

b) Mediante transferencia a la siguiente Entidad de crédito:

Cuenta corriente número a nombre de en la sucursal del Banco o Caja de Ahorros

..... a de de 198...

Firma:

ANEXO 1

(Reverso)

1) Impuestos de que se trate:

.....

2) Municipio y número de lista cobratoria:

.....

3) Nombre del sujeto pasivo, como figure en el recibo o recibos:

.....

ANEXO 2 A

Para el caso de poseer los justificantes

Conceptos	Justificantes que se acompañan	Importe — Pesetas
.....
.....
.....

..... a de de 198...

Firma:

ANEXO 2 B

PARA EL CASO DE POSEER LOS JUSTIFICANTES

Don declaro, bajo responsabilidad de incurrir en defraudación tributaria, con obligación de reintegrar al Tesoro y pago de la correspondiente sanción, así como de los intereses de demora, desde que me sea efectuada la devolución, que he satisfecho la cantidad de pesetas, al Tesoro Público, por los conceptos de habiendo sufrido extravío los correspondientes justificantes, por lo que no puedo aportar los datos previstos en el artículo 2.º de la Orden ministerial de de noviembre de 1982.

..... a de de 198...

Firma:

ANEXO 2

(Reverso)

INFORME

Don, Recaudador de Tributos del Estado en la Zona de cumpliendo lo determinado en el apartado b) del artículo 2.º de la Orden ministerial de de noviembre de 1982, informa:

Que

En a de de 198...

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

29291

ORDEN de 2 de noviembre de 1982 por la que se modifican los artículos 3.º y 5.º del Reglamento de los Vinos Aromatizados y del Biter-Soda, aprobado por Orden ministerial de 31 de enero de 1978.

Ilustrísimo señor:

Los vinos aromatizados están reglamentados por la Orden de este Departamento de 31 de enero de 1978, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» de 24 de febrero del mismo año, en aplicación del precepto de regulación de estos productos contenidos en el artículo 20 del Decreto 835/1972, que reglamenta la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, denominada Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

El tiempo de aplicación de este Reglamento ha hecho aconsejable reconocer y definir el vermut dorado, con tradición de consumo en el mercado nacional, y modificar los límites de extracto seco de los diferentes tipos de vermouth, a solicitud de la Asociación Nacional de Elaboradores de Vermut, Biter-Soda y Aperitivos Vínicos.

En consecuencia, vista la propuesta e informe elaborados por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, Órgano competente en la materia según la disposición final 5.ª del Decreto 835/1972 y los informes de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de la Secretaría General Técnica de este Departamento, y en virtud de las facultades que reconoce a este Departamento el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, tengo a bien disponer lo siguiente:

Artículo único.—Se modifican los artículos 3.º y 5.º del Reglamento de los Vinos Aromatizados y del Biter-Soda, aprobado por Orden ministerial de 31 de enero de 1978, cuyo texto quedará como sigue:

«Artículo 3.º Se denomina aperitivo vínico el vino aromatizado que ha sido elaborado con sustancias vegetales estimulantes de la apetencia.

En particular, se denomina vermut el aperitivo vínico en el que aparece con carácter dominante el gusto y aroma característicos de las especies vegetales del género Artemisia. Los vermouths pueden ser secos, semidulces y dulces; blancos, rosados, rojos y dorados. El vermut seco tendrá un grado alcohólico adquirido de 17º como mínimo y una riqueza en azúcares inferior a 40 g/l. Los vermouths semidulces y dulces deberán tener un grado alcohólico adquirido de 15º como mínimo y una riqueza en azúcares superior a 100 g/l., y 140 g/l., respectivamente.

Se denomina vino quinado el aperitivo vínico en el que predomina el gusto y aroma característicos de la corteza de la quina.

Se denomina biter-vino el aperitivo vínico en el que predomina el sabor amargo característico de especies vegetales del género Genciana.

Se denomina americano el aperitivo vínico en el que predomina el gusto y aroma de las especies vegetales de los géneros Artemisia y Genciana y que puede ser elaborado con biter-vino.»

Artículo 5.º Los vinos aromatizados dispuestos para el consumo habrán de reunir las siguientes características:

a) El grado alcohólico adquirido no será inferior a 15 ni superior a 23.

b) El contenido en azúcares totales será superior a 140 g/l. Se exceptúan el vermut seco, que tendrá menos de 40 g/l., y el vermut rosado, el vermut dorado y el vino quinado en los que la riqueza en azúcares totales será superior a 100 g/l.

c) El extracto seco reducido será, como mínimo, de 15,50 g/l., con excepción del vermut seco y del vermut rosado, en los que el límite inferior será de 12,5 g/l.

d) La acidez volátil real, expresada en ácido acético, será inferior a 1 g/l.

e) El contenido en anhídrido sulfuroso total será inferior a 200 mg/l., y el anhídrido sulfuroso libre será de 20 mg/l., como máximo.

f) El contenido en alcohol metílico será inferior a 1 g/l.

g) El contenido en plomo y arsénico, en conjunto, no podrá exceder de 1 mg/l. El contenido en cobre y cinc no excederá en conjunto de 40 mg/l.

h) Los vinos aromatizados serán brillantes, sin precipitación apreciable, debiendo mantener estas características a la temperatura de 2º C bajo cero.

i) En todo caso, las características de los vinos aromatizados cumplirán los requisitos que establezca la legislación sanitaria. No podrán contener sustancias aromáticas naturales en cantidad superior a los límites que establece el anexo I del Decreto 406/1975 y legislación complementaria, y en particular, en los vinos quinados los alcaloides totales que provienen de la quina deberán estar en concentración inferior a 300 p.p.m.»

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I.

Madrid, 2 de noviembre de 1982.

GARCIA FERRERO

Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria y Presidente del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.