

MINISTERIO DE TRABAJO

5485 *ORDEN de 22 de febrero de 1978 por la que se designan órganos gestores de las ayudas del Fondo Nacional de Protección al Trabajo.*

Ilustrísimos señores:

La gestión y tramitación de las ayudas concedidas con cargo a los Planes de Inversión del Fondo Nacional de Protección al Trabajo vienen encomendándose a los órganos de la Administración relacionados con la naturaleza y peculiaridades de las mismas.

El artículo 7.º del Real Decreto 146/1978, de 10 de febrero, atribuye al Ministro de Trabajo-Presidente del Patronato la facultad de designar los correspondientes órganos gestores.

En uso de dicha facultad, tengo a bien disponer lo siguiente:

Artículo 1.º Serán órganos gestores e intervendrán con tal carácter en la tramitación de las ayudas otorgadas por el Fondo Nacional de Protección al Trabajo, los siguientes Centros directivos:

a) La Dirección General de Empleo, para las relacionadas con la protección contra el desempleo; promoción del empleo en general y de grupos especiales de trabajadores; empleo juvenil y Formación Profesional.

b) La Dirección General de Trabajo, respecto de la protección del trabajo femenino y formación en seguridad e higiene del trabajo.

c) La Dirección General de Cooperativas y Empresas Comunitarias, para las relativas a integración en Empresas asociativas y Cooperativas de los trabajadores y su formación comunitaria.

d) El Instituto Español de Emigración, para las ayudas en España y en el extranjero referentes al proceso emigratorio.

Art. 2.º La Secretaría del Patronato tramitará las que se otorguen con cargo a inversiones sin previsión específica. Igualmente actuará lo procedente para la concesión de los complementos de renta por gran invalidez de ciegos, previstos en el artículo 2.º del Decreto 328/1963, de 5 de junio, y subsidio de maternidad a madres de familia numerosa, según el artículo 4.º del Decreto 2310/1970, de 20 de agosto.

Art. 3.º Las Delegaciones de Trabajo actuarán, en relación con el Fondo Nacional de Protección al Trabajo, con el mismo carácter de órganos gestores en sus respectivos ámbitos, desempeñando los cometidos que les confieran las instrucciones emanadas de la Presidencia del Patronato o de los Centros directivos a que se refiere el artículo 2.º de la presente Orden.

Lo que digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 22 de febrero de 1978.

JIMENEZ DE PARGA

Ilmos. Sres. Subsecretario de Trabajo, Directores generales del Departamento y Secretario del Patronato del Fondo Nacional de Protección al Trabajo.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

5486 *ORDEN de 31 de enero de 1978 por la que se reglamentan los vinos aromatizados y el biter-soda.*

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 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.

REGLAMENTACION DE LOS VINOS AROMATIZADOS Y DEL BITER-SODA

CAPITULO I

Objeto

Artículo 1.º 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 Ley 25/1970 y de su Reglamento General aprobado por Decreto 835/1972.

CAPITULO II

Definiciones

Art. 2.º 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.

Art. 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 o dulces, blancos, rosados o rojos. El vermut seco tendrá un grado alcohólico adquirido de 17º, como mínimo, y una riqueza en azúcares inferior a 40 g/l. El vermut dulce deberá tener un grado alcohólico adquirido de 15º, como mínimo, y una riqueza en azúcares superior a 140 g/l.

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.

Art. 4.º Se denomina biter-soda, la bebida derivada de vino, de color generalmente rojo, obtenida por dilución del biter-vino con agua, en una proporción del 40 por 100 como mínimo de biter-vino en el volumen obtenido, y que contiene anhídrido carbónico de origen exógeno.

CAPITULO III

Características

Art. 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 exceptúa el vermut seco, que tendrá menos de 40 g/l y el

vermut rosado y vino quinado en los que el contenido en azúcares totales será superior a 100 g/l.

c) El extracto seco reducido será, como mínimo, de 17 g/l, con excepción del vermut seco y del vermut rosado, en los que el límite inferior será de 13 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 de 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 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 deberá estar en concentración inferior a 30 p.p.m.

Art. 6.º 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

CAPITULO IV

Elaboración

Art. 7.º 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.

Art. 8.º Las sustancias vegetales empleadas en la elaboración de los vinos aromatizados 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).

Art. 9.º 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.

CAPITULO V

Prácticas permitidas, condicionadas y prohibidas

Art. 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 El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis tal que el producto terminado no sobrepase los límites establecidos en los artículos 5.º ó 6.º

9.º El empleo de ácido sórbico o sorbato potásico en cantidad tal que en el producto terminado no se rebase el límite de 200 mg/l.

10. La adición de ácido ascórbico, como antioxidante, en cantidad tal que el producto terminado no sobrepase el límite de 100 mg/l.

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

12. En la elaboración de americano y biter-soda el empleo de los colorantes autorizados en bebidas por la Dirección General de Sanidad.

Art. 11. En la elaboración de las bebidas a que se refiere esta disposición se consideran como prácticas condicionadas las previstas 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 58.

Art. 12. En la elaboración de las bebidas a que se refiere esta disposición están prohibidas las prácticas 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 El empleo de aromas o esencias que no sean de origen vegetal, o que contengan sustancias procedentes de plantas de la lista prohibitiva a que se refiere el anexo número 2 del Decreto 406/1975 y legislación complementaria.

3.º El empleo de sacarina o cualquier otro edulcorante distinto de la sacarosa o de los azúcares obtenidos de la uva.

4.º El empleo de colorantes salvo lo previsto en las prácticas 4 y 12 del artículo 10.

Art. 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.

CAPITULO VI

De los productos no aptos para el consumo

Art. 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 su color, olor o sabor.

Art. 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.

Art. 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.

CAPITULO VII

De la declaración y circulación de productos

Art. 17. La declaración de los productos a que se refiere esta disposición se ajustará al procedimiento previsto en el artículo 73 del Decreto 835/1972.

Además, todas las industrias elaboradoras 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 veedores 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 elaboradoras se destinarán exclusivamente a la elaboración de los productos a que se refiere esta disposición y a aquellas otras bebidas alcohólicas en cuya elaboración esté autorizado su empleo.

Art. 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 108 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.

CAPITULO VIII

Del envasado y etiquetado

Art. 19. El envasado y etiquetado de estas bebidas se realizará necesariamente en industrias embotelladoras registradas. La naturaleza de los envases deberá cumplir las condiciones que prevé el artículo 108 del Decreto 835/1972.

Art. 20. Las bebidas a que se refiere esta disposición serán expedidas al consumo en territorio nacional en envases de capacidad no superior a 2,5 l. que irán etiquetados de acuerdo con la normativa que establece el artículo 21. Queda prohibido el trasvase de botella a botella de estas bebidas fuera del ámbito de los locales de las industrias elaboradoras o embotelladoras.

Art. 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 vinico, 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, bitter-vino y «americano», así como las del bitter-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.

Art. 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.

CAPITULO IX

Comercio exterior

Art. 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.

Art. 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.

Art. 25. 1. En los productos destinados a exportación podrán efectuarse prácticas 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 presentará 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 comunicará por escrito a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura correspondiente, que determinará su destino de acuerdo con el Decreto 835/1972 y la presente disposición.

Art. 26. Los productos de importación deberán cumplir todos los requisitos exigibles a los de producción nacional, tanto en lo que respecta a las definiciones, características, sistemas de producción y prácticas de elaboración, como en cuanto a embotellado, etiquetado y circulación.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, en casos excepcionales, los productos extranjeros podrán disfrutar de un régimen especial conforme a lo que dispongan los Convenios internacionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 117 de la Ley 25/1970.

CAPITULO X

De las sanciones

Art. 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 ajustará 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.

DISPOSICION 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.—Con objeto de adaptar el régimen actual de elaboración y comercialización de los vinos aromatizados y del bitter-soda a cuanto establece la presente disposición, la Dirección General de Industrias Agrarias dictará, a petición de las empresas interesadas, las normas convenientes, a fin de que dicha adaptación pueda efectuarse y quede finalizada antes del 31 de diciembre de 1979.

Segunda.—Con objeto de que los elaboradores granelistas de vinos aromatizados cuenten con tiempo suficiente para adaptarse a lo dispuesto en el artículo 20, dicho artículo no entrará en vigor hasta pasados cuatro años a partir de la publicación de esta Orden ministerial en el «Boletín Oficial del Estado».

Las empresas que en el transcurso del plazo anterior hayan iniciado el proceso de adaptación para comercializar en botella toda su producción, y lo demuestren de forma suficiente, podrán solicitar de la Dirección General de Industrias Agrarias del Ministerio de Agricultura les sea concedida una prórroga para concluir dicho proceso de transformación, durante la cual pueda seguir comercializando vinos aromatizados a granel. Esta Dirección General podrá conceder dicha prórroga durante el plazo que considere indispensable, y siempre con la duración estrictamente imprescindible para la finalización de las obras iniciadas, no rebasando en ningún caso esta prórroga los dos años;

MODELO DE DECLARACION MENSUAL DE BEBIDAS ELABORADAS Y CONSUMO DE EXISTENCIAS DE AZUCAR

Mes Año

Don con domicilio en calle o plaza número en calidad de (1) de la empresa o razón social a la que pertenece la bodega a que se refiere esta declaración, denominada y situada en calle o plaza número

DECLARA:

1.º Que las existencias de azúcar en bodega referidas al primero y último de mes son las siguientes:

Existencias al día primero de mes kg.
Existencias al día último de mes kg.

2.º Que la entrada de azúcar en bodega y su empleo en la elaboración de bebidas durante el mes, son las que reflejan los siguientes cuadros:

ENTRADA DE AZUCAR

| Fecha | Procedencia | Kg. |
|-------------|-------------|-------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Total | | |

| Clase de bebidas elaboradas (2) (3) | Hl. | Azúcar empleado en kg. |
|-------------------------------------|-------|------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Totales | | |

En, a de de 19.....

El (1)

(1) Propietario, arrendatario, director, etc.
(2) Vermut seco, vermut du'ce (blanco, rosado, rojo); vino quinado, bitter-vino, americano, bitter-soda.
(3) En caso de elaboración de otras bebidas alcohólicas (sangría, vinos espumosos, etc.).