corresponden a dichas Delegaciones.

Artículo undécimo.—El asesoramiento técnico del Servicio de Movilización Ministerial se realizará de acuerdo con lo pro-

puesto en el artículo cuarto de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 19 de octubre de 1972.

Artículo duodécimo.—Por la Subsecretaría de este Ministerio se adoptarán las medidas pertinentes para que se faciliten al Servicio de Movilización, en el menor plazo posible, los medios necesarios para el cumplimiento, con plena eficacia, de la misión encomendada.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 4 de diciembre de 1972.

FERNANDEZ DE LA MORA

Imos. Sres. Subsecretario y Secretario general Técnico de este Departamento.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

RESOLUCION de la Dirección General de Industrias y Mercados en Origen de Productos Agrarios, sobre formalización de las inscripciones en los Registros a que se refiere la Orden de 27 de julio de 1972.

Vista la propuesta del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos y Gasificados sobre formalización de las inscripciones en los Registros establecidos en el artículo 15 de la Orden ministerial de 27 de julio de 1972, esta Dirección General, en uso de sus facultades, ha resuelto lo siguiente:

1.º Las Empresas elaboradoras de vinos espumosos naturales y de vinos gasificados deberán cumplimentar, por duplicado ejeplar, los correspondientes modelos de impresos que se adjuntan a esta Resolución, a los efectos de inscripción en los Registros que prevé el artículo 15 de la Orden del Ministerio de Agricultura de 27 de julio de 1972.

El modelo 1 corresponde a las Empresas elaboradoras de vinos espumosos naturales; el número 2, a las de vinos de cava; el modelo 3, a las de fermentación en botellas; las de producción de botellas en rima cumplimentarán el modelo número 4; las de elaboración en grandes envases o gránvas, el modelo número 5, y, finalmente, las de vinos gasificados, el modelo 6.

2.º Las citadas solicitudes deberán ser dirigidas al Consejo Regulador de los Vinos Espumosos y Gasificados, con sede en Vilafranca del Penedés (Barcelona), calle Amalia, número 27, en el plazo de treinta días, a partir de la fecha de publicación de esta Resolución en el «Boletín Oficial del Estado».

3.º Estas declaraciones irán acompañadas de un croquis completo de todas las dependencias o locales de la Empresa dedicados tanto a elaboración como a manipulación o almacenamiento, indicando la superficie, el destino de cada uno de los locales y la situación de la maquinaria e instalaciones. Este croquis deberá ser presentado a escala suficiente para que se aprecien todos los detalles fundamentales con suficiente precisión.

4.º En caso de incumplimiento del precepto a que se refieren los párrafos anteriores, serán de aplicación el procedimiento y sanciones que establece la legislación vigente.

5.º Las Empresas que oportunamente cumplimentaron la Resolución de la Dirección General de Agricultura de 17 de enero de 1969, únicamente deberán presentar los datos relativos a las ampliaciones o modificaciones realizadas con posterioridad a dicha fecha.

6.º Quedan exceptuadas de presentar la solicitud a que se refiere la presente Resolución las Empresas elaboradoras de vinos gasificados que hayan cumplimentado ya la circular e impresos distribuidos directamente por el Consejo Regulador en el mes de septiembre de 1972.

Lo que se hace público para general conocimiento y a fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Orden ministerial de 27 de julio de 1972.

Madrid, 30 de noviembre de 1972.—El Director general, Juan Bautista Serra Padrosa.

MODELO 1

Don como (a) de la Empresa o Razón Social con domicilio social en inscrita en el Registro de Embotelladores con el número y en representación de la misma, declara que la Empresa está dedicada a la elaboración de vinos espumosos naturales, de acuerdo con el proceso de elaboración que establece el artículo 2.º y demás requisitos que señala la Orden de 27 de julio de 1972, y cuyas características son las siguientes:

1. Viñedo (b).
 - 1.1. Superficie de cultivo (hectáreas).
 - 1.2. Situación (término municipal, polígono, parcela).
 - 1.3. Variedades de vinífera.
2. Vinificación (c).
 - 2.1. Capacidad de elaboración por campaña.
 - 2.2. Superficie total de los locales destinados a vinificación.
 - 2.3. Tipos de pisadoras (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
 - 2.4. Tipos de prensas (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
 - 2.5. Tipos de envase de fermentación (capacidad unitaria, capacidad total, material y revestimiento interior).
 - 2.6. Descripción general del proceso de vinificación empleado.
 - 2.7. Tratamientos especiales: Descripción y características (tratamiento por frío, volumen y número de frigorías/hora, etc.).
3. Capacidad de almacenamiento de vino base en hectolitros y superficie de los locales destinados a este fin.
4. Segunda fermentación.
 - 4.1. Descripción del proceso de segunda fermentación, señalando sus diferentes fases, características de los envases de fermentación, sistema de remoción, procedimiento de eliminación de lías y características de la maquinaria empleada, sistema de transvase y naturaleza del gas empleado para este fin, etc.
 - 4.2. Capacidad de elaboración (hectolitros/hora o número de botellas/hora) en cada método de elaboración y por cada instalación, si existen varias.
5. Indíquese si se utiliza exclusivamente botella de recuperación o botella nueva y, en su caso, proporción de una y otra procedencia. Características y rendimiento horario de las instalaciones de lavado.
6. ¿Comercializa vinos bajo marca ajena?
7. Relación de las marcas propias empleadas en el mercado.

En consecuencia, solicita la inscripción en el Registro Primero (de Vinos Espumosos Naturales), a que se refiere el artículo 15 de la Orden ministerial de 27 de julio de 1972, adjuntando croquis general de las instalaciones y colección, por cuadruplicado, de las etiquetas empleadas en la comercialización de los vinos de esta Empresa.

(Fecha y firma.)

SR. PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS.—VILAFRANCA DEL PENEDES.

(a) Gerente, Apoderado, etc.

(b) Se refiere a los viñedos de que sea titular la Empresa y cuya uva se dedique a la propia elaboración de vinos espumosos. Déjese sin contestar cuando no exista tal propiedad o dedicación del viñedo.

(c) Se refiere exclusivamente a la vinificación de uva para la obtención de vino base para espumosos.

MODELO 2

Don como (a) de la Empresa o Razón Social con domicilio social en, inscrita en el Registro de Embotelladores con el número, y en representación de la misma, declara que la Empresa está dedicada a la elaboración de vinos de cava, de acuerdo con el proceso de elaboración que establece el artículo 3.º y demás requisitos que señala la Orden de 27 de julio de 1972, y cuyas características son las siguientes:

1. Viñedo (b).
 - 1.1. Superficie de cultivo (hectáreas).
 - 1.2. Situación (término municipal, polígono, parcela).
 - 1.3. Variedades de vinífera.
2. Vinificación (c).
 - 2.1. Capacidad de elaboración por campaña.
 - 2.2. Superficie total de los locales destinados a vinificación.
 - 2.3. Tipos de pisadoras (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
 - 2.4. Tipos de prensas (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
 - 2.5. Tipos de envase de fermentación (capacidad unitaria, capacidad total, material y revestimiento interior).
 - 2.6. Descripción general del proceso de vinificación empleado.
 - 2.7. Tratamientos especiales: Descripción y características (tratamiento por frío, volumen y número de frigorías/hora, etc.).
3. Capacidad de almacenamiento de vino base en hectolitros y superficie de los locales destinados a este fin.
4. Tiraje.
 - 4.1. Capacidad total (número de botellas/hora) y número de instalaciones de tiraje.
 - 4.2. Superficie de los locales correspondientes.
 - 4.3. Características de la instalación de multiplicación de la levadura.
5. Locales destinados a almacenamiento de botellas «en rima».
 - 5.1. Superficie.
 - 5.2. Características (cava clásica, otros locales subterráneos, locales acondicionados, etc.).
 - 5.3. Capacidad total de almacenamiento.
6. Remoción de botellas.
 - 6.1. Superficie y características de los locales.
 - 6.2. Número total de pupitres.
 - 6.3. Capacidad de cada pupitre.
 - 6.4. Instalaciones especiales, características, rendimiento y número.
7. Degüelle.
 - 7.1. Superficie de los locales.
 - 7.2. Descripción de los procesos (manual, semimecánico o automático) y número de equipos de cada clase.
 - 7.3. Capacidad total de las instalaciones (botellas/hora).
 - 7.4. Tipos de máquinas de relleno y dosificación de licor y rendimiento en botellas/hora.
 - 7.5. Otras instalaciones especiales y sus características (enfriamiento del cuello de la botella, etc.).
 - 7.6. Instalaciones de tapado y de colocación de morriones (tipo, número de equipos, características y rendimiento).
8. Superficie de los locales destinados a almacenamiento de botellas «terminadas».
9. Superficie de locales destinados a etiquetado, embalaje y expedición. Rendimiento horario total de las instalaciones.
10. Indíquese si se utiliza exclusivamente botella de recuperación o botella nueva y, en su caso, proporción de una y otra procedencia. Características y rendimiento horario de las instalaciones de lavado.
11. ¿Comercializa vinos de cava bajo marca ajena?
12. Relación de marcas propias.

En consecuencia, solicita la inscripción en el Registro Segundo (de Cava) a que se refiere el artículo 15 de la Orden ministerial de 27 de julio de 1972, adjuntando croquis general de las instalaciones y colección, por cuadruplicado, de las etiquetas empleadas en la comercialización de los vinos de esta Empresa.

(Fecha y firma.)

SR. PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS.—VILAFRANCA DEL PENÈDES.

(a) Gerente, Apoderado, etc.

(b) Se refiere a los viñedos de que sea titular la Empresa y cuya uva se dedique a la propia elaboración de vinos espumosos. Déjese sin contestar cuando no exista tal propiedad o dedicación del viñedo.

(c) Se refiere exclusivamente a la vinificación de uva para la obtención de «vino base» para espumosos.

MODELO 3

Don como (a) de la Empresa o Razón Social con domicilio social en inscrita en el Registro de Embotelladores con el número y en representación de la misma, declara que la Empresa está dedicada a la elaboración de vinos espumosos naturales por el sistema de fermentación en botella, de acuerdo con el proceso de elaboración que establece el artículo 4.º y demás requisitos que señala la Orden de 27 de julio de 1972 y cuyas características son las siguientes:

1. Viñedo (b).
 - 1.1. Superficie de cultivo (hectáreas).
 - 1.2. Situación (término municipal, polígono, parcela).
 - 1.3. Variedades de vinífera.
2. Vinificación (c).
 - 2.1. Capacidad de elaboración por campaña.
 - 2.2. Superficie total de los locales destinados a vinificación.
 - 2.3. Tipos de pisadoras (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
 - 2.4. Tipos de prensas (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
 - 2.5. Tipos de envase de fermentación (capacidad unitaria, capacidad total, material y revestimiento interior).
 - 2.6. Descripción general del proceso de vinificación empleado.
 - 2.7. Tratamientos especiales: Descripción y características (tratamiento por frío, volumen y número de frigorías/hora, etc.).
3. Capacidad de almacenamiento de vino base en hectolitros y superficie de los locales destinados a este fin.
4. Tiraje.
 - 4.1. Capacidad total (número de botellas/hora) y número de instalaciones de tiraje.
 - 4.2. Superficie de los locales correspondientes.
 - 4.3. Características de la instalación de multiplicación de la levadura.
5. Locales destinados a almacenamiento de botellas «en rima».
 - 5.1. Superficie.
 - 5.2. Características (cava clásica, otros locales subterráneos, locales acondicionados, etc.).
 - 5.3. Capacidad total de almacenamiento.
6. Eliminación de lías.
 - 6.1. Descripción del sistema de eliminación de lías, bien de botella de tiraje a depósito o directamente a botella de expedición, señalando las características de los depósitos, de los filtros, del utillaje, naturaleza del gas utilizado para el transvase isobárico, etc. Capacidad y rendimiento de estas instalaciones.
 - 6.2. Superficie de los locales.
 - 6.3. Instalaciones de tapado y de colocación de morriones (tipos, número de equipos, características y rendimiento).
7. Superficie de los locales destinados a almacenamiento de botellas «terminadas».
8. Superficie de los locales destinados a etiquetado, embalaje y expedición. Rendimiento horario total de las instalaciones.
9. Indíquese si se utiliza exclusivamente botella de recuperación o botella nueva y, en su caso, proporción de una y otra procedencia. Características y rendimiento horario de las instalaciones de lavado.
10. ¿Comercializa vinos bajo marca ajena?
11. Relación de marcas propias.

En consecuencia, solicita la inscripción en el Registro 3.º (de fermentación en botella), a que se refiere el artículo 15 de la Orden ministerial de 27 de julio de 1972, adjuntando croquis general de las instalaciones y colección, por cuadruplicado, de las etiquetas empleadas en la comercialización de los vinos de esta Empresa.

(Fecha y firma.)

SR. PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS.—VILAFRANCA DEL PENEDES.

(a) Gerente, Apoderado, etc.

(b) Se refiere a los viñedos de que sea titular la Empresa y cuya uva se dedique a la propia elaboración de vinos espumosos. Déjese sin contestar cuando no exista tal propiedad o dedicación del viñedo.

(c) Se refiere exclusivamente a la vinificación de uva para la obtención de «vino base» para espumosos.

MODELO 4

Don como (a) de la Empresa o Razón Social con domicilio en y en representación de la misma, declara que la Empresa está dedicada a la producción de vinos espumosos en la fase de botellas «en rima», de acuerdo con el proceso de elaboración que señala la Orden de 27 de julio de 1972, y cuyas características son las siguientes:

1. Viñedo (b).

- 1.1. Superficie de cultivo (hectáreas).
- 1.2. Situación (término municipal, polígono, parcela).
- 1.3. Variedades de vinífera.
- 1.4. Número de socios en caso de Cooperativa o Grupo Sindical.

2. Vinificación (c).

- 2.1. Capacidad de elaboración por campaña.
- 2.2. Superficie total de los locales destinados a vinificación.
- 2.3. Tipos de pisadoras (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
- 2.4. Tipos de prensas (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
- 2.5. Tipos de envase de fermentación (capacidad unitaria, capacidad total, material y revestimiento interior).
- 2.6. Descripción general del proceso de vinificación empleado.
- 2.7. Tratamientos especiales: Descripción y características (tratamiento por frío, volumen y número de frigorías/hora, etc.).

3. Capacidad de almacenamiento de vino base en hectolitros y superficie de los locales destinados a este fin.

4. Tiraje.

- 4.1. Capacidad total (número de botellas/hora) y número de instalaciones de tiraje.
- 4.2. Superficie de los locales correspondientes.
- 4.3. Características de la instalación de multiplicación de la levadura.

5. Locales destinados a almacenamiento de botellas «en rima».

- 5.1. Superficie.
- 5.2. Características (cava clásica, otros locales subterráneos, locales acondicionados, etc.).
- 5.3. Capacidad total de almacenamiento.

Y, en consecuencia, solicita la inscripción en el Registro 4.º (de botellas en rima), a que se refiere el artículo 15 de la Orden ministerial de 27 de julio de 1972, adjuntando croquis general de las instalaciones.

(Fecha y firma.)

SR. PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS.—VILAFRANCA DEL PENEDES.

(a) Gerente, Apoderado, etc.

(b) Se refiere a los viñedos de que sea titular la Empresa y cuya uva se dedique a la propia elaboración de vinos espumosos. Déjese sin contestar cuando no exista tal propiedad o dedicación del viñedo.

(c) Se refiere exclusivamente a la vinificación de uva para la obtención de «vino base» para espumosos.

MODELO 5

Don, como (a) de la Empresa o Razón Social con domicilio social en, inscrita en el Registro de Embotelladores con el número, y en representación de la misma, declara que la Empresa está dedicada a la elaboración de vinos espumosos naturales por el sistema de fermentación en grandes envases, de acuerdo con el proceso de elaboración que establece el artículo 5.º y demás requisitos que señala la Orden de 27 de julio de 1972, y cuyas características son las siguientes:

1. Viñedo (b).

- 1.1. Superficie de cultivo (hectáreas).
- 1.2. Situación (término municipal, polígono, parcela).
- 1.3. Variedades de vinífera.

2. Vinificación (c).

- 2.1. Capacidad de elaboración por campaña.
- 2.2. Superficie total de los locales destinados a vinificación.
- 2.3. Tipos de pisadoras (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
- 2.4. Tipos de prensas (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
- 2.5. Tipos de envase de fermentación (capacidad unitaria, capacidad total, material y revestimiento interior).
- 2.6. Descripción general del proceso de vinificación empleado.
- 2.7. Tratamientos especiales: Descripción y características (tratamiento por frío, volumen y número de frigorías/hora, etc.).

3. Capacidad de almacenamiento de vino base en hectolitros y superficie de los locales destinados a este fin.

4. Proceso de segunda fermentación.

- 4.1. Superficie de la nave o locales donde están situados los grandes envases.
- 4.2. Tipos de envases y características de cada uno de ellos, indicando la capacidad, material de construcción y revestimiento interior, sistemas de control de la presión y de la temperatura, removedor, número de envases de cada tipo, etc.

5. Capacidad de elaboración anual (en hectolitros)

6. Procedimiento de contrapresión para el transvase y embotellado.

7. Superficie de los locales destinados a almacenamiento de vinos ya embotellados.

8. Superficie de los locales destinados a etiquetado, embalaje y expedición. Rendimiento horario total de las instalaciones.

9. Indíquese si se utiliza exclusivamente botella de recuperación o botella nueva, y, en su caso, proporción de una y otra procedencia. Características y rendimiento horario de las instalaciones de lavado.

10. ¿Comercializa vinos granvís bajo marca ajena?

11. Relación de marcas propias.

En consecuencia, solicita la inscripción en el Registro 5.º (de grandes envases), a que se refiere el artículo 15 de la Orden ministerial de 27 de julio de 1972, adjuntando croquis general de las instalaciones y colección, por cuadruplicado, de las etiquetas empleadas en la comercialización de los vinos de esta Empresa.

(Fecha y firma.)

SR. PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS.—VILAFRANCA DEL PENEDES.

(a) Gerente, Apoderado, etc.

(b) Se refiere a los viñedos de que sea titular la Empresa y cuya uva se dedique a la propia elaboración de vinos espumosos. Déjese sin contestar cuando no exista tal propiedad o dedicación del viñedo.

(c) Se refiere exclusivamente a la vinificación de uva para la obtención de «vino base» para espumosos.

MODELO 0

Don, como (a) de la Empresa o Razón Social, con domicilio social en, inscrita en el Registro de Embotelladores con el número, y en representación de la misma, declara que la Empresa está dedicada a la elaboración de vinos gasificados, de acuerdo con el proceso de elaboración a que se refiere el artículo 6.º de la Orden de 27 de julio de 1972, y cuyas características son las siguientes:

1. Vinificación (b).
 - 1.1. Capacidad de elaboración por campaña.
 - 1.2. Superficie total de los locales destinados a vinificación.
 - 1.3. Tipos de pisadoras (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
 - 1.4. Tipos de prensas (capacidad unitaria/hora y número de máquinas por cada tipo o marca).
 - 1.5. Tipos de envase de fermentación (capacidad unitaria, capacidad total, material y revestimiento interior).
 - 1.6. Descripción general del proceso de vinificación empleado.
 - 1.7. Tratamientos especiales: Descripción y características (tratamiento por frío, volumen y número de frigorías/hora, etcétera).
2. Capacidad de almacenamiento de vino base en hectolitros y superficie de los locales destinados a este fin.
3. Descripción de la maquinaria empleada en la gasificación; tipos de máquinas, características y rendimiento, unitario y total.
4. Indíquese si se utiliza exclusivamente botella de recuperación o botella nueva, y, en su caso, proporción de una y otra procedencia. Características y rendimiento horario de las instalaciones de lavado.
5. ¿Comercializa vinos gasificados bajo marca ajena?
6. Relación de marcas propias.

En consecuencia, solicita la inscripción en el Registro 6.º (de vinos gasificados), a que se refiere el artículo 15 de la Orden ministerial de 27 de julio de 1972, adjuntando croquis general de las instalaciones y colección, por cuadruplicado, de las etiquetas empleadas en la comercialización de los vinos de esta Empresa.

(Fecha y firma.)

SR. PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS.—VILAFRANCA DEL PENEDES.

(a) Gerente, Apoderado, etc.

(b) Se refiere exclusivamente a la vinificación de uva para la obtención de «vino base» para vinos gasificados.