



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Orden de 31 de enero de 1978 por la que se reglamentan los vinos aromatizados y el biter-soda.

Ministerio de Agricultura
«BOE» núm. 47, de 24 de febrero de 1978
Referencia: BOE-A-1978-5486

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 29 de marzo de 2013

Ilustrísimo señor:

El Decreto 835/1972 que reglamenta el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por Ley 25/1970, establece en su artículo 20 que por el Ministerio de Agricultura serán especificadas las características y procedimientos de elaboración de los vinos aromatizados.

De acuerdo con la disposición final quinta del citado Decreto ha sido encomendado por este Ministerio de Agricultura al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen el estudio y propuesta de una disposición que reglamente las definiciones, elaboración y comercialización de los vinos aromatizados y del biter-soda.

En su virtud, vista la propuesta elaborada por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y los informes de carácter preceptivo que han sido formulados.

Este Ministerio, en el ámbito de su competencia y sin perjuicio de la aplicación de las normas de carácter sanitario vigentes o que puedan ser dictadas posteriormente, ha tenido a bien aprobar la Reglamentación de los vinos aromatizados y del biter-soda, cuyo texto articulado figura a continuación.

Lo que digo a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 31 de enero de 1978.

MARTINEZ GENIQUE

Ilmo. Sr. Director general de Industrias Agrarias.

REGLAMENTACIÓN DE LOS VINOS AROMATIZADOS Y DEL BÍTER-SODA

CAPÍTULO I

Objeto

Artículo 1.

Es objeto de esta disposición la definición de los vinos aromatizados y del biter-soda y la regulación de su elaboración y comercialización, como aplicación y desarrollo del Estatuto de

la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por la Ley 25/1970 y de su Reglamento General aprobado por Decreto 835/1972.

CAPÍTULO II

Definiciones

Artículo 2.

Se denomina vino aromatizado el obtenido a partir de un vino base y de sustancias vegetales aromáticas, amargas o estimulantes y de sus extractos o esencias, con adición o no de mosto, mistela, vino licoroso y alcohol vínico.

La suma de los volúmenes del vino base y del mosto, mistela y vino licoroso adicionados en su caso, no será inferior al 75 por 100 del volumen del vino aromatizado.

Artículo 3.

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 vermut pueden ser secos, semidulces y dulces blancos, rosados, rojos y dorados. El vermut seco tendrá un grado alcohólico adquirido de 17 como mínimo y una riqueza en azúcares inferior a 40 g/l. Los vermut semidulces y dulces deberán tener un grado alcohólico adquirido de 15 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 bitter-vino el aperitivo vínico en el que predomina el sabor amargo característico de especies vegetales del género Gencana.

Se denomina americano el aperitivo vínico en el que predomina el gusto y aroma de las especies vegetales de los géneros Artemisio y Genciana y que puede ser elaborado con bíttervino.

Artículo 4.

Se denomina bitter-soda, la bebida derivada de vino, de color generalmente rojo, obtenida por dilución del bitter-vino con agua, en una proporción del 40 por 100 como mínimo de bitter-vino en el volumen obtenido, y que contiene anhídrido carbónico de origen exógeno.

CAPÍTULO III

Características

Artículo 5.

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 14 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) **(Derogado).**

h) Los vinos aromatizados serán brillantes sin precipitación apreciable, debiendo mantener estas características a la temperatura de 2. 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 r,p,m.

Artículo 6.

Las características del biter-soda son las siguientes:

- a) El grado alcohólico adquirido estará comprendido entre 8,5° y 10,5°.
- b) Contendrá, como mínimo, 80 g/l de azúcares totales.
- c) La acidez volátil real será inferior a 0,5 g/l.
- d) El contenido en alcohol metílico será inferior a 0,5 g/l.
- e) El contenido en anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 g/l.
- f) Cumplirá además las condiciones de los apartados g) y siguientes del artículo 5.º

CAPÍTULO IV

Elaboración

Artículo 7.

El vino base así como el mosto, mistela o vino licoroso empleados, deberán ajustarse en su elaboración y características a cuanto establece el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y la Legislación complementaria. La graduación alcohólica natural del vino base será de 9° como mínimo.

El alcohol empleado para la elaboración de los vinos aromatizados deberá ser alcohol vínico, ya sea aguardiente, destilado o rectificado, que cumpla las correspondientes condiciones de la Ley 25/1970 y la legislación complementaria.

Artículo 8.

Las sustancias vegetales empleadas en la elaboración de los vinos aromáticos deberán utilizarse en cantidades que resulten inocuas. La incorporación de los principios aromáticos, amargos o estimulantes de estas especies vegetales podrá realizarse en las formas siguientes:

- a) Por maceración en frío o con ayuda de calor en la totalidad o parte del vino.
- b) Por adición de extractos obtenidos por maceración de las sustancias vegetales, en frío o con ayuda de calor, en alcohol vínico o en sus mezclas hidroalcohólicas.
- c) Por adición de destilados o residuos de la destilación de los extractos a que se refieren los párrafos a) y b).

Artículo 9.

Los productos a que se refiere esta disposición, dispuestos para el consumo, deberán presentar una perfecta estabilidad biológica, a cuyo fin se aplicarán las técnicas adecuadas y previstas en el artículo 10. En el biter-soda será preceptiva la pasterización del producto en su fase de embotellado.

CAPÍTULO V

Prácticas permitidas, condicionadas y prohibidas

Artículo 10.

En la elaboración de las bebidas a que se refiere esta disposición están permitidas las prácticas siguientes:

1.º Las que establece el Decreto 835/1972, en su anexo número 6, en la elaboración o tratamiento de los vinos base.

2.º La adición de mosto, mistela o vino licoroso en el proceso de elaboración, o de alcohol vínico, ya en forma de aguardiente, destilado o rectificado, que cumpla las especificaciones a que se refiere el artículo 7.º

3.º La incorporación de sustancias vegetales aromáticas, amargas o estimulantes en la forma prevista en el artículo 8.º

4.º El empleo de caramelo de mosto o caramelo de azúcares para la coloración de las bebidas objeto de esta disposición, y la adición de arrope en los vinos quinados.

5.º La adición de sacarosa o azúcar de uva, como edulcorante, en proporción adecuada según la clase de producto a elaborar.

6.º La clarificación o filtración.

7.º Los tratamientos físicos de refrigeración, pasterización, actinización y filtración amicrobica, tendentes a obtener la estabilización físico-química y biológica del producto.

8.º **(Derogado).**

9.º **(Derogado).**

10. **(Derogado).**

11. En la elaboración del biter-soda la adición de agua natural o carbónica, o la adición de anhídrido carbónico.

12. **(Derogado).**

Artículo 11.

En la elaboración de las bebidas a que se refiere esta disposición se consideran como prácticas condicionadas las prevista en el anexo número 11 del Decreto 835/1972, cuya autorización está subordinada al cumplimiento de los requisitos que establece el punto 2 de su artículo 56.

Artículo 12.

En la elaboración de las bebidas a que se refiere esta disposición están prohibidas las practicas no previstas en los artículos anteriores y, en particular, las siguientes:

1.º Las señaladas en el apartado c) del artículo 62 del Decreto 835/1972, salvo las autorizadas expresamente en el artículo 10 de esta disposición.

2.º **(Derogado).**

3.º **(Derogado).**

4.º **(Derogado).**

Artículo 13.

En las bodegas elaboradoras de las bebidas a que se refiere esta disposición, la tenencia de productos se ajustará a lo que establece el artículo 69 del Decreto 835/1972.

CAPÍTULO VI

De los productos no aptos para el consumo

Artículo 14.

Se consideran como no aptos para el consumo:

a) Las bebidas adulteradas que son aquellas en las que se han utilizado prácticas no autorizadas en esta disposición.

b) Los vinos aromatizados cuyas características no cumplan los apartados d) y siguientes del artículo 5.º, y los biter-soda que no reúnan las condiciones que establecen los apartados c) y siguientes del artículo 6.º

c) Las bebidas cuyo análisis químico o examen microscópico acuse enfermedad o alteración que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas o que sean sensiblemente defectuosas por color, olor o sabor.

Artículo 15.

Los productos a que se refiere el artículo anterior tendrán los siguientes destinos:

1.º Los incluidos en el apartado a) serán desnaturalizados, pudiendo ser utilizados posteriormente para la obtención de alcoholes rectificadas, si son aptos para este fin. En caso de que fueran decomisados como consecuencia de un expediente se procederá en la forma que establece el párrafo 1.º del artículo 68 del Decreto 835/1972.

2.º Los incluidos en los párrafos b) y c) del artículo anterior podrán ser utilizados para la obtención de alcoholes rectificadas, si son aptos para ello, con las mismas aplicaciones que los rectificadas de orujos.

En caso que estos productos no sean aptos para la rectificación, por no cumplir los requisitos que establece la Ley 25/1970 en materia de alcoholes rectificadas, se procederá a su destrucción.

Artículo 16.

Todos los elaboradores, almacenistas o propietarios de establecimientos que posean productos no aptos para el consumo, según establece el artículo 14, lo comunicarán a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura para que proceda en la forma que señala el artículo 68 del Decreto 835/1972.

CAPÍTULO VII

De la declaración y circulación de productos

Artículo 17.

La declaración de estos productos a que se refiere esta disposición se ajustará al procedimiento previsto en el artículo 73 del Decreto 835/1972.

Además, todas las industrias elaboradas deberán presentar ante la Delegación Provincial de Ministerio de Agricultura, en los diez primeros días de cada mes, una declaración de productos elaborados y de la cantidad de azúcar utilizada en el transcurso del mes precedente, a efectos de control de utilización exclusiva en el proceso de elaboración. A este fin se empleará el modelo de impreso que figura anexo a esta disposición.

Asimismo el libro Registro de Azúcares establecido por Decreto de 22 de octubre de 1954 estará a disposición de los inspectores y vendedores del Servicio de Defensa contra Fraudes del Ministerio de Agricultura, sin perjuicio de la competencia del Ministerio de Hacienda.

Las existencias de azúcar en las industrias elaboradas se destinarán exclusivamente a la elaboración de los productos a que se refiere esta disposición y a aquellas otras bebidas alcohólicas en cuya elaboración este autorizado su empleo.

Artículo 18.

La circulación de los productos a que se refiere la presente disposición, que se realice entre bodegas elaboradoras y/o plantas embotelladoras se sujetará a las normas y procedimientos que establecen los artículos 106 y 108 del Decreto 835/1972.

La circulación de estas bebidas con destino al consumo nacional únicamente podrá realizarse en los envases que establece el artículo 20, quedando exenta de la obligación de la cédula de circulación.

CAPÍTULO VIII

Del envasado y etiquetado

Artículo 19.

(Derogado).

Artículo 20.

(Derogado).

Artículo 21.

1. En las etiquetas de los productos envasados a que se refiere esta disposición deberá figurar la denominación genérica de vino aromatizado o la de aperitivo vínico, en su caso, acompañada del nombre de la especie vegetal que impone el carácter aromático predominante de la bebida. Se exceptúan las etiquetas del vermut, vino quinado, biter-vino y «americano», así como las del biter-soda, en las que podrán figurar exclusivamente estas denominaciones específicas.

2. Las etiquetas cumplirán la normativa que establece el artículo 112 del Decreto 835/1972, así como el Decreto 336/1975. Las etiquetas indicarán el volumen en litros del contenido del envase, con un error máximo de un 2 por 100, excepto en los envases de capacidad igual o inferior a 25 cl., en los que el error máximo admitido será de un 4 por 100.

3. Cuando los productos se expendan en botella de capacidad no superior a 25 cl., los datos anteriores podrán hacerse constar sobre la cápsula o grabados sobre el envase.

Téngase en cuenta que se derogan las especificaciones contenidas en el apartado 2 por la disposición derogatoria 2.4 del Real Decreto 723/1988, de 24 de junio. [Ref. BOE-A-1988-17064.](#)

Artículo 22.

Todas las etiquetas de los productos que contempla esta disposición deben ser autorizadas antes de que circulen en el mercado, por el Servicio de Defensa contra Fraudes del Ministerio de Agricultura.

CAPÍTULO IX
Comercio exterior

Artículo 23.

Los productos 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.

Artículo 24.

Las etiquetas de los productos que se expidan embotellados con destino a exportación podrán adaptarse a las exigencias del país de destino, quedando exentas, en su caso, del cumplimiento de lo que establece el artículo 21 de esta disposición.

Artículo 25.

En los productos destinados a exportación podrán efectuarse practicas de elaboración no previstas en los artículos 10 y 11 de esta disposición, pero permitidas por la legislación del país de destino.

Para ello deberá solicitarse autorización a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, señalando en el escrito la justificación o necesidad de la práctica a realizar, cantidad de producto a tratar, lugar de elaboración y país de destino. Simultáneamente presentara solicitud con los mismos datos a la Delegación Regional del Ministerio de Comercio y Turismo, que remitirá su informe a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, la cual, visto el informe anterior resolverá sobre la concesión o no de la autorización para efectuar las prácticas que se solicitan.

2. El Ministerio de Agricultura podrá realizar las comprobaciones necesarias sobre las condiciones prescritas en la autorización, expidiendo, en su caso, el certificado de análisis para la exportación y quedando estas bebidas bajo control de la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura hasta el momento de la expedición.

3. Si la exportación no se realizara, el exportador lo comunicara por escrito a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura correspondiente, que determinara su destino de acuerdo con el Decreto 835/1972 y la presente disposición.

Artículo 26.

(Derogado).

CAPÍTULO X

De las sanciones

Artículo 27.

En los casos de incumplimiento de la presente disposición, la tipificación de las infracciones, el procedimiento administrativo para la incoación e instrucción de expedientes y la imposición de sanciones, se ajustara a lo que establece el título V del Decreto 835/1972.

Sin perjuicio de lo anterior, la falsedad de las declaraciones a que se refiere el artículo 17, serán sancionadas de acuerdo con la legislación vigente.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden ministerial, con excepción de lo especificado en las disposiciones transitorias, entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.

(Derogada).

Segunda.

(Derogada).

