Palo cortado: Vino de características organolépticas intermedias entre los dos anteriores, con aroma de Amontillado y paladar y color similares al Oloroso, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 17 por 100 y 22 por 100 vol. Su crianza comprende una primera fase bajo velo de flor y otra posterior oxidativa.

3. Vino Generoso de Licor es el vcpd obtenido a partir de Vino Generoso o de vino apto para producir Vino Generoso con un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5 por 100 vol., un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22 por 100 vol., y un contenido en materias reductoras no inferior a 5 gr/l.

Dentro de los tipos de Vino Generoso de Licor de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», dependiendo del contenido en materias reductoras, entre 5 gr/l y 140 gr/l, del color y demás características, se encuentran los siguientes: «Dry», «Medium» (de color ámbar a caoba oscuro y mucho cuerpo), «Cream» y «Pale Cream» (de color amarillo pálido).

En atención a la tradición de su uso en determinados mercados podrán emplearse términos, tales como «Abocado», «Amoroso», «Brown», «Golden», «Milk», «Pale», «Pale Dry» y «Rich».

4. Vino Dulce Natural es el procedente de uva muy madura o soleada, que se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida, en su caso, mediante la adición de alcohol vínico. Cuando la variedad de la uva empleada es Pedro Ximénez o Moscatel, el vino resultante se denomina «Pedro Ximénez» o «Moscatel», respectivamente.

5. En la elaboración de los vinos que así lo exijan también pueden adicionarse Vino Dulce Natural y Vino de Color, producto este último obtenido por fermentación parcial o total de mosto fresco con adición del resultado de la concentración de mostos por calefacción hasta el tostado o requemado de los azúcares.

6. 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 «Jerez-Xérès-Sherry» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36.

Artículo 15 bis.

1. El vino amparado por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» es el conocido tradicionalmente con el nombre de Manzanilla, cuyas características son las siguientes:

«Vino Generoso de color pajizo a dorado, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15 por 100 y 19 por 100 vol. Las especiales características de este vino son el resultado de su proceso particular de crianza bajo velo de flor y del microclima de las bodegas situadas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda.»

2. Tradicionalmente y según su crianza y envejecimiento se conocen las especialidades Manzanilla Fina, Manzanilla Pasada y Manzanilla Olorosa.

3. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas 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 «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36.

Artículo 20.3.

En las bodegas inscritas deberán tener una existencia mínima de 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas registradas, justificando su origen y añejamiento.

El 60 por 100 de las existencias, como mínimo, habrá de proceder de la zona de producción del Jerez Superior. Estas bodegas poseerán las vasijas de roble, debidamente envinadas, para contener las existencias que tuvieran en crianza.

Artículo 21.A).

Tener en bodegas unas existencias mínimas de 500 hectolitros de vinos procedentes de viñas y bodegas registradas.

BANCO DE ESPAÑA

8869

RESOLUCIÓN de 23 de abril de 1997, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios de divisas correspondientes al día 23 de abril de 1997, 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	144,537	144,827
1 ECU	164,367	164,697
1 marco alemán	84,303	84,471
1 franco francés	24,996	25,046
1 libra esterlina	235,842	236,314
100 liras italianas	8,464	8,480
100 francos belgas y luxemburgueses	408,615	409,433
1 florín holandés	74,956	75,106
1 corona danesa	22,128	22,170
1 libra irlandesa	224,350	224,800
100 escudos portugueses	83,965	84,133
100 dracmas griegas	53,104	53,210
1 dólar canadiense	103,767	103,975
1 franco suizo	98,728	98,926
100 yenes japoneses	114,603	114,833
1 corona sueca	18,885	18,923
1 corona noruega	20,523	20,565
1 marco finlandés	27,984	28,040
1 cheflín austriaco	11,978	12,002
1 dólar australiano	112,263	112,487
1 dólar neozelandés	100,179	100,379

Madrid, 23 de abril de 1997.—El Director general, Luis María Linde de Castro.

UNIVERSIDADES

8870

RESOLUCIÓN de 10 de marzo de 1997, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el Reglamento de la Escuela Profesional de Hidrología Médica e Hidroterapia.

REGLAMENTO DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE HIDROLOGÍA MÉDICA E HIDROTERAPIA

TÍTULO I

Disposiciones generales

CAPÍTULO I

Del régimen jurídico

Artículo 1.

La Escuela Profesional como Escuela Profesional de Especialización estará regulada por los vigentes Estatutos de la Universidad Complutense de Madrid a la que corresponde las finalidades académicas y sociales que define este Reglamento.