

MINISTERIO DE AGRICULTURA

ORDEN de 23 de enero de 1974 por la que se reglamenta la elaboración, circulación y comercio de la sangría y de otras bebidas derivadas del vino.

Ilustrísimo señor:

La Ley 25/1970, de 2 de diciembre, que aprobó el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, define en su artículo 33 las bebidas derivadas del vino.

El Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que aprobó el Reglamento General de la citada Ley establece que, por el Ministerio competente, podrán ser fijadas las características y procedimientos de elaboración de estas bebidas.

En su virtud, vista la propuesta e informe del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y los informes de la Organización Sindical y demás preceptivos.

Este Ministerio ha tenido a bien aprobar la Reglamentación de Elaboración, Circulación y Comercio de la Sangría y de Otras Bebidas Derivadas del Vino, cuyo texto articulado se adjunta.

Lo que comunico a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 23 de enero de 1974.

ALLENDE Y GARCIA BANTER

Ilmo. Sr. Director general de Industrias y Mercados en Origen de Productos Agrarios.

REGLAMENTACION DE LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE LA SANGRIA Y DE OTRAS BEBIDAS DERIVADAS DEL VINO

TITULO PRIMERO

OBJETO

Artículo 1.º En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en el de su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, quedan sujetas a lo dispuesto en el presente Reglamento la definición, elaboración, ordenación y comercialización de la sangría, de la sangría-zurra, de la clarea y de la clarea-zurra.

TITULO II

DEFINICIONES

Art. 2.º Sangría es la bebida derivada de vino producida en España, compuesta de vino tinto y agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutos cítricos y con adición o no de azúcares.

La proporción mínima de vino tinto contenida en la sangría ha de ser del 50 por 100 en volumen y el grado alcohólico del producto terminado debe estar comprendido entre 7º y 12º. Podrá contener partículas sólidas de la pulpa o corteza de cítricos.

Art. 3.º Sangría-zurra es la bebida derivada de vino producida en España compuesta de vino tinto y agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutos cítricos, con aguardientes compuestos, licores u otras bebidas derivadas de alcoholes naturales; con o sin azúcares y con adición o no de frutas troceadas. En todo caso la adición de las citadas bebidas alcohólicas no será superior al 5 por 100 en volumen del producto terminado ni elevará el grado alcohólico en más de dos grados.

La proporción mínima de vino tinto contenida en la sangría-zurra ha de ser del 50 por 100 en volumen y el grado alcohólico del producto terminado debe estar comprendido entre 7º y 14º.

Art. 4.º Clarea es la bebida derivada de vino producida en España compuesta de vino blanco y agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutos cítricos, y con adición o no de azúcares.

La proporción mínima de vino blanco contenida en la clarea ha de ser del 50 por 100 en volumen y el grado alcohólico del producto terminado debe estar comprendido entre 7º y 12º. Podrá contener partículas sólidas de la pulpa o corteza de cítricos.

Art. 5.º Clarea zurra es la bebida derivada de vino producida en España, compuesta de vino blanco y agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutos cítricos, con aguardientes compuestos, licores u otras bebidas derivadas de alcoholes naturales; con o sin azúcares, y con adición o no de frutas troceadas. En todo caso la adición de las citadas bebidas alcohólicas no será superior al 5 por 100 en volumen del producto terminado ni elevará el grado alcohólico en más de dos grados.

La proporción mínima de vino blanco contenida en la clarea-zurra ha de ser del 50 por 100 en volumen y el grado alcohólico del producto terminado debe estar comprendido entre 7º y 14º.

TITULO III

REGISTRO DE ELABORADORES EMBOTELLADORES

Art. 6.º 1. Se consideran elaboradores-embotelladores de las bebidas definidas en los artículos segundo, tercero, cuarto y quinto 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 y embotellado de dichos productos.

Art. 7.º Todos los elaboradores-embotelladores incluidos en el artículo sexto deberán estar inscritos en el Registro de Industrias Agrarias y 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 112, apartado 4. del Reglamento del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (Decreto 835/1972, de 23 de marzo).

TITULO IV

CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN DE ELABORACIÓN Y EMBOTELLADO

Art. 8.º 1. Las condiciones que habrá de cumplir la instalación de elaboración y embotellado serán:

1.1. Instalación de elaboración.

Los locales, tanto de elaboración como anexos, tendrán las características de higiene y salubridad determinadas por la Dirección General de Sanidad.

La ventilación por medios naturales o por otros sistemas será suficiente.

Los pisos deben 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 1,60 metros de material lavable, las cubiertas o techos serán de fácil limpieza.

Los recipientes, las máquinas y las tuberías de conducción destinadas a la elaboración de los productos definidos en el presente Reglamento deberán ser de material inatacable por los productos o sus superficies en contacto con los mismos recubiertas por materias inatacables. Todas las instalaciones serán accesibles para facilitar su limpieza.

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

La planta elaboradora de estos productos deberá poseer un laboratorio de análisis, destinado a la determinación de los componentes fundamentales de las materias primas y de los productos elaborados.

Habrán de diferenciarse, en la industria elaboradora, mediante rótulos, los envases que contengan vino base de aquellos otros que contengan productos terminados, o se utilicen para su homogeneización o para tratamientos previos al embotellado.

Los depósitos destinados a contener bebidas alcohólicas estarán en local independiente y provistos de los medios de seguridad indispensables.

1.2. Planta embotelladora.

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

La planta de embotellar será de llenado automático, dispondrá de instalaciones mecánicas de preenjuague y lavado de botellas, taponadoras, capsuladoras y etiquetadoras mecánicas. Se dispondrá de instalación de pasterización adecuada para que obligatoriamente sean sometidos a este proceso todos los productos elaborados. No obstante, podrán admitirse otros procedimientos físicos de conservación previamente autorizados por los Organismos competentes.

Art. 9.º Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación laboral, las personas que intervengan en la elaboración de las bebidas que contempla la presente Reglamentación deberán cumplir lo dispuesto en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1959. 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.

TITULO V

PRÁCTICAS PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

Art. 10. Además de las prácticas permitidas con carácter general en la elaboración del vino, se autorizan específicamente las siguientes:

1. La adición de mosto, mistela, azúcares, caramelo de mosto, arropo y caramelo de azúcar.
2. La adición de zumos, extractos o esencias naturales de frutos cítricos y otras frutas.
3. La adición al vino, después de haber sido efectuada la práctica anterior en el proceso de elaboración, de agua carbónica o natural.
4. El empleo de especias o condimentos aromáticos, de origen natural, como la canela, en proporción que no enmascare los caracteres organolépticos sustanciales de estas bebidas.
5. El empleo de anhídrido carbónico, siempre que la sobrepresión del producto terminado no supere 1 atmósfera a 20º C.

Art. 11. En la elaboración de estas bebidas quedan prohibidas las prácticas no autorizadas en la presente Reglamentación, y las que con carácter general cita el Decreto 835/1972 en la elaboración de vinos.

Quedan expresamente prohibidas:

1. El empleo de materias colorantes artificiales, y las naturales no autorizadas.
2. El empleo de ácidos minerales y de sustancias de origen orgánico mineral no autorizados expresamente en la elaboración de vinos o en el artículo 10 de la presente Reglamentación.
3. El empleo de antisépticos y de antifermos no autorizados en la elaboración de vinos.
4. El empleo de edulcorantes artificiales.
5. El empleo de vinos, zumos, extractos y frutos defectuosos, así como su tenencia en los locales de elaboración.

Se prohíbe el depósito y tenencia en los locales de elaboración y embotellado de cualquier materia de posible utilización cuyo empleo no esté autorizado o no esté inscrito en el Registro a que se refiere el artículo 71 del Decreto 835/1972.

TITULO VI

CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

Art. 12. Deberán reunir las siguientes características:

1. Graduación alcohólica:
 - 1.1. Sangría y clarea, entre 7º y 12º.
 - 1.2. Sangría-zurra y clarea zurra, entre 7º y 14º.
2. Azúcares reductores:
 - 2.1. Seco, inferior a 5 gramos/litro.
 - 2.2. Abocado, de 5 a 15 gramos/litro.
 - 2.3. Semisecco, de 15 a 30 gramos/litro.
 - 2.4. Semidulce, de 30 a 50 gramos/litro.
 - 2.5. Dulce, de 50 a 70 gramos/litro.
3. Contenido en anhídrido sulfuroso:

Máximo de 300 miligramos/litro de anhídrido sulfuroso total.
Máximo de 35 miligramos/litro de anhídrido sulfuroso libre.
4. Contenido en metanol: Máximo de 0,5 gramos por litro.
5. La acidez de titulación expresada en ácido tartárico estará comprendida entre 5 y 10 gramos/litro.
6. La acidez volátil será inferior a 0,8 gramos/litro, expresada en ácido acético.
7. La sangría-zurra y clarea-zurra, en caso de adición de bebidas derivadas de alcoholes naturales, podrán contener las materias autorizadas en su elaboración. Sin embargo, el contenido en esas materias no podrá ser superior a la cantidad proporcional correspondiente a la adición de la bebida.

8. Para la determinación de los componentes y características de estas bebidas será aplicable la Convención Internacional para Unificación de los Métodos de Análisis y Apreciación de los Vinos de 13 de octubre de 1954.

Art. 13. Se considerarán productos no aptos para su destino al consumo y venta al público.

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

C.1. Aquellos cuyo análisis químico o examen microscópico acusen enfermedad o alteración que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas.

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

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

A dichos productos les será aplicable el artículo 68 de la Ley 25/1970, en cuanto sea compatible con la naturaleza de los mismos.

Art. 14. Productos adulterados.—Todos aquellos en los que se haya aplicado prácticas no permitidas expresamente.

TITULO VII

DE LA DECLARACION DE PRODUCTOS

Art. 15. Los elaboradores-embotelladores de sangría, clarea, sangría-zurra y clarea-zurra 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 según clase y graduación elaboradas durante el año y las existencias por clase y graduación al 31 de diciembre.

La declaración tendrá efectos meramente estadísticos y lo será aplicable lo dispuesto en el artículo 46 del Reglamento de la Ley 25/1970, Decreto 835/1972, de 23 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 1.

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, del 5 por 100, y en cuanto a graduaciones, del 2,5 por 100.

Art. 16. Los elaboradores-embotelladores deberán llevar libros de Registro según modelo del anexo número 2 de esta Reglamentación, debidamente diligenciados por los Servicios Provinciales de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas.

En todo lo referente a libros registros deberá cumplirse lo que se determina en el artículo 107 del Decreto 835/1972.

Los elaboradores que utilicen bebidas derivadas de alcoholes naturales quedan obligados a presentar ante el Servicio Provincial de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas, en los primeros quince días de enero, declaración anual a 31 de diciembre de existencias y cantidades empleadas en las distintas elaboraciones, según modelo del anexo número 3.

TITULO VIII

CIRCULACIÓN

Art. 17. La sangría, clarea, sangría-zurra y clarea-zurra sólo podrán circular en recipientes de capacidad igual o inferior a dos litros, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 22 de la presente Reglamentación.

Art. 18. En todo lo que se refiere a circulación de estos productos, deberá cumplirse cuanto al respecto establece el artículo 106 del Decreto 835/1972.

Art. 19. Cuando la instalación elaboradora de estos productos se encuentre dentro o anexa a bodega que proporcione las 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 bebida derivada de vino», 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 industria de bebida derivada de vino.

TITULO IX

ENVASADO, ROTULACIÓN Y ETIQUETADO

Art. 20. La sangría, clarea, sangría-zurra y clarea-zurra se expedirán para el consumo exclusivamente en o desde envases de vidrio, o de cualquier otro material debidamente autorizado para estas bebidas por la Dirección General de Sanidad, de capacidad igual o inferior a 2 litros.

Estos envases llevarán adherida una etiqueta o grabados en el propio envase, en la que figuren, de acuerdo con lo que determina el artículo 112 del Reglamento de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, los siguientes datos: Nombre o razón social de la firma que expida el producto, el número en el Registro de Envasadores y Embotelladores, la clase y graduación del producto. La denominación del producto, de acuerdo con las definiciones que figuran en el título II, figurará en forma destacada.

En las etiquetas de sangría-zurra y clarea-zurra figurarán ambos términos en iguales caracteres y con idéntico tamaño.

El error máximo admisible en la graduación alcohólica será del 2 por 100.

Únicamente podrá consignarse en las etiquetas el lugar de procedencia del producto cuando sea justificado el origen del vino base utilizado. En el caso en que este nombre geográfico esté protegido por Denominación de Origen, solamente podrá utilizarse si están incluidas estas bebidas derivadas de vino en el Reglamento de la Denominación de Origen correspondiente.

Queda prohibido el empleo en etiquetas y propaganda de términos como Reserva, Gran Reserva y similares, que hagan referencia a la edad o características de calidad, si no es por autorización expresa del Instituto Nacional de Denominación de Origen.

Art. 21. Queda prohibido el empleo de la botella clásica de vinos espumosos y del tapón en forma de seta y morrión para el envasado de los productos objeto de esta Reglamentación.

TITULO X

COMERCIO EXTERIOR

Art. 22. La sangría, clarea, sangría-zurra y clarea-zurra que se destinen a exportación irán en envases de capacidad igual o inferior a cinco litros, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 116 del Decreto 835/1972, deberán ir amparados por un certificado de análisis, extendido por los Centros autorizados al efecto por el Ministerio de Agricultura, y del certificado de origen, si estuvieran acogidos a una Denominación de Origen.

Art. 23. 1. En los productos que hayan de ser exportados se podrán efectuar aquellas 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. Los envases y las etiquetas de estos productos deberán adaptarse a las exigencias del país de destino, quedando exentos en tal caso del cumplimiento de cuanto se dispone en los párrafos primero y segundo del artículo 20 de la presente Reglamentación. En el caso de adaptación de etiquetas o empleo de prácticas no autorizadas para el mercado nacional, deberá figurar con caracteres bien visibles e indelebles la mención «Exportación» en español o idioma comercialmente admitido en el país de destino.

2. 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 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 soliciten, teniendo en cuenta las instrucciones dictadas al efecto por el Ministerio de Agricultura.

3. El Ministerio 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 productos así tratados intervenidos por la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura hasta el momento de su exportación.

4. Si la exportación no se realizara, los productos así tratados deberán ser 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.

5. Para el mejor cumplimiento de cuanto antecede, el tenedor de los productos que hayan sido sometidos a las prácticas a que se refiere este artículo deberá comunicar a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura que lo 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.

TITULO XI

DENOMINACIONES DE ORIGEN

Art. 24. La sangría, clarea, sangría-zurra y clarea-zurra podrán acogerse al régimen de protecciones de Denominaciones de Origen, ateniéndose a lo dispuesto en la Ley 25/1970 y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

TITULO XII

INSPECCIONES Y SANCIONES

Art. 25. Sin perjuicio de las competencias atribuidas a otros Organismos, le corresponde al Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas, en el ámbito de funciones del Ministerio de Agricultura, lo referente a la producción, venta y circulación de los productos a que se refiere esta Reglamentación.

Las infracciones a lo dispuesto en la Ley 25/1970, en el Decreto 835/1972 y en el presente Reglamento serán sancionadas según disponen los artículos 119 al 132 del Decreto 835/1972 para las cometidas para casos análogos en los vinos.

Las infracciones a lo previsto en el artículo 16, párrafo 3, serán sancionadas de forma análoga a lo establecido para la declaración de productos del artículo 73 del Decreto 835/1972.

Las infracciones a las restantes disposiciones de este Reglamento serán sancionadas sin perjuicio de lo previsto por los distintos Departamentos, en cuanto a las materias de su competencia, de acuerdo con lo previsto en la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. La presente Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», salvo lo establecido en las disposiciones transitorias.

Segunda. La graduación alcohólica que se establece en las definiciones y características de los productos de la presente Reglamentación es la graduación alcohólica adquirida contemplada en el anexo número 19 del Decreto 835/1972.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Los productos cuyas definiciones se recogen en los artículos segundo, tercero, cuarto y quinto habrán de ajustarse en su elaboración y características a las establecidas en esta Reglamentación antes del 31 de julio de 1974.

Segunda. La autorización contemplada en el artículo sexto deberá ser solicitada dentro de los dos meses siguientes a partir de la publicación de la presente Reglamentación.

Tercera. Los productos elaborados legalmente con anterioridad al 31 de julio de 1974 y que no cumplan lo establecido en la presente Reglamentación, no podrán ser comercializados con posterioridad al 31 de diciembre de 1974.

Cuarta. La aptitud para el destino al consumo y venta al público de los productos contemplados en los apartados B) y D) del artículo 13 y disposición transitoria tercera caducará el 31 de diciembre de 1974.

Quinta. La declaración de productos prevista en el título VII se efectuará en los modelos de los anejos de la presente Reglamentación, a partir del 31 de diciembre de 1974.

Sexta. Salvo en lo preceptuado por disposiciones legales de rango superior, los artículos 20 y 21 entrarán en vigor para los productos al consumo el 31 de diciembre de 1974.

Séptima. La obligatoriedad de circulación en recipientes de capacidad igual o inferior a dos litros, salvo lo previsto en el artículo 22, entrará en vigor el 31 de diciembre de 1974.

ANEXO NUMERO 1

DECLARACION DE PRODUCCION Y EXISTENCIAS DE SANGRIA, CLAREA, SANGRIA ZURRA Y CLAREA ZURRA

Ayuntamiento de Provincia Número de Registro de Industrias Agrarias

Don con domicilio en, calle o plaza

..... número

Declara que ha producido en el año natural anterior y posee en existencias las cantidades de sangría, clarea, sangría zurra y clarea zurra que se especifican, así como los vinos de base en sus elaboraciones.

DURANTE EL AÑO

	Vino base utilizado		Productos elaborados				
	Grado alcohólico natural	Litros		Sangría	Clarea	Sangría zurra	Clarea zurra
Tintos			Grado alcohólico ..				
Biancos			Litros				

EXISTENCIAS AL 31 DE DICIEMBRE

	Sangría	Clarea	Sangría zurra	Clarea zurra
Grado alcohólico				
Litros				

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

..... a de de

(Firma)

ANEXO NUMERO 2

LIBROS REGISTRO PARA SANGRIA, CLAREA, SANGRIA-ZURRA, CLAREA-ZURRA Y MATERIAS PRIMAS (1) PARA SU ELABORACION

C A R G O

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

NOTA.—En la hoja de Data se detallarán por cada día las cantidades envasadas o embotelladas, así como su destino y si el destino es consumo interior o exportación.

(1) Se incluirán: Agua, zumos, bebidas derivadas de alcoholes naturales, etc.

