

MINISTERIO DE AGRICULTURA

ORDEN de 27 de julio de 1972 por la que se reglamentan los vinos espumosos naturales y los vinos gasificados.

Ilustrísimo señor:

La Orden ministerial de 23 de abril de 1969 y sus modificaciones aprobadas por Orden ministerial de 4 de febrero de 1970 y de 7 de abril de 1970 han reglamentado la elaboración, producción y comercialización de los vinos espumosos y gasificados, creando la Junta de Vinos Espumosos como órgano encargado de velar por el cumplimiento de la citada Reglamentación.

Posteriormente ha sido aprobada la Ley 25/1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, que además de definir con mayor precisión las diferentes clases de vinos espumosos, así como los vinos gasificados, establece una nueva sistemática de toda la amplia materia que afecta a los vinos y bebidas alcohólicas. En particular, los artículos 96 y 97 de la Ley prevén la protección legal a las denominaciones específicas en forma semejante a la concedida a las denominaciones de origen, que constituyen la fórmula más adecuada aplicable a los vinos espumosos y gasificados.

Por todo ello era indispensable una actualización de la anterior Reglamentación, adaptándola a los nuevos principios establecidos en la Ley. Asimismo la propia experiencia de la Junta de Vinos Espumosos transformada en Consejo Regulador por la disposición final segunda del Decreto 935/1972, de 23 de marzo—, en su funcionamiento desde el año 1969, ha aconsejado introducir algunas innovaciones en materia de régimen interno y control de los vinos objeto de su competencia.

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 los Vinos Espumosos y Gasificados, cuyo texto articulado se adjunta.

Lo que comunico a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 27 de julio de 1972.

ALLENDE Y GARCIA-BAXTER

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

REGLAMENACION DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS

CAPITULO PRIMERO

Objeto

Artículo 1.º Quedan sujetos a las normas contenidas en la presente Orden la elaboración, producción y comercialización de los vinos espumosos naturales y de los vinos gasificados y sus industrias productoras, así como el régimen interno del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos.

CAPITULO II

Definiciones y procesos de elaboración

Art. 2.º De acuerdo con el artículo 21 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes—Ley 25/1970—, son «vinos espumosos naturales» los procedentes de uva de variedades adecuadas, que contienen, como consecuencia de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino forma espuma de sensible persistencia, seguida de un desprendimiento continuo de burbujas. El gas carbónico habrá de proceder de una segunda fermentación, realizada en envase herméticamente cerrado, de azúcares naturales del vino base o azúcares agregados, y el producto terminado deberá tener una presión mínima de cuatro atmósferas, medida a 20° C.

Podrá destinarse a esta elaboración únicamente la uva sana de las siguientes variedades de vinífera: Viura o macabeo, xarello, parellada, morastell o monastrell, garnacha y la malvasía riojana o subirat. El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen queda facultado para autorizar variedades tradicionalmente empleadas en determinadas zonas vitícolas

para estas elaboraciones, así como otras que se consideren adecuadas, a propuesta del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos.

El sistema de cultivo, la poda y la forma de conducción de la vid serán las adecuadas en cada zona para mantener o mejorar la calidad de la producción. El rendimiento máximo autorizado será de 120 quintales métricos por hectárea, no pudiendo ser destinada a la elaboración de estos vinos la uva procedente de parcelas con rendimiento superior.

Las instalaciones para extracción del mosto deberán reunir las condiciones técnicas adecuadas, a juicio del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos, para asegurar la calidad del mosto, no pudiendo dedicarse a la elaboración de espumosos más que las primeras fracciones de la prensada, con un rendimiento máximo de un hectolitro de mosto por cada 150 kilos de uva. Deberán desecharse los mostos que presenten defectos que puedan manifestarse posteriormente en los vinos.

El vino base utilizado en el tiraje habrá de tener las siguientes características analíticas, además de cumplir las condiciones organolépticas indispensables.

Graduación alcohólica (OIV)	9,5°-11,5°
Acidez de titulación (en ácido sulfúrico)	3,5-6 g/l.
Extracto seco no reductor	12,5-20 g/l.
Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a	0,7 g/l.
SO ₂ libre, inferior a	20 mg/l.
SO ₂ total, inferior a	170 mg/l.

La adición de sacarosa y de levadura en el vino base deberá efectuarse en el momento del tiraje en la botella o llenado del gran envase, o poco antes, a fin de que no comience la fermentación alcohólica de forma apreciable en depósito abierto y pueda producirse, si conviene, la multiplicación de la levadura.

La cantidad máxima de sacarosa que puede ser fermentada será de 25 gramos por litro de vino base. En caso de adicionar mayor cantidad para producir vinos con azúcares residuales, habrá de ser paralizada la fermentación en el momento oportuno para que la cantidad de sacarosa transformada no sea superior a 25 gramos por litro; en este caso no podrá añadirse licor de expedición.

Acabada la fermentación y la crianza, han de ser eliminadas las lias producidas, debiendo quedar el vino completamente limpio. Posteriormente podrá ser adicionado el licor de expedición según el tipo de vino que se elabore.

Los vinos de «cava», de «fermentación en botella» y «gran-vás», a que se refieren los artículos tercero, cuarto, quinto y siguientes, deben cumplir las condiciones generales establecidas en el presente artículo.

Art. 3.º De acuerdo con el artículo 21 de la Ley 25/1970, se denomina «cava» el vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de lias inclusive, transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje.

Las principales fases que comprende el proceso de elaboración son las que se describen seguidamente.

Se denomina «tiraje» a la operación que consiste en el llenado de la botella con vino base, adicionando la levadura y la sacarosa necesarias para que se produzca la segunda fermentación.

Efectuado el tiraje y cerrada herméticamente la botella con tapón de corcho sujeto con el agrafe, o bien con tapón corona, se almacenan las botellas en la cava, generalmente en posición horizontal, denominadas en «rima», efectuándose en esta fase la fermentación y crianza posterior.

Concluida la fase de «rima», cada botella es sometida a un proceso de remoción con cambios adecuados de posición hasta conseguir que todo el sedimento quede perfectamente aglomerado en el cuello de la botella. Logrado esto, las botellas son almacenadas en posición invertida o botellas en «punta» hasta el momento de proceder al degüelle.

La operación del degüelle consiste en la apertura de cada botella para conseguir la eliminación de las lias coaguladas en el cuello de la misma, debiendo quedar el vino perfectamente brillante, sin muestra de sedimento alguno después de realizada esta operación. Inmediatamente se realiza el relleno para restablecer el volumen inicial, mediante la adición de vino y licor de expedición, o vino exclusivamente, siendo cerrada la botella con el tapón definitivo.

El proceso de elaboración de los vinos de cava que comprende la segunda fermentación y el proceso de crianza hasta el degüelle deberá tener una duración mínima de nueve meses; para el tiraje se utilizará la botella de forma clásica o las

de otra forma que puedan ser autorizadas por el Consejo Regulador. El tapón de corcho utilizado para el cierre definitivo de la botella terminada será el clásico de forma de seta, sujeto exteriormente al cuello de la botella con bozal o morrión.

El Consejo Regulador podrá autorizar la expedición de los vinos de cava en botellas de menor tamaño que la botella clásica o con forma o características especiales. En este caso el transvase de líquido de la botella de tiraje a la de expedición deberá realizarse seguidamente del degüelle. Esta operación podrá ser objeto de control por el Consejo Regulador.

Asimismo el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, previa propuesta del citado Consejo Regulador, podrá autorizar modificaciones o innovaciones que aconseje el avance de la técnica enológica que no afecten en lo esencial al método descrito en el presente artículo.

Art. 4.º Se denomina de «fermentación en botella» el vino espumoso natural, cuyo proceso de fermentación y crianza transcurre en la misma botella utilizada para el tiraje, pudiendo ser posteriormente transvasado el vino para efectuar la eliminación de las lias de fermentación. La fase en «rima» ha de ajustarse al proceso descrito en el artículo tercero, debiendo tener una duración mínima de dos meses. El transvase puede efectuarse de la botella de tiraje a depósito, o bien directamente a la botella de expedición, y en todo caso estas últimas operaciones deberán sucederse sin interrupción.

Art. 5.º De acuerdo con el artículo 21 de la Ley 25/1970, se denomina «de grandes envases» o «granvas» el vino espumoso natural, cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético, de los que se transvasa a botellas para su comercialización.

Los grandes envases empleados en esta elaboración han de estar debidamente acondicionados para efectuar un adecuado control de la temperatura y de las condiciones técnicas en que se desarrolla la fermentación. Todo el proceso de elaboración deberá transcurrir en dichos depósitos, debiendo tener una duración mínima de veintidós días, desde el momento de la siembra de la levadura hasta el embotellado.

Para la eliminación de las lias producidas en la segunda fermentación por filtración u otro procedimiento autorizado, podrá transvasarse el vino de depósito a depósito o directamente a la botella de expedición.

Art. 6.º De acuerdo con el artículo 23 de la Ley 25/1970, el vino gasificado es el vino al que se ha incorporado la totalidad o parte del gas carbónico que contiene.

CAPITULO III

Del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos

Art. 7.º De acuerdo con lo establecido en el artículo 97 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en la disposición final segunda del Decreto 835/1972, se constituye el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos, integrado en el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, que sustituirá y asumirá las funciones de la Junta de Vinos Espumosos, creada por Orden ministerial de 23 de abril de 1969. El Consejo Regulador de los Vinos Espumosos tendrá su sede en Vilafranca del Penedés.

Art. 8.º La composición del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos será la siguiente:

Presidente: Designado por el Ministerio de Agricultura, a propuesta del Consejo Regulador, previo informe favorable del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Del mismo modo el Consejo Regulador propondrá al Ministerio de Agricultura el nombramiento del Presidente suplente, que en caso de ausencia del Presidente asumirá sus funciones y que actuará a su vez como Vicepresidente del Consejo.

Vicepresidente: El representante del Ministerio de Comercio que designe este Departamento, quien nombrará también el suplente del mismo.

Cuatro Vocales inscritos en los Registros segundo (de cava) o tercero (de fermentación en botella), de los cuales tres, como mínimo, pertenecerán al Registro de Cava, designados por la Organización Sindical.

Dos Vocales inscritos en el Registro de Grandes Envases, designados por la Organización Sindical.

Un Vocal inscrito en el Registro primero (de vinos espumosos naturales), designado por la Organización Sindical.

Un Vocal inscrito en el Registro de Vinos Gasificados, designado por la Organización Sindical.

Dos Vocales en representación del sector productor; uno de ellos inscrito en el Registro cuarto (de botellas en «rima») y otro en representación de las Cooperativas proveedoras de vino base, designados por la Organización Sindical.

Dos Vocales con especial conocimiento sobre viticultura y enología, designados por el Ministerio de Agricultura.

Serán designados por la misma Entidad que corresponda idéntico número de Vocales suplentes que de titulares y en representación de los mismos sectores. El Vocal suplente podrá sustituir al titular en caso de ausencia, contando en este caso con voz y voto.

En la designación de Vocales se tendrá en cuenta la adecuada representación de las zonas elaboradoras más calificadas.

El Secretario general será designado directamente por el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador contará con una Secretaría administrativa, cuyo personal será designado por el Presidente del Consejo, a propuesta del Secretario general. Asimismo estarán al servicio del Consejo Vocadores propios, habilitados por el Ministerio de Agricultura y designados por este Departamento, a propuesta del Consejo.

Art. 9.º Los Vocales del Consejo Regulador serán renovados cada cuatro años. En caso de producirse vacante por dimisión, cese u otra causa, la Entidad que eligió al cesante designará nuevo Vocal titular. Los Vocales podrán ser reelegidos al término de su mandato.

Art. 10. 1. Los acuerdos del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos se adoptarán por mayoría de miembros presentes. Para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los miembros que compongan el Consejo. El Presidente tendrá voto de calidad.

2. Contra las resoluciones del Consejo Regulador podrá interponerse recurso de alzada ante el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Art. 11. De acuerdo con lo que establece el artículo 87 de la Ley 25/1970, las funciones primordiales del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos son:

1.º Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los vinos objeto de la presente Reglamentación.

2.º Velar por el cumplimiento de la legislación vigente que afecte a los vinos espumosos naturales y gasificados y por el prestigio de sus denominaciones específicas.

3.º Fomentar la calidad de los vinos espumosos.

4.º Aplicar medidas de carácter técnico o económico dirigidas a la mejora de la calidad, incluidas el mantenimiento de «stocks» y la fijación de precios límites en función de los costes de producción, previa autorización del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

5.º Llevar los Registros previstos en el capítulo IV de este Reglamento.

6.º Presentar el presupuesto anual del Consejo al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

7.º Estudiar la delimitación de zonas vitícolas especialmente idóneas para la producción de vino base y para la elaboración de vinos espumosos naturales de alta calidad.

8.º Controlar la producción de las distintas industrias elaboradoras, en función de la capacidad real de las instalaciones y de las características que deben reunir los productos.

9.º Promoción y propaganda genérica de los vinos objeto de este Reglamento para la expansión y mejora de los mercados.

10. Expedir certificados sobre el método de elaboración de los distintos productos, a petición de los interesados.

11. Fomentar los estudios encaminados a perfeccionar los procesos de elaboración.

12. Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de presentar y defender los intereses generales de las denominaciones específicas de que trata este Reglamento.

13. Colaborar en las tareas de formación y conservación del Carastro Vitícola y Vinícola que le sean encomendadas.

14. Gestionar la percepción directa y efectiva de las exacciones previstas en la presente reglamentación.

15. Ejercer las facultades que en el delegue el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen u otros Organismos de la Administración.

Art. 12. El Consejo se reunirá como mínimo cuatro veces al año. En todo caso habrá de convocarse sesión del Consejo a petición del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen cuando lo ordene el propio Presidente del Consejo Regulador

a requerimiento de tres Vocales titulares del mismo. Podrá constituir, si lo estima conveniente, una Comisión Permanente formada por el Presidente y el número de Vocales que el propio Consejo designe para atender a las cuestiones de carácter administrativo y en las que le delegue el Consejo.

Art. 13. 1. Corresponderá al Consejo Regulador de los Vinos Espumosos la recaudación de las siguientes exacciones parafiscales establecidas por el artículo 90 de la Ley 25/1970.

- Exacción sobre los productos amparados.
- Exacción por derechos de expedición de certificados de origen, visado de facturas y venta de precintas.

2. Serán sujetos pasivos de estas exacciones los industriales inscritos en los Registros del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos, a que se refiere el capítulo IV de este Reglamento.

3. Constituye la base para liquidar la exacción sobre los productos amparados el volumen de ventas, pudiendo ser determinada la exacción por el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por el número de litros vendidos. El tipo de gravamen aplicable será el 0.25 por 100. A este fin el Consejo Regulador calculará y acordará el precio medio de la unidad de los distintos tipos de productos a que se refiere este Reglamento.

4. Los derechos de expedición de certificados de origen y visados de facturas se exigirán por cada certificación o visado realizado, según el número de cajas que comprendan con arreglo a la siguiente escala:

	Pesetas
De 1 a 10 cajas	25
De 11 a 100 cajas	50
Más de 100 cajas	100

En las precintas se exigirá, en su caso, como máximo, el doble de su precio de costo.

5. Las exacciones se devengarán según los casos en el momento en que tenga lugar la venta de los productos amparados, o cuando se efectúe la expedición de los certificados de origen, el visado de las facturas o la venta de las precintas.

6. La liquidación se realizará por el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos y se notificará a los interesados en la forma prevista en la Ley de Procedimiento.

7. El importe de las liquidaciones será ingresado en la correspondiente subcuenta del Tesoro con la denominación de «Instituto Nacional de Denominaciones de Origen de la Ley 25/1970. Subcuenta número 2108», según dispone la Orden ministerial de 20 de mayo de 1972.

En el procedimiento recaudatorio se observarán, en su caso, las normas establecidas en el vigente Reglamento de Recaudación.

8. Los actos de gestión de estas exacciones, cuando determinen un derecho o una obligación, serán recurribles en vía económica-administrativa y, en su caso, ante la jurisdicción contencioso-administrativa.

Art. 14. La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los recursos que proporcione:

1. El cobro de las exacciones a que se refiere el artículo anterior.
2. Las subvenciones, legados y donativos que reciba.
3. Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

CAPITULO IV

De los Registros

Art. 15. El Consejo Regulador de los Vinos Espumosos llevará los siguientes Registros de elaboradores:

- 1.º De vinos espumosos naturales.
- 2.º De cava.
- 3.º De «fermentación en botella».
- 4.º De botellas en «rima».
- 5.º De grandes envases.
- 6.º De vinos gasificados.

Art. 16. Todos los elaboradores de vinos a que se refiere el capítulo II de la presente Orden deberán estar inscritos en los correspondientes Registros que establece el artículo anterior.

Para la inscripción en los diferentes Registros será condición necesaria que el proceso de elaboración de las industrias se ajuste, para cada clase, a lo establecido en el capítulo II de este Reglamento.

En el Registro cuarto se inscribirán únicamente los cosecheros, ya individuales o en régimen de asociación, que exclusivamente elaboren vinos de su propia cosecha, según el método a que se refiere el artículo tercero de esta Orden hasta la fase de producción de botellas en «rima».

Art. 17. Los Registros contendrán los siguientes datos:

- 1.º Nombre y domicilio del titular o razón social.
- 2.º Croquis de todas las dependencias o locales para elaboración, manipulación o almacenamiento de que conste la Empresa, indicando su dedicación y la situación de las principales instalaciones y superficies.
- 3.º Descripción de los procedimientos y de las técnicas de elaboración utilizados por la industria.
- 4.º Descripción detallada de las características técnicas de viñedos, bodegas de elaboración de vino base y demás instalaciones propias para la elaboración, según los diferentes sistemas.

Los datos anteriores figurarán y serán presentados al Consejo Regulador bajo la forma y detalles que sean adoptados por éste.

Art. 18. En el acto de la inscripción en los Registros, las Empresas presentarán por cuadruplicado los modelos de etiquetas empleadas para la comercialización de sus vinos. El empleo de otras nuevas marcas o etiquetas llevará consigo la obligación por las Empresas de remitir al Consejo Regulador ejemplar cuadruplicado de las mismas para su revisión a los efectos de autorización a que se refiere el artículo 33.

Art. 19. La inscripción en los Registros tendrá una validez de cinco años, al final de cuyo plazo deberá ser efectuada la renovación por parte de los interesados en la forma que el Consejo Regulador determine.

No obstante, los titulares inscritos en los diferentes Registros vienen obligados a comunicar al Consejo Regulador de los Vinos Espumosos cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el acto de la inscripción, pudiéndose derivar la baja de la Empresa en el Registro si esta modificación significa incumplimiento de los requisitos establecidos para dicho Registro en esta Reglamentación.

CAPITULO V

De las industrias elaboradoras

Art. 20. Serán condiciones necesarias para la inscripción de las industrias elaboradoras de vinos espumosos naturales en los Registros números 1.º a 5.º, previstos en el artículo 15 de esta Orden, las siguientes:

- 1.º No podrán elaborar ni comercializar vinos gasificados.
- 2.º Los locales habrán de estar separados por la vía pública de cualquier otro donde se elaboren, almacenen o manipulen vinos gasificados.
- 3.º Los locales no podrán contener maquinaria o útiles propios para la gasificación de bebidas, ni envases o depósitos con anhídrido carbónico.

Art. 21. Serán condiciones necesarias para la inscripción de las industrias elaboradoras en los Registros segundo (de cava) y cuarto (de botellas en «rima»), previstos en el artículo 15 de esta Orden, además de cumplir las generales establecidas en el artículo 20, las siguientes:

- 1.º Los locales de elaboración, almacenamiento o manipulación de botellas han de estar separados por la vía pública de cualquier otro en que se elaboren vinos espumosos naturales por otro sistema distinto del de cava, o donde se manipulen o almacenen.
- 2.º En los locales no podrán existir instalaciones, maquinaria o útiles propios para la elaboración de vinos espumosos por otro procedimiento distinto del de cava.

Art. 22. Serán condiciones necesarias para la inscripción de las industrias elaboradoras en el Registro tercero (de fermentación en botella), previsto en el artículo 15 de esta Orden, además de las generales que establece el artículo 20, las siguientes:

- 1.º Los locales de elaboración, almacenamiento o manipulación de botellas han de estar separados por la vía pública de cualquier otro en que se elaboren vinos espumosos naturales por otro sistema distinto del descrito en el artículo cuarto, o donde se manipulen o almacenen.
- 2.º En los locales no podrán existir instalaciones, maquinaria o útiles ajenos o prohibidos en el sistema de elaboración que cita el párrafo anterior.

Art. 23. Serán condiciones necesarias para la inscripción de las industrias elaboradoras en el Registro quinto, previsto en el artículo 15, además de cumplir las generales establecidas en el artículo 20, las siguientes:

1.º Los locales de elaboración o los de almacenamiento y manipulación de botellas han de estar separados por la vía pública de cualquier otro en que se elaboren, almacenen o manipulen vinos espumosos obtenidos por otro procedimiento distinto del descrito en el artículo quinto de esta Orden.

2.º En los locales no podrán existir instalaciones, maquinaria o útiles ajenos o prohibidos en el sistema de elaboración que cita el párrafo anterior.

Art. 24. Todas las Empresas inscritas en los diferentes Registros vendrán obligadas a satisfacer las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 13 de esta Orden.

Art. 25. Con independencia de los requisitos que establece la presente Orden, todas las industrias elaboradoras deberán satisfacer las condiciones generales establecidas en la Ley 25/1970 y legislación complementaria, así como las particulares que señale la legislación específica sobre industrias agrarias.

CAPITULO VI

Características de los productos

Art. 26. Los vinos espumosos naturales y los vinos gasificados se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcares, como sigue:

- Seco o sec: De 0 a 30 g/l. materias reductoras.
- Semiseco o semidulce: De 30 a 50 g/l. materias reductoras.
- Dulce: Mayor de 50 g/l. materias reductoras.

En particular, los vinos espumosos naturales con materias reductoras en cantidad inferior a 20 g/l. podrán denominarse con la calificación bruto o «brut».

A propuesta del Consejo Regulador, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen podrá variar estos límites en los diferentes tipos de vinos.

Art. 27. Los vinos espumosos naturales, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

Graduación alcohólica (OIV)	10,8º a 12,3º
Acidez de titulación (en ácido sulfúrico)	3,5 a 6 g/l.
Extracto seco no reductor	12 a 20 g/l.
Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a	0,8 g/l.
SO ₂ libre, inferior a	20 mg/l.
SO ₂ total, inferior a	170 mg/l.
Presión CO ₂ (a 20º C.) superior a	4 at.

En los botellinos de capacidad inferior a 250 centímetros cúbicos la presión podrá ser inferior al límite establecido, siempre que supere las tres atmósferas.

Art. 28. Los vinos gasificados tendrán las siguientes características analíticas:

Graduación alcohólica (OIV) mínima	9,5º
Acidez de titulación (en ácido sulfúrico)	3,5 a 6 g/l.
Extracto seco no reductor	12 a 20 g/l.
Materias reductoras, inferior a	60 g/l.
Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a	0,8 g/l.
Sulfuroso libre, inferior a	25 mg/l.
Sulfuroso total, inferior a	200 mg/l.

CAPITULO VII

Del uso de las denominaciones específicas

Art. 29. De acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 96 de la Ley 25/1970, quedan protegidas las denominaciones específicas de «vino espumoso natural» o «vino espumoso», «cava», «fermentación en botella», «de grandes envases» o «granvás» y «vino gasificado», quedando reglamentado su empleo en la forma que establece la presente Orden y en particular los artículos siguientes.

Art. 30. Son condiciones necesarias para el empleo de las denominaciones específicas a que se refiere el artículo 29 las siguientes:

1.ª La industria elaboradora ha de estar inscrita en el Registro del Consejo Regulador que corresponda a cada denominación.

2.º El vino ha de estar elaborado según el procedimiento descrito para la denominación respectiva y ha de cumplir el resto de requisitos de carácter técnico o administrativo que señala la presente Orden.

Art. 31. Las botellas en fase de «rima» producidas por elaboradores inscritos en los Registros segundo, tercero o cuarto y las botellas en fase de «punta» producidas por los inscritos en los Registros segundo o tercero, cuyo proceso de elaboración sea ultimado de acuerdo con los sistemas descritos en los artículos segundo, tercero o cuarto, tendrán derecho, respectivamente, a las denominaciones de «vino espumoso natural», «cava» o «fermentación en botella», siempre que la industria que concluya este proceso de elaboración, así como el producto terminado, cumplan el conjunto de requisitos exigidos por esta Orden.

Art. 32. Por aplicación del artículo 112 de la Ley 25/1970, es obligatorio el empleo de las denominaciones específicas a que se refiere el artículo 29 en las etiquetas de los vinos que, de acuerdo con el artículo 30, tengan derecho al uso de la respectiva denominación.

En las etiquetas de vinos que tengan derecho a una de las denominaciones de «cava», «fermentación en botella» o «granvás» podrán sustituirse estas expresiones por la de «vino espumoso natural» o «vino espumoso», o bien usar una de estas últimas conjuntamente con las anteriores.

CAPITULO VIII

De la comercialización

Art. 33. Las botellas de vinos a que se refiere la presente Orden habrán de circular fuera del ámbito de los propios locales de cada industria elaboradora, con su presentación y etiqueta definitiva. Como excepción a esta regla se permite la circulación sin etiqueta de las botellas en «rima» y «punta» a que se refiere el artículo 31, desde la bodega elaboradora hasta la de destino.

Todas las etiquetas de vinos espumosos y gasificados han de ser autorizadas por el Consejo Regulador, como condición previa para su circulación. La autorización del Consejo Regulador se referirá exclusivamente al cumplimiento de la legislación particular sobre vinos espumosos y gasificados. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que no cumplan los preceptos de la presente Reglamentación, o que por su nombre comercial, marca, forma, caracteres o presentación general puedan dar lugar a confusión por parte del consumidor o estén en contradicción con el espíritu de esta Orden de establecer la debida diferenciación de los productos en su producción, presentación y propaganda.

El Consejo Regulador podrá anular la aprobación de una etiqueta ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias en que se encuentra la firma elaboradora o marquista en relación con los diversos extremos de la presente Reglamentación.

Art. 34. La circulación, compra o venta de botellas en fases de «rima» o «punta» habrá de ajustarse a las siguientes normas:

1.º Las botellas podrán ser adquiridas por elaboradores inscritos en los Registros primero (de vinos espumosos naturales), segundo (de cava) o tercero (de fermentación en botella), siendo de aplicación lo establecido en el artículo 31.

Las botellas adquiridas por elaboradores inscritos en el Registro quinto (de grandes envases) podrán ser comercializadas como «vino espumoso» o «granvás», siempre que el producto terminado cumpla los requisitos establecidos por esta Orden para dichas denominaciones.

2.º La expedición de botellas no terminadas y toda operación de compra o venta de las mismas debe ser puesta en conocimiento del Consejo Regulador con la necesaria antelación, a fin de que este Organismo pueda controlar la procedencia, naturaleza y destino de cada partida.

Art. 35. Deberán figurar impresos los rótulos de las denominaciones específicas a que se refiere el artículo 29 en las etiquetas de los vecinos en forma y lugar claramente legible y destacado. Los caracteres deberán tener un tamaño mínimo de tres milímetros en una dimensión por cuatro milímetros en la otra; el grosor del trazo de los caracteres y el contraste de tonalidades o colores respecto al fondo de la etiqueta deberán hacer resaltar dichos rótulos.

Art. 36. Queda prohibido el empleo de las denominaciones específicas a que se refiere el artículo 29 en la documentación,

propaganda, presentación, etiquetas, contraetiquetas y collarnes de botellas de vino sin derecho al uso de las mismas.

Tampoco podrán emplearse dibujos o viñetas que puedan inducir a confusión sobre la naturaleza del producto.

Art. 37. Las denominaciones específicas a que se refiere el artículo 29 no podrán ser empleadas en las etiquetas, presentación o propaganda de vinos formando parte del nombre de la razón social de la empresa, con excepción del caso previsto en la disposición adicional.

Tampoco podrán ser empleadas como marcas, palabras derivadas o similares a las denominaciones específicas citadas o expresiones de las que formen parte tales denominaciones, con excepción del caso previsto en la disposición adicional.

Art. 38. En la comercialización de los productos a que se refiere la presente Reglamentación, no podrá ser empleada una misma marca en dos vinos acogidos a diferente denominación específica.

Art. 39. En las etiquetas de vinos gasificados será preceptivo que figure la graduación alcohólica del producto, de acuerdo con lo que establece el artículo 112 de la Ley 25/1970.

Art. 40. La inscripción en la etiqueta de frases o vocablos relativos a la edad del vino o a su calidad podrán ser autorizados por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas generales que rijan sobre la materia.

Será condición necesaria para que un vino espumoso natural, en sus diferentes clases, pueda denominarse «de calidad» y para que el Consejo Regulador pueda extender el correspondiente certificado, que la duración total del proceso de elaboración, desde el tiraje o llenado hasta el momento del embotellado en la botella de expedición, sea de nueve meses como mínimo.

La autorización de los términos «añada 19...» o «cosecha 19...» queda reservada exclusivamente a los vinos de cava con edad superior a tres años.

El año de la cosecha se considerará el anterior al de ser efectuado el tiraje.

Art. 41. Únicamente podrán comercializarse en botella clásica y con tapón en forma de seta sujeto exteriormente al cuello de la botella, los vinos espumosos naturales, los de cava, los de fermentación en botella, los granvás y los gasificados que tengan una presión mínima de cuatro atmósferas (20° C.).

Además de la botella clásica, de capacidad 0,8 litros, podrán ser expedidos al mercado los vinos a que se refiere el párrafo anterior en los tipos de botella magnum (1,6 litros), media botella (0,4 litros) y botellín (0,2 litros).

El Consejo Regulador de los Vinos Espumosos queda facultado para autorizar el empleo de botellas especiales.

Art. 42. El tapón de expedición de los vinos espumosos naturales será el clásico de corcho en forma de seta sujeto con morrión o bozal.

Los vinos gasificados expedidos en botella clásica y con presión superior a cuatro atmósferas también podrán ser expedidos con tapón de plástico en forma de seta.

En los tapones de tiraje es obligatoria la inscripción de la fecha de tiraje y la contraseña de identificación del elaborador. En el tapón definitivo de expedición, es obligatoria la inscripción de la clase del producto así como la contraseña de identificación del elaborador. Estas inscripciones se ajustarán a las normas que dicte al efecto el Consejo Regulador.

CAPITULO IX

Prácticas permitidas y prohibidas

Art. 43. Quedan autorizadas las siguientes prácticas:

1. En la elaboración de los vinos base, todas las prácticas permitidas por la Ley 25/1970, y su Reglamentación complementaria.
2. La adición de sacarosa en el momento del tiraje para la elaboración de vinos espumosos naturales, de vinos de cava, de fermentación en botella y de granvás hasta una dosis máxima de 25 grs/l.
3. La adición de sacarosa en dosis mayores del límite establecido en el párrafo anterior para producir vinos con azúcares residuales, pero en este caso deberá ser paralizada la fermentación en el momento oportuno para asegurar que no ha sido transformada mayor cantidad de 25 grs/l. de sacarosa.
4. La adición de cultivos puros de levadura o de pies de cuba en el momento del tiraje para la elaboración de vinos

espumosos naturales, cava, fermentación en botella y granvás para provocar la segunda fermentación.

5. La incorporación de clarificantes en el licor de tiraje autorizados por la legislación vigente.

6. La filtración isobárica para la eliminación de las lías producidas en la segunda fermentación en los vinos espumosos naturales, fermentación en botella y granvás.

7. El transvase isobárico de botella a botella, de depósito a depósito, de depósito a botella o viceversa; en los vinos espumosos naturales, fermentación en botella y granvás, con o sin filtración.

8. El transvase, después de realizado el degüelle de la botella normal o botellín o botella especial en la elaboración de vinos de cava, previa autorización del Consejo Regulador.

9. El empleo de nitrógeno o aire, como gases de contrapresión en los trasiegos o filtraciones isobáricas autorizadas.

10. En los vinos espumosos naturales, de cava, fermentación en botella, granvás y vinos gasificados, la adición de licor de expedición.

El licor de expedición podrá estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y aquellas otras materias adicionales que estén autorizadas para los vinos en general. El vino deberá ser normal y cumplir todos los requisitos que establece la Ley 25/1970 y su Reglamento general.

11. La adición de anhídrido carbónico para la elaboración de los vinos gasificados.

Art. 44. Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

1. En la elaboración de los vinos base, todas las prácticas prohibidas por la Ley 25/1970 y su Reglamento general.
2. La fermentación en envase abierto del vino adicionado con el licor de tiraje.
3. La fermentación de los azúcares contenidos en el licor de expedición.
4. El desdoblamiento de una cantidad superior a 25 grs/l. en la segunda fermentación de los vinos espumosos naturales, cava, fermentación en botella y granvás.
5. En los vinos de cava, la filtración o el empleo de procedimientos distintos del degüelle manual o mecanizado para la eliminación de las lías de segunda fermentación.
6. En los vinos de cava, el transvase de botella a botella o de botella a depósito, a excepción del caso previsto en el párrafo 8 del artículo anterior.
7. El empleo de CO₂ como gas de contrapresión en las filtraciones o trasiegos isobáricos de los vinos espumosos naturales, fermentación en botella, granvás o en el caso particular previsto en el párrafo 8 del artículo anterior.
8. La adición en el licor de expedición de otras sustancias distintas de las que señala el párrafo segundo del punto 10 del artículo anterior.

CAPITULO X

Control de elaboración y de calidad

Art. 45. Al Consejo Regulador de los Vinos Espumosos, bajo la dependencia del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, corresponde el control de calidad de los vinos a que se refiere el presente Reglamento.

A este fin podrá contar con veedores propios, habilitados por el Ministerio de Agricultura, para ejercer esta misión de control de las industrias y en las elaboraciones.

El Consejo Regulador velará para que los vinos que salgan al mercado bajo las denominaciones de cava, granvás y demás que prevé este Reglamento reúnan las condiciones necesarias de calidad.

Art. 46. Todas las Empresas elaboradoras llevarán los libros que previene la Ley 25/1970, y el Consejo Regulador podrá solicitar los datos necesarios sobre el volumen de producción en sus diferentes fases.

CAPITULO XI

Procedimientos y sanciones

Art. 47. Sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder por infracción directa de la Ley 25/1970 o de su Reglamento general, las infracciones a la presente Reglamentación serán sancionadas en la forma que establecen los artículos siguientes.

Art. 48. Será sancionada con apercibimiento el incumplimiento de los artículos 16 y 19.

Art. 49. Serán sancionadas con multa de 0,5 al 5 por 100 del valor de la mercancía:

1. La elaboración de vinos espumosos naturales a partir de:
 - a) Uva de variedades distintas de las autorizadas, o que no reúnan las condiciones necesarias de sanidad, o procedentes de parcelas con rendimientos superiores a 120 quintales métricos por hectárea.
 - b) Mostos de prensa, no respetando la limitación establecida de un rendimiento máximo de un hectolitro de mosto por cada 150 kilogramos de uva vendimiada.
 - c) Vino base que no cumpla las condiciones organolépticas indispensables o los caracteres analíticos que establece el artículo segundo.
2. Incumplimiento de los artículos 27 ó 28.

Art. 50. Serán sancionadas con multa del 2 al 20 por 100 del valor de la mercancía:

1. La reincidencia en el incumplimiento de los artículos 27 ó 28.
2. Las infracciones al artículo 44.

Art. 51. Serán sancionadas con multa de 500 a 25.000 pesetas:

1. Las falsedades en los datos suministrados por los elaboradores, referentes a los párrafos primero y cuarto del artículo 17.
2. La falta de renovación de la inscripción en los Registros que prescribe el artículo 19 en el plazo de tres meses, a partir de la notificación o apercibimiento del Consejo Regulador.
3. El empleo incorrecto de las denominaciones de tipos de vinos a que se refiere el artículo 26.
4. El incumplimiento de los artículos 18, 35 ó 39.
5. El incumplimiento de los acuerdos del Consejo Regulador.

Art. 52. Serán sancionadas con multa de 10.000 pesetas al doble del valor de la mercancía cuando éste supere dicha cantidad:

1. La expedición o circulación de botellas de cava con tiempo de elaboración inferior a nueve meses por infracción del artículo tercero.
2. La expedición o circulación de vinos de fermentación en botella, con tiempo de crianza inferior a dos meses, por infracción del artículo cuarto.
3. La expedición o circulación de botellas de granvás, con tiempo de elaboración inferior a veintidós días, por infracción del artículo quinto.
4. El incumplimiento del último párrafo del artículo 16, para los elaboradores inscritos en el Registro cuarto (de botellas en rima).
5. Las infracciones a los artículos 32, 33 ó 34.
6. El empleo indebido en las etiquetas, contraetiquetas, collarines o presentación de botellas de las denominaciones específicas que reglamenta la presente Orden, por infracción del artículo 36.
7. Las infracciones al artículo 41.

Art. 53. Serán sancionadas con multa de 50.000 a 100.000 pesetas:

1. Las infracciones al artículo 16 por no inscripción de las Empresas elaboradoras en los Registros previstos en esta Orden en el plazo de tres meses, a partir de la notificación o apercibimiento del Consejo Regulador.
2. La falsedad en los datos suministrados por el elaborador a que se refieren los párrafos segundo y tercero del artículo 17.
3. El incumplimiento por parte de los elaboradores inscritos en los diferentes Registros de las respectivas condiciones que establecen los artículos 20, 21, 22 y 23.
4. El incumplimiento del artículo 37 por empleo de razones sociales o marcas que sean similares o derivadas de las denominaciones específicas.
5. El empleo indebido de las denominaciones específicas en la propaganda de vinos sin derecho al uso de las mismas, por infracción del artículo 36.

Art. 54. Sin perjuicio de la multa que pueda corresponder, serán sancionadas con decomiso de la mercancía:

1. Las infracciones al artículo 20 en caso de fabricación de vinos gasificados, debiendo aplicarse el decomiso a toda la mercancía existente.
2. Las infracciones a los artículos 21, 22 y 23, en caso de elaboración de vinos espumosos por otro método distinto del

declarado, debiendo aplicarse el decomiso a toda la mercancía existente.

3. Las infracciones al artículo 36.

Art. 55. En los casos de reincidencia serán elevadas las sanciones en la forma que prevé el artículo 130 de la Ley 25/1970.

Art. 56. El Consejo Regulador de los Vinos Espumosos acordará la incoación e instrucción de los expedientes para sancionar las infracciones a la presente Reglamentación, cometidas por personas inscritas en sus Registros. En los demás casos lo pondrá en conocimiento del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen para que proceda en consecuencia.

La resolución de los expedientes incluidos en el primer supuesto corresponderá al propio Consejo, cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediere, elevará su propuesta al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

En aquellos casos en que el Consejo lo estime conveniente podrá solicitar que la instrucción del expediente se realice por el propio Instituto.

La recaudación de las multas se efectuará en papel de pagos al Estado.

DISPOSICION ADICIONAL

Las Empresas que tuviesen registrados con anterioridad a la fecha de publicación de la Orden ministerial de 12 de enero de 1966, que reglamentaba los vinos espumosos y gasificados, nombres de razón social o marcas que sean expresiones derivadas, similares o compuestas de las denominaciones a que se refiere el artículo 29 de la presente Orden, podrán seguir utilizando tales razones sociales o marcas en las etiquetas, presentación o propaganda de aquellos vinos que, de acuerdo con la presente Reglamentación, tengan derecho a las respectivas denominaciones específicas.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las Empresas de vinos espumosos naturales elaboradoras por más de un sistema e inscritas con carácter definitivo en uno de los Registros establecidos en la presente Orden podrán acogerse, además, con carácter provisional, a la inscripción en otro de los Registros a que se refiere el artículo 15, con las condiciones, requisitos, derechos y obligaciones que se establecen en las siguientes normas:

1. De los requisitos de las Empresas.

1.1. Las Empresas habrán de estar legalmente establecidas con anterioridad a la fecha de publicación de la Orden ministerial de 12 de enero de 1966, y también con anterioridad a esta fecha elaborar vinos espumosos por más de un sistema de los previstos en la presente Reglamentación, extremos que deberán justificar ante el Consejo Regulador y en la forma que éste determine.

1.2. Las Empresas habrán de estar registradas con carácter definitivo, de acuerdo con el artículo 16, en uno de los Registros primero a quinto de los que establece el artículo 15, cumpliendo absolutamente todos los requisitos para esta inscripción.

1.3. Los procedimientos de elaboración habrán de ajustarse al proceso general que establece el artículo segundo, y en cada caso a los particulares descritos en los artículos tercero, cuarto y quinto de la presente Orden.

2. Del Registro provisional.

2.1. El Consejo Regulador realizará la inscripción provisional en el Registro que corresponda, de acuerdo con las características de la elaboración de cada Empresa solicitante.

2.2. La inscripción provisional tendrá validez durante un plazo máximo e improrrogable de tres años desde la publicación de la presente Orden, a partir de cuya fecha prescribirá de forma automática.

3. De los derechos.

3.1. Las Empresas acogidas a esta inscripción provisional quedan exceptuadas del cumplimiento de lo que establece el párrafo segundo del artículo 30, así como del cumplimiento del artículo 38.

3.2. Las Empresas acogidas a esta inscripción podrán utilizar durante el periodo provisional la correspondiente denominación específica.

4. Del control.

4.1. El Consejo Regulador llevará un especial control de la producción y expedición de los vinos elaborados por cada sistema de las Empresas inscritas, y dictará las normas complementarias que se consideren precisas para la aplicación de esta disposición transitoria.

5. Del procedimiento.

5.1. Para acogerse a esta disposición transitoria, las Empresas elaboradoras deberán solicitar la inscripción provisional al Consejo Regulador de los Vinos Espumosos en el plazo de tres meses, a partir de la publicación de la presente Orden.

Segunda.—La Junta de Vinos Espumosos y Gasificados, creada por Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de abril de 1969, integrada en el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y transformada en Consejo Regulador de acuerdo con la disposición final segunda del Reglamento General de la Ley 25/1970 (Decreto 835/1972, de 23 de marzo), seguirá desem-

peñando sus actuales funciones hasta la constitución del Consejo Regulador en la forma que establece el artículo 8.º de la presente Reglamentación, lo que se llevará a efecto en el plazo máximo de tres meses a partir de la entrada en vigor de la presente Orden ministerial. El actual Presidente seguirá desempeñando este cargo hasta que sea designado el Presidente del Consejo, en la forma que establece el artículo 8.º

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—La presente Orden entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», salvo en lo relativo a los preceptos que establecen los artículos 32, 35 y 42, para los que se establece un plazo de seis meses, contados a partir de la fecha de publicación.

Segunda.—A partir de su entrada en vigor quedarán derogadas la Orden ministerial de 23 de abril de 1969 («Boletín Oficial del Estado» de 1 de mayo), Orden ministerial de 4 de febrero de 1970 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de febrero) y Orden ministerial de 7 de abril de 1970 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de abril).

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

MINISTERIO DEL EJERCITO

DECRETO 2116/1972, de 21 de julio, por el que se promueve al empleo de General de Brigada de Artillería al Coronel de dicha Arma don Alfredo Serena Guiscafre, nombrándole Jefe de Artillería de la División Mecanizada «Guzmán el Bueno» número 2.

Por existir vacante en la escala de Generales de Brigada de Artillería y en consideración a los servicios y circunstancias del Coronel de dicha Arma don Alfredo Serena Guiscafre, a propuesta del Ministro del Ejército y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiuno de julio de mil novecientos setenta y dos,

Vengo en promoverle al empleo de General de Brigada de Artillería, con la antigüedad del día veintiuno de julio del corriente año, nombrándole Jefe de Artillería de la División Mecanizada «Guzmán el Bueno» número dos.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintiuno de julio de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
JUAN CASTAÑON DE MENA

DECRETO 2117/1972, de 21 de julio, por el que se promueve al empleo de General de Brigada de la Guardia Civil al Coronel de dicho Cuerpo don Manuel Prieto López, nombrándole Jefe de la tercera Zona de la Guardia Civil.

Por existir vacante en la escala de Generales de Brigada de la Guardia Civil y en consideración a los servicios y circunstancias del Coronel de dicho Cuerpo don Manuel Prieto López, a propuesta del Ministro del Ejército y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiuno de julio de mil novecientos setenta y dos,

Vengo en promoverle al empleo de General de Brigada de la Guardia Civil, con la antigüedad del día nueve de julio del corriente año, nombrándole Jefe de la tercera zona de la Guardia Civil.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintiuno de julio de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
JUAN CASTAÑON DE MENA

DECRETO 2118/1972, de 28 de julio, por el que se nombra Jefe de la Brigada de Infantería Motorizada número treinta y dos y Gobernador militar de la plaza de Cartagena al General de Brigada de Infantería don Alfonso Ceron Gil.

Vengo en nombrar Jefe de la Brigada de Infantería Motorizada número treinta y dos y Gobernador militar de la plaza de Cartagena al General de Brigada de Infantería don Alfonso Ceron Gil, cesando en su actual destino.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en La Coruña a veintiocho de julio de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
JUAN CASTAÑON DE MENA

DECRETO 2119/1972, de 28 de julio, por el que se nombra Jefe de la Brigada de Infantería Motorizada número veintidós al General de Brigada de Infantería don Luis Medrano Cervello.

Vengo en nombrar Jefe de la Brigada de Infantería Motorizada número veintidós al General de Brigada de Infantería don Luis Medrano Cervello, cesando en la situación de disponible.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en La Coruña a veintiocho de julio de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
JUAN CASTAÑON DE MENA

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

RESOLUCION de la Dirección General de Administración Local por la que se nombra Depositario de Fondos interino de la Diputación Provincial de Málaga.

En uso de las atribuciones que le confiere el artículo 202, párrafo segundo, del Reglamento de Funcionarios de Administración Local, de 30 de mayo de 1952, modificado por Decreto de 20 de mayo de 1958, esta Dirección General ha resuelto nombrar