

# MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

**21674** ORDEN de 13 de septiembre de 1996 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» y de su Consejo Regulador.

El Real Decreto 3297/1983, de 2 de noviembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Madrid en materia de Denominaciones de Origen, dispone en el apartado B, 1º, h), de su certificación que, la citada Comunidad Autónoma, una vez aprobados los Reglamentos de las Denominaciones de Origen, los remitirá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación; lo que éste hará siempre que aquéllos cumplan la normativa vigente.

Aprobada, por Orden 3447/1996, de 26 de abril, de la Consejería de Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid, por la que se modifica la de 17 de agosto de 1990 de la Consejería de Agricultura y Cooperación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» y de su Consejo Regulador, ratificado por Orden de 19 de noviembre de 1990, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicha modificación.

En su virtud dispongo:

Primero.—Se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» y de su Consejo Regulador, aprobada por Orden 3447/1996, de 26 de abril, de la Consejería de Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid, que figura como anexo a la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 13 de septiembre de 1996.

DE PALACIO DEL VALLE LERSUNDI

Ilmo. Sr. Secretario general de Agricultura y Alimentación e Ilma. Sra. Directora general de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias.

## ANEXO

**Nueva redacción de los artículos 5, 8, 14 y 35 del Reglamento de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid»**

Artículo 5.

1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

Blancas: Malvar, Albillo, Airén, Viura, Torrontés, Parellada.

Tintas: Tinto Fino (Tempranillo o Cencibel), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon.

2. De estas variedades se consideran como principales, según subzonas, las siguientes:

Subzona de Arganda:

Blancas: Malvar.

Tintas: Tinto Fino.

Subzona de Navacarnero:

Blancas: Malvar.

Tintas: Garnacha Tinta.

Subzona de San Martín de Valdeiglesias:

Blancas: Albillo.

Tintas: Garnacha Tinta.

3. Quedan expresamente autorizadas en las tres subzonas todas las variedades citadas en el apartado 1.

4. El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de estas variedades principales, pudiendo proponer a la Consejería de Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad, aptos para la elaboración de vinos protegidos.

Artículo 8.

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 80 quintales métricos para las variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés y 50 quintales métricos para las variaciones Tinto Fino, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot y Albillo.

Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previos los asesoramientos de los Servicios Técnicos de la Comunidad de Madrid. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado.

2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá emplearse en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación, adoptando el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para el cumplimiento de este precepto.

Artículo 14.

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» son blancos, rosados, tintos y espumosos.

2. Las características de los vinos amparados por la Denominación de Origen son los siguientes:

Tipo de vino	Grado alcohólico adquirido mínimo
<b>Subzona de Arganda:</b>	
Blancos .....	10,0
Rosados .....	11,0
Tintos .....	11,5
Espumosos .....	11,5
<b>Subzona de Navacarnero:</b>	
Blancos .....	11,0
Rosados .....	11,5
Tintos .....	12,0
Espumosos .....	11,5
<b>Subzona de San Martín de Valdeiglesias:</b>	
Blancos .....	11,0
Rosados .....	11,5
Tintos .....	12,0
Espumosos .....	11,5

3. Los vinos tintos y rosados se elaborarán con un mínimo de un 60 por 100 de las variedades Garnacha Tinta y/o Tinto Fino, y los blancos, con un mínimo de un 60 por 100 de las variedades Malvar y/o Albillo. En la elaboración de vinos espumosos, se emplearán las variedades reseñadas en el apartado quinto de este artículo, de las cuales para vino base blanco se utilizarán un mínimo del 50 por 100 de Malvar y/o Albillo, y para vino rosado este mínimo será de Garnacha Tinta y/o Tinto Fino.

4. Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,80 gramos por litro, expresado en ácido acético. La acidez volátil real de los vinos blancos, rosados y tintos de edad superior a un año no podrá ser superior a un gramo por litro.

La acidez, expresada en ácido tartárico, no podrá ser inferior a 4,5 gramos por litro.

5. Los vinos espumosos deberán cumplir lo establecido en los Reglamentos (CEE) 2332/1992 y 2333/1992, de 13 de julio.

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado. Podrá destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva Malvar, Albillo, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. El vino espumoso, además de reunir las cualidades organolépticas indispensables, habrá de tener las siguientes características:

Acidez total (en ácido tartárico) mínima: 5 g/l.  
Acidez volátil (en ácido acético) inferior a: 0,6 g/l.

El proceso de elaboración será por el método tradicional. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser fermentada será de 25 gramos por litro de vino base y el proceso de crianza hasta el degüelle deberá tener una duración mínima de nueve meses.

6. Podrán llevar la mención «Sobremadre» aquellos vinos blancos y tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres. Se entiende por madres la uva despaillada y estrujada.

Debido a las características perseguidas para este tipo de elaboración, permanecerán en el envase junto a las madres una vez finalizada la fermentación, con ausencia de trasiegos, salvo el que preceda al embotellado.

El tiempo máximo de permanencia de las madres con el vino en ningún caso será superior a ciento ochenta días.

Será obligatorio embotellar la parte media del envase despreciando la primera zona de contacto con el aire y la parte baja, con el fin de no tocar las lías.

Queda prohibido el empleo de gas carbónico en el proceso de elaboración, filtración y trasiegos isobáricos de estos vinos.

Los vinos con mención «Sobremadre», terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

Acidez total (ácido tartárico) mínima: 5 g/l.  
Acidez volátil (ácido acético) inferior a: 0,80 g/l.

7. Todos los vinos producidos de acuerdo con este Reglamento, para poder ser amparados, deberán someterse a exámenes analíticos y organolépticos de acuerdo con lo establecido en el artículo 13 del Reglamento (CEE) 823/1987 y el artículo 10 del Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

8. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 40.

#### Artículo 35.

1. El Consejo Regulador estará constituido de la siguiente forma:

a) Un Presidente designado por la Consejería de Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid a propuesta del Consejo Regulador, con informe favorable de la Dirección General de Agricultura y Alimentación.

b) Un Vicepresidente, que será el Director general de Agricultura y Alimentación o persona en quien delegue.

c) Seis Vocales, uno como mínimo por cada subzona, en representación del sector vitícola.

d) Seis Vocales, uno como mínimo por cada subzona, en representación del sector elaborador.

La distribución de los Vocales de los sectores a los que se refieren los apartados c) y d) se hará conforme a lo establecido en los Reales Decretos 2004/1979 y 3182/1980 y disposiciones complementarias.

e) Dos Vocales designados por el Director general de Agricultura y Alimentación de la Comunidad de Madrid, con especiales conocimientos sobre viticultura y enología.

2. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

3. Causará baja el Vocal que, durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la entidad a que pertenezca. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o seis alternas o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

## BANCO DE ESPAÑA

**21675** RESOLUCIÓN de 27 de septiembre de 1996, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios de divisas correspondientes al día 27 de septiembre de 1996, que el Banco de España aplicará a las operaciones ordinarias que realice por su propia cuenta, y que tendrán la consideración de cotizaciones oficiales, a efectos de la aplicación de la normativa vigente que haga referencia a las mismas.

Divisas	Cambios	
	Comprador	Vendedor
1 dólar USA .....	128,165	128,421
1 ECU .....	160,270	160,590
1 marco alemán .....	84,015	84,183
1 franco francés .....	24,852	24,902
1 libra esterlina .....	200,091	200,491
100 liras italianas .....	8,423	8,439
100 francos belgas y luxemburgueses .....	408,135	408,953
1 florín holandés .....	74,893	75,043
1 corona danesa .....	21,878	21,922
1 libra irlandesa .....	204,974	205,384
100 escudos portugueses .....	82,569	82,735
100 dracmas griegas .....	53,200	53,306
1 dólar canadiense .....	93,770	93,958
1 franco suizo .....	101,993	102,197
100 yenes japoneses .....	115,547	115,779
1 corona sueca .....	19,321	19,359
1 corona noruega .....	19,711	19,751
1 marco finlandés .....	28,045	28,101
1 chelín austriaco .....	11,942	11,966
1 dólar australiano .....	101,596	101,800
1 dólar neozelandés .....	89,689	89,869

Madrid, 27 de septiembre de 1996.—El Director general, Luis María Linde de Castro.

## UNIVERSIDADES

**21676** RESOLUCIÓN de 5 de septiembre de 1996, de la Universidad de La Laguna, por la que se ordena la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Diplomado en Logopedia.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y en el apartado 2 del artículo 10 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado, en virtud de las competencias que tiene atribuidas, ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Diplomado en Logopedia, aprobado el 10 de mayo de 1996 por la Junta de Gobierno de la Universidad de La Laguna y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 24 de julio de 1996, que quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente Resolución.

La Laguna, 5 de septiembre de 1996.—El Rector, Matías López Rodríguez.