

Segundo.-La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

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

Madrid, 26 de noviembre de 1986.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de la Producción Agraria.

**33109 ORDEN de 11 de diciembre de 1986 sobre Reglamentación de Bebidas Derivadas del Vino.**

En desarrollo de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y de su Reglamento, la Orden de este Departamento de 23 de enero de 1974 estableció una Reglamentación para la elaboración, circulación y comercio de las bebidas derivadas del vino que regulaba concretamente la sangría, sangría-zurra, clarea y clarea-zurra.

Las nuevas orientaciones de la demanda de este tipo de productos exige ampliar dicha Reglamentación, contemplando otras nuevas bebidas derivadas del vino, cuyo consumo se extiende tanto en el mercado nacional como en otros países.

En consecuencia, en virtud de las competencias que este Ministerio tiene atribuidas por la citada Ley 25/1970 y su Reglamento, dispongo:

Artículo 1.<sup>º</sup> Se amplia la Reglamentación de la Elaboración, Circulación y Comercio de la Sangría y otras Bebidas Derivadas del Vino, establecida por la Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de enero de 1974, al producto denominado Refresco de Vino, de acuerdo con lo dispuesto en la presente disposición.

Art. 2.<sup>º</sup> *Definición.*-Refresco de Vino es la bebida derivada del vino, compuesta de vino blanco, rosado o tinto y agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutos y con adición o no de azúcares.

La proporción mínima de vino contenida en el Refresco de Vino ha de ser del 30 por 100 en volumen y el grado alcohólico del producto terminado debe estar comprendido entre 3° y 7°. Podrá contener partículas sólidas de la pulpa o corteza de frutos.

Art. 3.<sup>º</sup> *Prácticas permitidas y prohibidas.*-Además de las prácticas permitidas con carácter general en la elaboración del vino, se autorizan específicamente las siguientes prácticas en la elaboración del Refresco de Vino:

a) La adición de mosto, mosto concentrado, mosto concentrado rectificado, mosto parcialmente fermentado, vino nuevo en proceso de fermentación y sacarosa.

b) La adición de zumos, extractos o esencias naturales de frutos y otras partes de plantas.

c) La adición al vino de agua carbónica o natural, que reúna las debidas condiciones sanitarias, una vez realizada la práctica anterior.

d) El empleo de especias o condimentos aromáticos de origen natural, como la canela, en proporción tal que no enmascare las características organolépticas sustanciales de estas bebidas.

e) El empleo de anhídrido carbónico, siempre que el contenido del mismo en el producto no supere 4 gramos/litro, a temperatura de 20° C.

f) El empleo de benzoato sódico, hasta un contenido de 200 miligramos/litro, en ácido benzoico.

g) El empleo de alginatos como enturbiantes.

Quedan expresamente prohibidas:

a) El empleo de materias colorantes artificiales y las naturales no autorizadas.

b) El empleo de ácidos minerales y de sustancias de origen orgánico o mineral, no autorizadas expresamente en la elaboración de vinos o en las prácticas admitidas anteriormente citadas.

c) El empleo de antisépticos y de antiérmentos no autorizados.

d) El empleo de edulcorantes artificiales.

e) El empleo de vinos, zumos, extractos y demás materias primas defectuosas, así como su tenencia en los locales de elaboración.

Se prohíbe el depósito o tenencia en los locales de elaboración y embotellado de cualquier materia de posible utilización, cuyo empleo no esté autorizado o no esté inscrito en los Registros legalmente establecidos.

Art. 4.<sup>º</sup> *Características del producto.*-El Refresco de Vino deberá reunir las siguientes características:

a) Graduación alcohólica entre 3° y 7°.

b) Azúcares totales, expresados en sacarosa:

Seco, inferior a 5 gramos/litro.

Semiseco, de 5 a 30 gramos/litro.

Semidulce, de 30 a 50 gramos/litro.  
Dulce, de 50 a 90 gramos/litro.

c) Contenido en anhídrido sulfuroso total, hasta 80 miligramos/litro.

d) Contenido en metanol, máximo de 0,15 gramos/litro.

e) La acidez de titulación, expresada en ácido tartárico estará comprendida entre 4 y 8 gramos/litro.

f) La acidez volátil será inferior a 0,3 gramos/litro, expresada en ácido acético.

Art. 5.<sup>º</sup> *Envasado, rotulación y etiquetado.*-El Refresco de Vino se expedirá para el consumo en envases de material debidamente autorizado por el Ministerio de Sanidad y Consumo de capacidad igual o inferior a 2 litros.

Con independencia de lo anterior, se permite la circulación en recipientes de hasta 50 litros de capacidad, adecuados para su utilización con un sistema dispensador que permita el despacho directo al público del producto, siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

a) Las instalaciones de despacho al público serán mantenidas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.

b) El dispositivo expedidor del producto se identificará mediante un rótulo, en el que se indique la denominación del producto y la marca o nombre comercial del mismo. Dichas indicaciones concordarán con el etiquetado de los envases.

c) Los envases estarán en lugar higiénico y asequible y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos cerrados de materiales inocuos.

d) La presión, en su caso, se logrará exclusivamente con anhídrido carbónico comprimido que cumpla las siguientes condiciones:

Ser técnicamente puro.

Poseer olor y sabor característicos.

No contener más del 1 por 100 del aire en volumen.

Estar exento de productos empireumáticos, ácidos nitroso y sulfhídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.

No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 100 en volumen.

Todos los envases irán debidamente etiquetados cumpliendo, además, los requisitos establecidos en el artículo 112 del Reglamento de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, las especificaciones que en esta materia establece el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Se prohíbe la inscripción de los datos obligatorios de etiquetado únicamente en precintos, tapones y otras partes de envase que se utilicen al abrirse.

Art. 6.<sup>º</sup> Serán de aplicación al Refresco de Vino los requisitos de carácter general que para las bebidas derivadas del vino se establecen en los títulos III, IV, VII, VIII, X y XII, de la Reglamentación de la Elaboración, Circulación y Comercio de estos productos establecida en la Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de enero de 1974 y demás disposiciones de aplicación a los mismos.

Madrid, 11 de diciembre de 1986.

ROMERO HERRERA

Ilmos. Sres. Director general de Política Alimentaria y Director general de Industrias Agrarias y Alimentarias.

## COMUNIDAD AUTONOMA DE ARAGON

**33110 LEY 5/1986, de 17 de noviembre, de Salud Escolar.**

EL PRESIDENTE DE LA DIPUTACION GENERAL DE ARAGON

Hago saber: Que las Cortes de Aragón han aprobado y yo, en nombre del Rey y por la autoridad que me confieren la Constitución y el Estatuto de Autonomía, promulgo y ordeno la publicación de la siguiente Ley.

### EXPOSICION DE MOTIVOS

El artículo 43 de la Constitución española reconoce el derecho a la protección de la salud, estableciendo como competencia de los poderes públicos la organización y tutela de la salud pública a través de medidas preventivas y de los servicios necesarios.