

	PAGINA		PAGINA
MINISTERIO DEL AIRE			
Orden de 27 de noviembre de 1973 por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia que se cita, dictada por la Audiencia Territorial de Granada.	23483	Interés Turístico» a las obras «Covadonga», «La Alhambra de Granada», «La Mezquita Aijama de Córdoba», «La Feria de Sevilla», «El Museo Julio Romero de Torres», «Jaca y el Románico» y «Mallorca en Color», todas ellas pertenecientes a la Colección Ibérica de «Editorial Everest».	23487
MINISTERIO DE COMERCIO			
Orden de 22 de noviembre de 1973 por la que se concede a la firma «Compañía Anónima de Embalajes, Sociedad Anónima», el régimen de admisión temporal de papeles kraftliner y semiquímico para la confección de planchas y cajas de cartón ondulado con destino a la exportación.	23484	MINISTERIO DE LA VIVIENDA	
Orden de 22 de noviembre de 1973 por la que se prorroga el periodo de vigencia de la concesión de régimen de reposición concedida a la firma «Francisco Hernández Vidal», para la importación de azúcar y glucosa, por exportaciones previamente realizadas de caramelos y chicles.	23488	Orden de 16 de noviembre de 1973 por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia de 22 de enero de 1973, dictada por la Sala Cuarta del Tribunal Supremo.	23487
Orden de 22 de noviembre de 1973 por la que se modifica el régimen de reposición con franquicia arancelaria concedido a «Construtora Aparatos Refrigeración, S. A.» (CARSA), por Orden de 21 de septiembre de 1968 («Boletín Oficial del Estado» del 27 de septiembre) y ampliada y modificada posteriormente en el sentido de ampliar la relación de mercancías de importación a sustituir por un compresor hermético.	23486	Orden de 16 de noviembre de 1973 por la que este Ministerio avoca para sí la competencia para aprobar los proyectos de plan parcial y de urbanización del polígono «Industrial de Igualada», del término municipal de Igualada (Barcelona).	23487
Orden de 24 de noviembre de 1973 por la que se prorroga el periodo de vigencia de la concesión de régimen de reposición concedida a la firma «Alchemika, Sociedad Anónima», para la importación de polietileno baja y alta presión, por exportaciones de manufacturas de polietileno.	23486	Orden de 19 de noviembre de 1973 por la que se descalifica la vivienda de protección oficial sita en avenida de Ramón y Cajal, número 41 (63 moderno), de Madrid, de don José Castells Magdalena.	23488
MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO			
Decreto 3053/1973, de 28 de septiembre, por el que se dispone cese en el cargo de Delegado provincial de Información y Turismo en Barcelona don José Luis Herrero Tejedor.	23445	Orden de 19 de noviembre de 1973 por la que se descalifica la vivienda de protección oficial sita en la calle Conde de Torrefiel, número 92 (antes 72), de Valencia, de don Carlos Tarín Andrés.	23488
Decreto 3054/1973, de 23 de noviembre, por el que se nombra Delegado provincial de Información y Turismo en Barcelona a don Juan Antonio Alberich y Cid.	23443	Orden de 19 de noviembre de 1973 por la que se descalifica la vivienda de protección oficial sita en la calle Roque Barcia, número 11, de Huelva, de don Rafael Ortiz Pérez.	23488
Resolución de la Dirección General de Ordenación del Turismo por la que se concede el título de «Libro de Interés Turístico» a las obras «La Catedral de León», «La Catedral de Gerona» y «El Monasterio de Santo Domingo de Silos», pertenecientes a la Colección Ibérica de «Editorial Everest».	23487	Resolución de la Cámara Oficial de la Propiedad Urbana de Madrid por la que se hace pública la relación de opositores admitidos al concurso-oposición para cubrir dos plazas de Jefe de Negociado y se fija la fecha del comienzo del primer ejercicio.	23484
Resolución de la Dirección General de Ordenación del Turismo por la que se concede el título de «Libro de Interés Turístico» a la obra «Burgos, guía completa de las tierras del Cid» de Fray Valentín de la Cruz.	23487	MINISTERIO DE PLANIFICACION DEL DESARROLLO	
Resolución de la Dirección General de Ordenación del Turismo por la que se concede el título de «Libro de		Corrección de erratas de la Resolución de la Dirección General del Instituto Nacional de Estadística por la que se hace pública la relación definitiva de aspirantes admitidos y excluidos a las oposiciones para ingreso en el Cuerpo de Estadísticos Técnicos.	
		ADMINISTRACION LOCAL	
		Resolución del Ayuntamiento de Barcelona referente al concurso restringido para proveer dos plazas de Médico de Instituciones Nosocomiales y Servicios Especiales (Pediatría).	
		Resolución del Tribunal calificador del concurso-oposición para proveer una plaza de Perito Agrícola del Departamento de Parques y Jardines del Ayuntamiento de Madrid por la que se hace público el nombramiento del opositor propuesto.	

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

DECRETO 3024/1973, de 23 de noviembre, por el que se establece la reglamentación especial para la elaboración, circulación y comercio de los vinagres de vino y de orujo.

La Ley veinticinco/mil novecientos setenta, de dos de diciembre, que aprobó el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, define en su artículo treinta y dos los vinagres de vino y de orujo.

El Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de veintitrés de marzo, que aprobó el Reglamento General de la citada Ley, en el apartado tres del artículo treinta y dos establece que 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.

En su virtud, previo informe de la Organización Sindical,

a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dos de noviembre de mil novecientos setenta y tres,

DISPONGO:

Título I

Objeto

Artículo primero.—En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo treinta y dos de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, de dos de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», y en el de su Reglamento aprobado por Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de veintitrés de marzo, y teniendo en cuenta lo determinado en el Código Alimentario Español, aprobado por Decreto dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintuno de septiembre, quedan sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento la definición, elaboración y comercialización del vinagre y del vinagre de orujo.

TÍTULO II

Definiciones

Artículo segundo.—De acuerdo con el artículo treinta y dos de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta: Vinagre o vinagre de vino es el líquido obtenido de la fermentación acética del vino puro o diluido, o de piquetas de vino, con una riqueza mínima de cincuenta gramos de ácido acético por litro.

Vinagre de orujo es el obtenido de la fermentación acética de piquetas de orujo, siempre que los orujos hayan sido ensilados y conservados en buenas condiciones, con una riqueza mínima de cincuenta gramos de ácido acético por litro.

TÍTULO III

Registro de elaboradores, almacenistas, envasadores y embotelladores

Artículo tercero.—Uno. Se consideran elaboradores de vinagre o de vinagre de orujo aquellas personas individuales o jurídicas que en uso de la autorización concedida a estos efectos por el Ministerio de Agricultura dediquen su actividad a la elaboración de dichos productos.

Dos. Se consideran almacenistas aquellas personas individuales o jurídicas que adquieran estos productos a granel para su posterior distribución.

Tres. Se consideran envasadores o embotelladores de vinagres de vino o de orujo aquellas personas individuales o jurídicas que siendo elaboradores o almacenistas de dichos productos procedan a su envasado o embotellado.

Artículo cuarto.—Uno. Todos los elaboradores incluidos en el apartado uno del artículo tres deberán estar inscritos en el Registro de Industrias Agrarias, de acuerdo con lo que determina el Decreto doscientos treinta y uno/mil novecientos setenta y uno, de veintiocho de enero.

Dos. Todos los almacenistas incluidos en el apartado dos del artículo tres deberán estar inscritos en el Registro de Almacenistas que se llevará en el Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas.

Tres. Todos los envasadores o embotelladores incluidos en el apartado tres del artículo tres, deberán estar inscritos en el Registro de Envasadores y Embotelladores que se llevará en el Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas, en la misma forma que lo establecido en el artículo ciento doce, apartado cuatro, del Reglamento del Estatuto de la Vid, del Vino y de los Alcoholes (Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de veintitrés de marzo).

Cuatro. Para las inscripciones previstas en los Registros del presente Reglamento será preciso demostrar que la industria está inscrita en los Registros a que viene obligada por la legislación vigente.

TÍTULO IV

Condiciones de las instalaciones de elaboración, almacenado y de las plantas envasadoras

Artículo quinto.—En las instalaciones de industrias elaboradoras de vinagres habrán de cumplirse cuantos requisitos dispone el Decreto doscientos treinta y dos/mil novecientos setenta y uno, de veintiocho de enero, y disposiciones complementarias.

Artículo sexto.—Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, deberán además cumplir los siguientes requisitos:

Uno. Instalaciones de elaboración:

Los locales, tanto de elaboración como anexos, tendrán las características de higiene y salubridad determinadas por la Dirección General de Sanidad, sin perjuicio de la competencia que pueda corresponder a otros Organismos, y estarán perfectamente diferenciados.

La ventilación será suficiente, por medios naturales o por otro sistemas que aseguren aquella.

Los pisos deberán ser prácticamente impermeables, de fácil limpieza, los desagües serán de cierre hidráulico protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas.

Los paramentos de los locales de elaboración estarán recubiertos hasta una altura mínima de un metro y sesenta centímetros de material lavable; las cubiertas o techos serán de fácil limpieza.

Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinadas a la elaboración de vinagres deberán ser de material inatacable por el producto o revestidas por materiales inalterables

las superficies en contacto con los productos. Todas las instalaciones serán accesibles para facilitar su limpieza.

La Jefatura Provincial de Sanidad extenderá el necesario certificado de potabilidad del agua, que será exigido al autorizar la instalación.

Las plantas de elaboración de vinagres deberán poseer un laboratorio de análisis capaz de determinar los componentes fundamentales de las materias primas y de los productos elaborados.

Dos. Instalaciones de almacenado:

Los locales deberán reunir las características de higiene y salubridad determinadas por la Dirección General de Sanidad.

Los depósitos, vasijas y demás recipientes que han de contener el producto deberán ser de material inatacable o revestidas por materias inatacables las superficies en contacto con los productos. Los depósitos de capacidad superior a diez mil litros estarán provistos de medios para conocer su contenido en cada momento.

Tres. Instalaciones envasadoras o embotelladoras:

Los locales reunirán las condiciones de higiene y salubridad determinadas por la Dirección General de Sanidad.

La planta de embotellar estará mecanizada y de llenado automático, con dispositivo para la limpieza de envases que aseguren una perfecta higiene de los mismos.

Cuatro. Personal.—Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación laboral, las personas que intervengan en la elaboración de los vinagres deberán cumplir lo dispuesto en la Orden del Ministerio de la Gobernación de quince de octubre de mil novecientos cincuenta y nueve. Los que intervengan en el proceso de elaboración vestirán durante el trabajo de forma adecuada, con la debida pulcritud y limpieza. Se prohíbe fumar en los locales de trabajo que por razones de seguridad e higiene así lo exijan.

TÍTULO V

De la elaboración

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

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

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

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

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

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

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

TÍTULO VI

Características de los productos elaborados

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uno.once. La presencia del metanol no excederá de un gramo por litro.

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

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

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

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

Uno.dieciséis. El contenido de cobre y cinc en conjunto no debe exceder de diez miligramos por litro, y el de arsénico, plomo y mercurio en conjunto, un miligramo por litro.

Artículo undécimo.—Grado de acidez de los vinagres es la acidez de titulación expresada en ácido acético en gramos por cien mililitros.

Por el Ministerio de Agricultura se dictarán los métodos de análisis de los vinagres.

Artículo duodécimo.—Vinagres no aptos para el consumo:

Se consideran vinagres no aptos para el consumo:

- A) Los adulterados.
- B) Los que rebasan los márgenes de tolerancia establecidos en la presente Reglamentación.
- C) Los que tengan alguno de los caracteres siguientes:

Primero. Los que muestren turbidez o sedimento marcadamente sensible.

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

Tercero. Los que presenten enfermedad o alteración química que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas o contengan anguilulas.

D) Aquellos que no cumplan las características expresadas en el artículo anterior.

Artículo decimotercero.—Vinagres adulterados:

Se consideran como vinagres adulterados todos aquellos en los que se hayan aplicado prácticas no permitidas expresamente y en especial las que se recogen en el Anexo número cuatro de esta Reglamentación.

Los productos a que se refieren los artículos doce y trece serán desnaturalizados para evitar el consumo en su estado, o destruidos.

TÍTULO VII

De la declaración de productos y circulación

Artículo decimocuarto.—Los elaboradores de vinagres, los almacenistas y los industriales que utilicen vinagres y los adquieran a granel, y los almacenistas embotelladores, están obligados a presentar durante los quince primeros días del mes de enero declaración por triplicado por cada establecimiento que posean, en la que se hará constar las cantidades de las distintas partidas de vinagre elaborado o recibido durante el año, por clase y graduación, así como las existencias al treinta y uno de diciembre.

La declaración tendrá efectos meramente estadísticos y le será aplicable lo dispuesto en el artículo cuarenta y seis del Reglamento de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta. Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de veintitrés de marzo, que expresa que 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.

Las declaraciones se efectuarán ante las Delegaciones Provinciales del Ministerio de Agricultura, con arreglo al modelo del Anexo número uno.

Una copia de la declaración debidamente sellada será devuelta al declarante como garantía de su presentación, quien la conservará durante un plazo de cinco años, a disposición de los Servicios de Inspección.

El error admisible en esta declaración será, en cuanto a cantidad, el cinco por ciento, y en cuanto a graduación, el dos coma cinco por ciento.

Artículo decimoquinto.—Los elaboradores, almacenistas y envasadores de vinagres deberán llevar libros de registro según modelo del Anexo número dos de esta Reglamentación, debidamente diligenciados por los Servicios Provinciales de Defensa contra Fraudes.

En todo lo referente a libros registros deberá cumplirse lo que se determina en el artículo ciento siete del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos.

Los elaboradores de vinagres llevarán un libro donde se registren los datos del proceso de elaboración de cada uno de los acetificadores, mediante un estadillo, con arreglo al modelo del Anexo número cinco.

Artículo decimosexto.—Uno. Sólo podrán circular los productos a que se refiere este Reglamento en envases de capacidad superior a cinco litros cuando vayan desde elaborador a almacenista, a industria que emplee vinagres en sus elaboraciones, o plantas envasadoras embotelladoras o desde almacenista a almacenista o a industria o establecimiento que emplee vinagres en sus elaboraciones o planta envasadora o embotelladora, excluidos los establecimientos a que hace referencia el punto tres del presente artículo.

Dos. En todo lo que se refiere a circulación de los productos definidos en el título II de la presente Disposición, deberá cumplirse cuanto al respecto establece el artículo ciento seis del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos.

Tres. En los establecimientos que se expida vinagre al detall sólo podrá expedirse envasado en recipientes completos de capacidad máxima de cinco litros tal como proceden de las plantas envasadoras embotelladoras debidamente registradas, quedando prohibido el despacho a granel.

Artículo decimoséptimo.—Cuando la instalación de la vinagería se encuentre anexa a una bodega que proporcione materias primas para aquella, las cédulas de circulación y libros de registro se llevarán como si se tratara de establecimientos totalmente independientes, debiendo extender una cédula de circulación, endosada a sí mismo, por las partidas de materias primas con «destino a vinagería», éstas se anotarán como salida en la data del libro registro de la bodega y como entrada en el cargo del libro registro de la planta de vinagres.

TÍTULO VIII

Envasado, rotulación y etiquetado

Artículo decimooctavo.—Los vinagres se expedirán para el consumo exclusivamente en recipientes de vidrio o cualquier otro material que esté debidamente autorizado por la Dirección General de Sanidad.

Artículo decimonoveno.—Estos envases llevarán adherida una etiqueta o grabados en el propio envase en la que figuren, de acuerdo con lo que determina el artículo ciento doce del Reglamento del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, los siguientes datos: Nombre o razón social de la firma que expide el producto, número en el Registro de Envasadores y Embotelladores, la denominación de «vinagre» o «vinagre de vino», en los vinagres de vino, y en los de orujo, la de «vinagre de orujo», grado de acidez y contenido en litros o centilitros.

El error admisible en cuanto a la graduación que figure en la etiqueta será del dos por ciento.

El empleo en las etiquetas de denominaciones genéricas o específicas relativas a la calidad, método de elaboración o edad de los vinagres estará subordinado a autorización expresa del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Artículo vigésimo.—No deberá figurar en las etiquetas o en los envases indicación alguna que no corresponda a la realidad referente al producto que contiene, ya sea en cuanto a la clase del producto, a su procedencia o a su calidad, y en todo caso se estará a lo previsto en el artículo ciento nueve del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de veintitrés de marzo.

Artículo vigésimo primero.—Los envases que se utilizarán para los vinagres deberán tener las siguientes capacidades: Cinco litros, doscientos centilitros, cien centilitros, setenta y cinco centilitros, cincuenta centilitros y veinticinco centilitros, referidas a contenido neto del producto.

Título IX

Comercio exterior

Artículo vigésimo segundo.—Los vinagres 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 y del certificado de origen, si estuvieran acogidos a una denominación de origen.

Artículo vigésimo tercero.—Uno. En los vinagres que hayan de ser exportados podrán efectuarse aquellas prácticas, salvo la adición de ácidos prohibidos, 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. Los envases y las etiquetas de estos vinagres deberán adaptarse a las exigencias del país de destino, quedando exentos en tal caso del cumplimiento de cuanto se dispone en los artículos dieciocho, diecinueve y veintiuno de la presente Reglamentación. Estos vinagres no podrán ser comercializados en el mercado interior.

Dos. Para aplicar las prácticas a que se refiere este artículo deberá solicitarse de la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, 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 se presentará la petición con los mismos datos a la Delegación Regional de Comercio, que remitirá su informe a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, la cual, si éste fuera favorable, decidirá la resolución sobre la concesión o no de la autorización, para efectuar la o las prácticas que se solicitan, teniendo en cuenta las instrucciones dictadas al efecto por el Ministerio de Agricultura.

Tres. El Ministro de Agricultura podrá realizar las comprobaciones necesarias sobre el cumplimiento de las condiciones prescritas en la autorización, expidiendo en su caso los certificados de análisis precisos para la exportación, quedando los vinagres así tratados intervenidos por la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura hasta el momento de su exportación.

Cuatro. Si la exportación no se realizara, los vinagres que hubieran sido tratados deberán ser, en su caso, y de conformidad con lo determinado en los artículos doce y trece de esta Reglamentación, o desnaturalizados bajo control, de la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, o intervenidos por la misma hasta que puedan ser exportados en otra ocasión.

Cinco. Para el mejor cumplimiento de cuanto antecede, el tenedor de los vinagres que hayan sido sometidos a las prácticas a que se refiere este artículo deberá comunicar a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura que le autorizó la ejecución de la exportación, y caso de que la misma no se efectuara, lugar en que se encuentra la mercancía. Asimismo el Ministerio de Comercio informará al de Agricultura la realización o no de la exportación.

Artículo vigésimo cuarto.—Los vinagres 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, elaboración, envasado y etiquetado y comercialización, excepto por lo que se refiere a los números de registros.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, los vinagres extranjeros amparados por una denominación de origen reconocida en España, o los contemplados en Convenios internacionales, podrán disfrutar de un régimen especial acordado conjuntamente por los Ministerios de Agricultura y de Comercio.

Artículo vigésimo quinto.—El control de características a que se refiere el artículo anterior será realizado por los laboratorios oficiales autorizados por el Ministerio de Agricultura, que expedirá el oportuno certificado previo al levante de la mercancía, sin perjuicio de las competencias de otros Organismos.

Título X

Denominaciones de origen

Artículo vigésimo sexto.—Los vinagres podrán acogerse al régimen de protección de Denominaciones de Origen, ateniéndose

a lo dispuesto en la Ley veinticinco/mil novecientos setenta y en su Reglamento, aprobado por Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de veintitrés de marzo.

Título XI

Inspecciones y sanciones

Artículo vigésimo séptimo.—El Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas procederá a la inspección y toma de muestras en industrias dedicadas a la elaboración de vinagres y de conservas, y en los almacenes envasadores y comercios de todos estos productos, sin perjuicio de las competencias que puedan corresponder a otros Organismos.

Cuando el funcionario que realice la inspección 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 ciento doce del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos.

Asimismo podrá proceder a la intervención de la documentación para un más detallado examen en las Oficinas del Servicio Provincial o Central de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas o para unirla al posible expediente.

Artículo vigésimo octavo.—Las infracciones a lo dispuesto en la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, en el Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos y en el presente Reglamento serán sancionadas según disponen los artículos ciento diecinueve a ciento treinta y dos del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, sin perjuicio de las competencias de otros Organismos.

La falta de inscripción a partir de uno de enero de mil novecientos setenta y cuatro en el Registro previsto en el apartado dos del artículo cuarto de la presente Reglamentación, así como la carencia o cumplimentación incorrecta del libro registro establecido en el párrafo tercero del artículo quince serán sancionadas de forma análoga a las infracciones sobre inscripciones y libros registro del apartado tres del artículo cuarto y párrafo segundo del artículo quince respectivamente.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», salvo las excepciones establecidas en las disposiciones transitorias.

Segunda.—De conformidad con lo establecido por la Orden de la Presidencia del Gobierno de nueve de diciembre de mil novecientos setenta y uno, queda derogado en su totalidad el Decreto de treinta y uno de mayo de mil novecientos treinta y cinco y la Orden de veintiocho de julio de mil novecientos setenta.

Tercera.—Uno. Los vinagres obtenidos de frutas se atenderán a lo que establece el Código Alimentario Español y a las normas que en su caso fije el Ministerio de Agricultura.

Dos. De acuerdo con lo establecido en el Código Alimentario Español, se prohíbe el empleo para usos de boca del ácido acético procedente de materias distintas a las contempladas en este Reglamento o sus resoluciones.

Tres. De conformidad con lo previsto en la disposición final sexta del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, Reglamento General de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, el Código Alimentario Español, en lo referente a vinagres, se adaptará a lo que en este Reglamento se determina.

Cuatro. Se autoriza al Ministerio de Agricultura para incorporar a este Reglamento las prácticas de elaboración y nuevas características de los productos elaborados derivados del proceso tecnológico.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—El apartado primero del artículo dieciséis entrará en vigor el uno de enero de mil novecientos setenta y seis.

Segunda.—El apartado tercero del artículo dieciséis y el artículo veintiuno sobre distintas capacidades de los envases entrarán en vigor el uno de julio de mil novecientos setenta y seis.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintitrés de noviembre de mil novecientos setenta y tres.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro Subsecretario de la Presidencia
del Gobierno,
JOSE MARIA GAMAZO Y MANCLANO

ANEXO NUMERO 1

DECLARACION DE PRODUCCION Y EXISTENCIA DE VINAGRES

Ayuntamiento de Número de Registro de Industrias Agrarias
 Don, con domicilio en
 calle o plaza, número, como (1) de la bodega situada
 en, calle, número

Declara que ha producido y recibido durante el año los vinagres que se especifican y que posee en existencias las cantidades que se indican:

	Producido y recibido				Existencias al 31 de diciembre				Observaciones
	Vinagre de vino		Vinagre de orujo		Vinagre de vino		Vinagre de orujo		
	Litros	Grado acético	Litros	Grado acético	Litros	Grado acético	Litros	Grado acético	
Producido									
Recibido									

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

..... de
 (Firma)

(DORSO)

Esta declaración deberá efectuarse en los quince primeros días del mes de enero y referidos los datos al día 31 de diciembre.

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

(1) Se indicará si es elaborador, almacenista o embotellador.

ANEXO NUMERO 2

LIBRO REGISTRO PARA VINAGRES Y MATERIAS PRIMAS PARA SU ELABORACION

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

Nota.—La hoja de Data se diferenciará de la de Cargo únicamente en la sustitución de la casilla «procedencia» por «destino».

ANEXO NUMERO 3
PRACTICAS PERMITIDAS

1. La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como a los vinagres elaborados 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 carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas a éstos.
4. El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferior a 250 miligramos por litro, ya directamente en forma de gas, 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. El fosfatado de los vinos y piquetas en fase de acetificación con fosfato amónico, sódico o potásico.
7. La adición de extracto de malta o de levadura en las dosis indispensables para facilitar la 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 Lebrtja o similares que no cedan sustancias extrañas.

13. En los vinagres aromatizados, el empleo de sustancias vegetales aromáticas e inofensivas.

PRACTICA CONDICIONADA EN LOS VINAGRES

El empleo de ácido fítico y sus sales desferrizantes.

ANEXO NUMERO 4
PRACTICAS PROHIBIDAS

1. La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.
2. La adición de ácido acético, o de cualquier ácido mineral u orgánico a excepción de los expresamente autorizados.
3. El empleo de antisépticos o antifermentos.
4. El empleo de sales, savias, éteres, aromas o similares.
5. El tratamiento curativo de cualquier enfermedad o defecto mediante prácticas no previstas entre las autorizadas.
6. La adición de alcohol en las materias primas y durante el proceso de elaboración de los vinagres.
7. La adición de cualquier producto que pueda elevar el extracto natural del vinagre.

