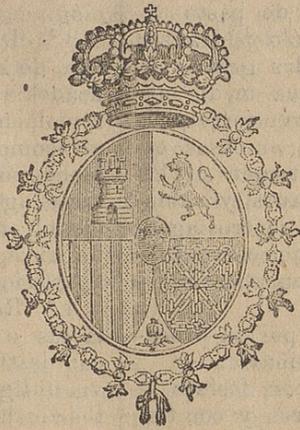


Boletín



Oficial

DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS EXCEPTO LOS FESTIVOS

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Año 36 pesetas.
Trimestre. 9 —
Número suelto cincuenta céntimos.
Edictos de pago y anuncios de interés particular, se insertarán a cincuenta céntimos línea.

Las leyes obligarán en la Península, islas adyacentes, Canarias y territorios de África sujetos a la legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa. / Se entiende hecha la promulgación el día en que termine la inserción de la ley en la *Gaceta*.—(Artículo 1.º del Código Civil). / La ignorancia de las leyes no excusa de su cumplimiento. / Inmediatamente que los señores Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETÍN dispondrán que se deje un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del siguiente.

PUNTO DE SUSCRIPCIÓN

En la Intervención de la Diputación durante las horas de oficina.
Toda la correspondencia se dirigirá al Administrador del BOLETÍN OFICIAL.
Suscripciones y anuncios se servirán previo pago.

PARTE OFICIAL

S. M. el Rey Don Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la Reina Doña Victoria Eugenia, S. A. R. el Príncipe de Asturias é Infantes y demás personas de la Augusta Real Familia, continúan sin novedad en su importante salud.

(*Gaceta* del 24 de Mayo de 1926).

ADMINISTRACIÓN CENTRAL

Núm. 2 425

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

EXPOSICIÓN

SEÑOR: El problema vitivinícola viene estudiándose y regulándose desde hace años, sin llegar a resolverse con una solución efectiva, dentro de las posibilidades máximas que tan compleja cuestión puede ofrecer al gobernante. El Real decreto de 1.º de Septiembre de 1924 asumió en ayuda de la viticultura dentro de los límites que entonces se consideraron propios del caso; y como necesitara ampliación de concesiones y la posible armonía de intereses, por Real orden de 14 de Julio de 1925 se designó una Comisión de elementos técnicos para dictaminar acerca del régimen de vinos y alcoholes que procedería establecer para resolver, o, por lo menos, atenuar, la aguda crisis que sobre la viticultura nacional pesaba, estudiando el problema en conjunto y en consideración al interés nacional. Extenso y laborioso fué el trabajo por la Comisión realizado, acumulándose múltiples informaciones y antecedentes, todo lo cual dió por resultado la redacción de una Memoria que el Gobierno de Vuestra Majestad remitió a informe

dei Consejo de la Economía Nacional en Pleno, demostrando con ello, no solamente la importancia que concedía a la vitivinicultura patria, sino su interés en apreciar y medir las opiniones de los diferentes sectores a que afectaba el asunto y sus respectivas justificaciones para resolver con la mayor garantía de acierto y el más alto espíritu de justicia.

Ultimada la deliberación del Consejo, se promovieron todavía peticiones, muchas veces concretadas a un interés particularizado, y todas ellas, como los documentos de información previa, han sido examinados por el Gobierno de V. M. con la imparcialidad que tan señalado caso de la economía pública requiere y con la vista puesta en los productores más necesitados de auxilio, aun cuando para ello tuviera que restringir la apreciación de los deseos de otros elementos, dignos siempre de estima, y aun de sacrificar ingresos a las haciendas del Estado, las Provincias y los Municipios en bien de una riqueza que, si llegara a perderse, arrastraría consigo intereses generales y tributaciones que los Gobiernos deben considerar y apreciar en su justo y debido valor.

La documentación reunida para llegar al proyecto que se somete a la aprobación de V. M. es tan extensa y minuciosa que su mención ordenada excedería los naturales límites de esta exposición. Dicho proyecto, en sus partes más esenciales, y con el fin primordial de auxiliar y sostener la viticultura española, tan necesitada de protección y cuidado, se refiere a una reglamentación apropiada a los conceptos y definiciones del vino y demás bebidas alcohólicas y a las materias y prácticas permitidas y prohibidas en su elaboración; al régimen de fabricación, importación, exportación, empleo, tributación y venta de alcoholes, concediendo privilegio en usos de boca a los vlnicos y exigiendo a

los demás una potabilidad apropiada a sus aplicaciones posibles con la rectificación por encima de los 96 grados centesimales; al otorgamiento de un régimen especial, por condiciones locales, a Galicia, la Alpujarra, serranía de Ronda y Baleares; a la obligación por los importadores de gasolinas y benzoles extranjeros de adquirir alcoholes de orujos y melazas en un 4 por 100 para la carburación; al establecimiento de una Comisión vitivinícola con elementos del Consejo de la Economía Nacional, para estudiar y proponer cuanto se relacione con las necesidades de la vitivinicultura y fines de este decreto; a la evitación de los encabezamientos de vinos en grado lesivo a la riqueza pública; a la modificación de tributos de los alcoholes para que sin lesión de los ingresos, quede favorecido el alcohol vlnico que vaya a la exportación, con devoluciones favorables al desenvolvimiento de esta importantísima expansión de riqueza y encaminando a la desnaturalización y al carburante los alcoholes de orujos y melazas por reducción de sus respectivas cuotas; a la efectividad, por la correspondiente modificación del Reglamento de la Renta, de las devoluciones a los vinos secos y dulces que se exporten; a las medidas de sanidad necesarias como garantía de productores y consumidores; a la confirmación de exenciones del impuesto de transportes en el embarque de vinos y bebidas alcohólicas nacionales; a las limitaciones en la extensión de cultivos de la vid y evitación de nuevas instalaciones productoras de alcohol de cereales, solo autorizado mediante desnaturalización, y de destilación directa de la remolacha; al estímulo de la sustitución, cuando sea posible, de la vid por el cultivo algodonnero; a la iniciación de un régimen de declaraciones de cosechas y ventas de productos de la vid que ha de ser de señalada utilidad a la estadística

y a la ordenación de envíos y ventas; al fomento de la enseñanza de la enología; a la limitación y regularización de los arbitrios municipales y provinciales; al otorgamiento de un régimen de favor a la exportación dirigida a las islas Canarias; a fomentar la instalación de depósitos, y a señalar los procedimientos y sanciones en que pueden incurrir los contraventores.

Recogida por el Gobierno de V. M. la copiosa documentación necesaria al efecto y la parte que ha considerado apropiada de la Memoria e informe del Consejo de la Economía Nacional en Pleno, estima realizada una obra de interés nacional y de beneficio a la viticultura, cuyos resultados espera se ajusten a la orientación y los fines que persiguen las medidas citadas.

Por ello, y de acuerdo con el Consejo de Ministros, el Presidente que suscribe tiene el honor de someter a la aprobación de V. M. el siguiente proyecto de Real decreto-ley.

Madrid, 29 de Abril de 1926.—
SEÑOR: A L. R. P. de V. M., Miguel Primo de Rivera y Orbaneja.

REAL DECRETO

De conformidad con lo acordado es Mi Consejo de Ministro, y a propuesta de su Presidente,
Vengo en decretar lo siguiente:

TITULO I

Definición del vino y sus derivados. Materias y prácticas permitidas y prohibidas en su elaboración.

Artículo 1.º

Se dará el nombre de *Vino* únicamente al líquido resultante de la fermentación alcohólica del zumo de las uvas frescas, sin adición de sustancias ni prácticas de otras manipulaciones que las especificadas como permitidas en otros artículos de esta disposición. Se prohíbe dar el nombre

de vino a cualquier otro líquido, sea cual fuere su origen o composición, ni aun cuando la palabra *vino* precediere o siguiese a un adjetivo cualquiera; se exceptúan únicamente los especificados en otros artículos de esta disposición y los vinos medicinales.

Artículo 2.º

En la elaboración, conservación y crianza de los vinos serán permitidas únicamente las operaciones y adiciones de substancias siguientes:

1.ª La mezcla de los vinos o mostos entre sí, sean estos últimos concentrados o no.

2.ª La mezcla de vinos secos, y con el solo fin de edulcorarlos con otros vinos generosos, mistelas o mostos de uva, concentrados o no.

3.ª La congelación de los vinos para su concentración.

4.ª La concentración de los mostos por un procedimiento cualquiera.

5.ª La pasteurización, el filtrado, trasiego y tratamiento por el aire, oxígeno gaseoso puro y anhídrido carbónico puro.

6.ª El añejamiento por un procedimiento físico, cualquiera que sea.

7.ª La clarificación con materias consagradas por el uso, con tal que no dejen al emplearlas substancias, sabores o aromas extraños a los vinos, y no puedan ser vehículos de accidentes por infección microbiana contaminosa, o producir intoxicaciones de origen patológico o pútrido, tales como albúmina, leche, caseína pura, gelatina o cola de pescado, tierra de infusorios y tierra de Lebrija, en las debidas condiciones.

8.ª Tanino al alcohol, carbón puro o negro animal, como decolorantes, y el aceite o harina de mostaza para corregir determinados defectos en los vinos.

9.ª Cloruro de sodio (sal común), hasta el máximo total de un gramo por litro, salvo el caso en que el vino contenga naturalmente más, debido a su procedencia, previa la correspondiente comprobación.

10.ª La desacidificación por medio del tartrato neutro de potasa o el carbonato decalcúmicamente puro, de los mostos o vino con una acidez fija excesiva.

11.ª Ácido cítrico cristalizado puro, a la dosis máxima de un gramo por litro.

12.ª Levaduras cultivadas, seleccionadas o no.

13.ª Caramelo de mosto de uva para dar coloración.

14.ª Ácido tartárico para emplear solamente en los mostos o vinos con insuficiente acidez, pero nunca para otros usos.

15.ª Anhídrido sulfuroso puro, sea producido por combustión del azufre o mechas azufradas, gaseoso o líquido a presión. Puede emplearse, sobre todo en el mosto, en cantidad ilimitada, con tal que el vino elaborado y en venta no contenga más de 450 miligramos de sulfuroso total por litro y de ellos el máximo de 100 miligramos en estado libre, con un 10 por 100 de tolerancia. En cuanto al metabisulfito de potasa, se podrá usar así en los mostos como en los vinos; los demás bisulfitos alcalinos sólo se podrán usar para lavado y desinfección de locales, vasijas, etc., etc.

16.ª El encabezamiento con alcohol, dentro de las reglas del artículo 4.º, de los mostos, vinos y

vermuts, bien entendido que en los vinos comunes o de pasto dicho encabezamiento sólo podrá ser hasta el máximo de dos grados sobre la fuerza alcohólica media natural de la comarca correspondiente. Sin embargo, en casos especiales y previo dictamen de las Estaciones de viticultura y enología, o laboratorios o centros agronómicos autorizados que correspondan, podrán efectuarse encabezamientos más altos.

17.ª El desulfitado por un procedimiento físico cualquiera.

18.ª El fosfatado con fosfato de cal exento de fluoruros y con fosfato amónico cristalizado puro o glicerofosfato amónico puro, en la cantidad estrictamente necesaria para asegurar el desarrollo normal de las levaduras.

19.ª Sulfato de cal, en cantidad tal que el vino elaborado no contenga más de dos gramos por litro de sulfato, calculados en sulfato potásico, a excepción de los vinos generosos, secos o dulces, como el Jerez, Málaga y sus similares añejos naturales para los cuales la cantidad de sulfatos podrá elevarse hasta el grado necesario para su buena conservación.

20.ª Para la elaboración de estos vinos especiales se admitirá el empleo de uvas más o menos hechas pasas por asoleamiento.

21.ª Se admitirá igualmente para los generosos pálidos secos, tipo Jerez, la adición de jarabe de azúcar, para darles el abocado que el mercado exige, a condición de no pasar de 30 gramos de azúcar por litro de vino y emplear azúcar de caña o de remolacha.

Artículo 3.º

Toda substancia u operación no especificada en el artículo anterior será considerada ilícita y castigado su empleo o práctica, prohibiéndose, de un modo especial, las siguientes:

1.ª La adición de agua al vino en la forma que fuere y aun cuando el fraude fuese conocido del comprador o consumidor.

2.ª El uso de materias colorantes de cualquier clase.

3.ª El empleo de azúcar o glucosa de toda procedencia.

4.ª El empleo de antisépticos, antifermentos, sales, perfumes, éteres o esencias de toda clase o procedencia.

En la preparación y crianza de los vinos destinados a la exportación se tolerarán todas las operaciones que, dentro de las normas establecidas por las respectivas legislaciones de los distintos países, sean precisas para adaptarlos a las exigencias de los países de destino.

Artículo 4.º

El régimen de fabricación, de importación, de empleo, venta y tributación de alcoholes en España quedará sujeto a las siguientes reglas:

A) La fabricación de alcohol en el territorio nacional de la Península e islas Baleares se clasificará de la siguiente manera, a los efectos del presente decreto:

1.º Destilados de vinos y sus rectificadas.

2.º Rectificados de piquetas, oru-

jos y demás residuos de la vinificación.

3.º Destilados de la fermentación de la melaza de caña y rectificadas de la fermentación de la de remolacha de producción nacional, así como los rectificadas por fermentación directa de primeras materias agrícolas de producción nacional, mencionadas en los casos de excepción a que se refiere el apartado H).

4.º Rectificados de materias amiláceas o feculentas, sacarificadas, con destino a usos industriales, previa obligada desnaturalización. Estos alcoholes no podrán ser empleados en modo alguno como bebida, ni podrán salir de las fábricas sin haberse realizado la citada desnaturalización.

Los destilados y rectificadas de vinos y los de melaza de caña podrán emplearse en usos de boca, en la forma citada después, con cualquier graduación; todos los demás destilados y rectificadas deberán tener una graduación superior a 96 grados centesimales, para poderse emplear en dichos usos como bebida.

B) En la elaboración de vino y fabricación de las demás bebidas alcohólicas se emplearán los alcoholes exclusivamente en la siguiente forma, sobre la base de un perfecto estado neutro y potable:

1.º Los destilados de vinos sin límite en la graduación, o sea cualquiera que ésta fuere.

2.º Los destilados y rectificadas de piquetas, orujos y demás residuos de la vinificación, así como los destilados y rectificadas por fermentación de las melazas de producción nacional y los destilados y rectificadas por fermentación de las demás materias azucaradas de producción nacional, salvo lo que especialmente se expresa en los casos de excepción para Galicia, la Alpujarra, serranía de Ronda e islas Baleares, siempre que alcancen una graduación superior a 96 grados centesimales y en las condiciones que después se determinan.

De esta graduación se exceptúan los alcoholes de melazas de caña, que podrán emplearse en sus condiciones normales de aplicación en el aguardiente de caña, sobre la base de una perfecta potabilidad.

C) En todos los líquidos alcohólicos empleados como bebidas se utilizarán los alcoholes citados en los apartados 1.º y 2.º del anterior epígrafe B), en el siguiente orden preferencial:

1.º Los destilados y los rectificadas de vinos con cualquiera graduación.

2.º Los destilados y rectificadas de piquetas, orujos y demás residuos de la vinificación, melazas y demás destilados y rectificadas por fermentación directa de materias azucaradas de producción nacional, especialmente autorizadas en este artículo, cuando el precio de los comprendidos en el grupo 1.º exceda de 250 pesetas por hectolitro.

Los fabricantes de alcoholes del 2.º grupo podrán venderlos para otros usos que no sea el de la bebida, y tenerlos almacenados en previsión de que se presenten las circunstancias antes mencionadas.

D) Los importadores de gasolinas y benzoles extranjeros vendrán obligados a la adquisición y empleo

en mezcla de un 4 por 100 de alcoholes de orujo y de melazas de remolacha nacionales, en relación con las cantidades de aquellos productos que importen, y siempre que su precio no exceda del tipo que señale el Gobierno. En caso de exceder, la citada obligación se aplicará a los demás alcoholes de producción nacional comprendidos en en el 2.º grupo del apartado anterior, cuyo precio no exceda del tipo señalado al efecto.

La Comisión vitivinícola a que se refiere el apartado E) estudiará las condiciones de producción, su cuantía, destinos y precios de los alcoholes de orujos y de melazas nacionales para proponer al Gobierno las cantidades de unos y otros que hayan de adquirir los citados importadores, sobre la base de su más equitativo reparto en relación con las necesidades de una y otra producción. Propondrá asimismo el límite de precio a que antes se alude, y el Gobierno resolverá, señalando el momento en que este precepto deba entrar en vigor.

El Consejo Nacional de Combustibles estudiará a la mayor brevedad posible la reglamentación y condiciones de fabricación y uso del carburante nacional.

E) Para intervenir de una manera permanente en los problemas de los vinos y sus derivados, el Consejo de la Economía Nacional organizará, de entre sus elementos, una Junta vitivinícola presidida por el Vicepresidente, Jefe de los Servicios de dicho Consejo, que podrá delegar en funcionario que ejerza cargo de Presidente de Sección, y que desde luego formará parte de la Junta, que estará compuesta por el Director general de Aduanas, con facultad de delegar en el Jefe de la Sección de alcoholes de dicho Centro; por el Director general de Agricultura, con facultad de delegar en un Ingeniero Agrónomo de dicho Centro; por un representante de los viticultores; otro de los vinicultores; otro, de los criadores exportadores de vinos; otro, de los fabricantes de alcohol vínico; otro, de los fabricantes de los demás alcoholes, y otro, de los fabricantes de licores; siendo misión de esta Junta intervenir en el régimen de alcoholes en cuantos problemas afecten a los vinos e informar y proponer al Gobierno las medidas parciales que corresponda a los fines del presente decreto y a las necesidades de aquella producción. Actuará como Secretario, sin voz ni voto, el funcionario que designe el Vicepresidente, Jefe de los Servicios, del repetido Consejo de la Economía Nacional.

F) Se prohíbe la circulación de los vinos encabezados en más de dos grados sobre el promedio que arrojen por regiones las declaraciones de cosechas, controladas por el Servicio agronómico.

G) El artículo 2.º del texto refundido de las disposiciones legislativas sobre el impuesto de tributación de alcoholes de 28 de Julio de 1920 se entenderá modificado en la siguiente forma, en cuanto a tributación por impuesto de alcohol para el Tesoro:

1.º—Aguardientes y alcoholes vínicos, por hectolitro de volumen real, pesetas. . . . 80
2.º—Los demás alcoholes y

aguardientes por igual unidad, pesetas	110
3.º—Alcohol desnaturalizado procedente de residuos de vinificación, por igual unidad, pesetas	10
4.º—Alcohol desnaturalizado procedente de mezclas, por igual unidad, pesetas	15
5.º—Los demás alcoholes desnaturalizados, por igual unidad, pesetas	20

Queda prohibida la fabricación simultánea en una misma fábrica de alcoholes de orígenes distintos, entendiéndose como tales los de vino, orujos, melazas, productos agrícolas nacionales de fermentación directa y de materias amiláceas o féculentas

H) Constituirán un régimen especial los casos siguientes:

1.º El otorgado a las provincias de Galicia por Real orden de 20 de Septiembre de 1925, que seguirá en vigor, en tanto el Gobierno lo considere necesario.

2.º La extensión de este régimen a los partidos judiciales de Ugíjar, Guadix, Albuñol y Orgiva, de la provincia de Granada, a los cuales corresponderá una demarcación denominada «Alpujarra»; y a los partidos judiciales de Ronda, Estepona y Gaucín, de la provincia de Málaga, a los que corresponderá otra demarcación denominada «Serranía de Ronda», con arreglo a las siguientes condiciones:

a) El régimen se concede sólo por los años vinícolas 1926-27 y 1927-28.

b) Las materias a destilar tendrán que ser necesariamente los vinos producidos en los partidos judiciales antes indicados, dentro de cada demarcación y con independencia una de otra.

c) Los aparatos habrán de ser empotrados y la graduación no excederá de 50 grados centesimales.

d) Los aguardientes obtenidos no podrán salir para su consumo de cada demarcación citada, circulando dentro de ella libremente

e) Los fabricantes que no opten por este régimen quedarán sujetos al general de inspección.

f) Todas las demás circunstancias referentes a este caso especial se regirán por los preceptos correspondientes de la Real orden de 20 de Septiembre de 1925, relativa al régimen especial de Galicia.

3.º La producción de alcohol de higos en las islas Baleares quedará sujeta al régimen actualmente en vigor, siempre que su aplicación y consumo se realice en el territorio de dichas islas.

4.º No estará permitida la fabricación de alcohol directamente de la remolacha más que en los casos en que se justifique que ésta es intransportable en condiciones económicas para la obtención del azúcar.

Artículo 5.º

En concepto general, se considerarán como fraudulentas todas las operaciones o prácticas que tengan por objeto modificar el estado natural de los vinos, para disimular la alteración, o engañar sobre sus cualidades sustanciales o características.

Los vinos y bebidas alcohólicas que no tengan su composición ade-

cuada a lo que disponen los anteriores artículos se considerarán adulterados o fraudulentos, incurriendo los responsables de ello en las penalidades correspondientes de todo orden.

Los establecimientos públicos de venta al por menor de vinos deberán indicar, en punto visible de los recipientes, la graduación alcohólica del vino que contienen para conocimiento de los compradores del mismo.

Asimismo las vasijas o recipientes mayores de cinco litros, en que se hacen las ventas a domicilio por comerciantes o cosecheros, deberán ir provistas de una etiqueta que indique la clase de vino y su graduación.

Artículo 6.º

Se prohíbe de un modo expreso la fabricación, anuncios, exposición, oferta y venta de cualquier producto o mezcla enológica, de composición secreta o indeterminada, que se digan destinados ya a mejorar y dar aroma a mostos o vinos, ya a curarlos de sus enfermedades, ya a fabricar vinos artificiales.

Artículo 7.º

Queda prohibido en absoluto a los cosecheros, criadores, comerciantes y exportadores y en general a toda persona o entidad que se dedique al negocio de vinos, la tenencia en sus bodegas, almacén o domicilio, de jarabes, melazas y, en general, cualquiera de las sustancias no autorizadas en la presente disposición para añadir a los vinos

La tenencia de más de 300 kilos de azúcar deberá declararse previamente, así como el uso a que se destine, llevando como demostración del mismo la oportuna cuenta corriente.

Artículo 8.º

La fabricación de piquetas será autorizada sólo al cosechero o elaborador y de sus propios residuos de vinificación, siempre que las destine a su consumo particular y al de la dependencia o para ser destiladas o para la fabricación de vinagre. Igualmente sólo se permitirá la tenencia y manipulación de piquetas en las fábricas de alcohol para ser destiladas

La simple tenencia de piquetas en almacén, depósitos y locales destinados al comercio o a la venta del vino, será castigada.

Las cubas, toneles o envases donde tenga las piquetas el que las haya fabricado conforme a lo establecido anteriormente y aquellos en que circulen, llevarán siempre un rótulo que especifique con claridad su condición de piquetas.

Artículo 9.º

Queda prohibida la venta al detalle de vinos alterados por las enfermedades propias de los vinos, que serán tenidos como averiados y deberán inutilizarse o ser destinados exclusivamente a la destilación, salvo los casos comprendidos en el inciso a), que también podrán destinarse a la fabricación de vinagre.

Queda prohibido el tratamiento curativo de cualquier enfermedad que no pueda ser curada o corregi-

da mediante empleo de las sustancias y en las cantidades autorizadas en el artículo 2.º

Serán considerados como impropios para el consumo:

a) Los vinos con acescencia simple, con una acidez volátil superior a 2,50 gramos por litro, expresada en ácido sulfúrico, o superior a dos gramos, si además presentan a la degustación los caracteres de vinos picados, aunque su aspecto sea normal.

b) Los vinos con o sin acescencia atacados de otras enfermedades, apreciadas por la simple degustación confirmada por medios técnicos. Queda prohibida asimismo la mezcla de estos vinos impropios para el consumo con otros vinos sanos, en cualquier proporción que fuese.

Artículo 10

Se denominará *Mistela* el líquido resultante de la adición de alcohol al mosto de uva, según las reglas del artículo 4.º, en cantidad suficiente para que no se produzca la fermentación de aquél, sin adición de ninguna otra sustancia. Serán de aplicación a la fabricación de mistelas todos los demás artículos de este decreto-ley.

Artículo 11

Se entenderá bajo la denominación general de *Vinos espumosos* los que contengan anhídrido carbónico producido en el seno del vino por una segunda fermentación alcohólica en vaso cerrado, ya sea espontánea o producida por el método clásico o sus variantes; y *Vinos gasificados* aquellos a los que se añada anhídrido carbónico una vez elaborados definitivamente, siendo perseguidos como adulterados y fraudulentos los que no correspondan en su denominación a los métodos de fabricación citados, o contengan sustancias extrañas al vino, que no sean las autorizadas en los artículos anteriores y en los siguientes. No podrán elaborarse ambas clases de vino en un mismo local.

Las denominaciones citadas constarán de una manera clara en las etiquetas de las botellas, que deberán indicar, además, el nombre del fabricante y el término municipal en que radique la industria, bien entendido que sólo podrán expedir al mercado vinos espumosos los industriales que posean el local y los materiales y útiles necesarios para la elaboración de esta clase de vinos

Artículo 12

Se permite incorporar a los vinos espumosos y gasificados el azúcar necesario, así como el jarabe o licor de expedición y similares, y emplear en los primeros los demás procedimientos del modo clásico o sus variantes.

En lo demás se regirán en absoluto por la presente disposición.

Artículo 13

Se denominarán *Vinos generosos* secos o dulces aquellos vinos especiales como el Jerez, Málaga y análogos, más fuertes, añejos y más cuidadosamente elaborados que los vinos comunes.

Se asimilan a los vinos generosos:

1.º Los vinos dulces, semidulces o muy abocados, producto de la fermentación detenida naturalmente o por adición de alcohol, con sujeción a las reglas del artículo 4.º

2.º La mezcla, en proporciones varias, de un vino corriente, con una cantidad de mistela, mosto concentrado o vino generoso.

3.º El líquido resultante de la fermentación de un mosto concentrado parcialmente.

Artículo 14

Se conocerá, bajo la denominación general de *Mosto de uva*, el líquido resultante del pisado o prensado de las uvas frescas, cuya fermentación se haya detenido por un procedimiento físico cualquiera. Aunque se pongan en los envases otros nombres comerciales, deberá constar en las etiquetas la denominación general citada, a la que se agregará el calificativo de Concentrado o Natural, según fuere su preparación. Se regirán en todo lo demás por el presente decreto-ley.

Sin embargo, podrán prepararse agregando sustancias químicas que detengan la fermentación, siempre que previamente se haya declarado en forma oficial la inocuidad de su empleo, a cuyo fin se elevará al Ministerio correspondiente una relación de sustancias propuestas con aquel fin, y si la experiencia aconsejare el uso de alguna nueva, no podrá ser empleada hasta que haya recaído la superior aprobación. En tales casos se hará constar el nombre de la sustancia y la cantidad que de ella contenga por litro el mosto así elaborado.

Artículo 15

Se conocerá con el nombre de *Vinagre* únicamente el líquido resultante de la fermentación acética del vino o sus subproductos, con un mínimo de cuatro gramos por litro, de ácido acético cristalizabile.

Queda prohibido de un modo absoluto, lo mismo para usos domésticos, como para la fabricación de conservas y similares, aplicar la denominación de vinagre a ningún líquido que no corresponda a la definición del párrafo anterior; bien entendido que esto no prohíbe ni excluye el uso de las soluciones de ácido acético en la preparación de escabeches y conservas, siempre que esté exento de impurezas, certificándolo así la casa productora y comprobándose, si fuere preciso, por los Laboratorios destinados a estas funciones. Si las diluciones de ácido acético circularan en el comercio dispuestas para ser usadas directamente, se consignará en las etiquetas su proporción centesimal, y no se permitirá para ellas más denominación que la que por su constitución les corresponda, no pudiendo aplicárselas nombres de fantasía y bastando para distinguirlas la marca o nombre comercial de la casa productora

Ningún preparado de esta especie y de sus análogos podrá distinguirse con el nombre de vinagre artificial.

Los fabricantes de vinagre quedan comprendidos en este decreto-ley, así como en cuanto se refiere al uso de materias primas para su elaboración con dicho nombre, que no pueden ser otras que el vino, tal co-

mo se ha definido, y sus subproductos, y aquel cuya sola alteración sea la acescencia simple.

Artículo 16

Se entenderá por *Vermut* aquella bebida en cuya preparación entre el vino en la proporción del 75 por 100, cuando menos, encabezado o no, y con adición de azúcar o de mosto concentrado y extracto obtenido por maceración de diversas plantas aromáticas.

En todo lo demás se sujetará este producto a las disposiciones anteriores de este decreto-ley.

Artículo 17

Se entenderá por *Alcohol ordinario* o *etilico* el producto de la destilación y rectificación de un líquido cualquiera que haya sufrido la fermentación alcohólica; pero la denominación de *alcohol de vino* se empleará exclusivamente para el producto de la destilación del vino.

El alcohol utilizado en la alimentación deberá ser vendido siempre con indicación de la primera materia de que provenga.

Artículo 18

Se entenderá por *Aguardiente*, en términos generales y sin perjuicio de su distinción técnica y arancelaria de simples y compuestos, el producto resultante de la mezcla de alcohol ordinario con agua en diversas proporciones, aromatizado o no con anís, endulzado o no con sacarosa o azúcar ordinario, y coloreado o no con caramelo puro de azúcar.

Pertenece a este grupo el *coñac* o *brandy*, los *aguardientes de caña*, el *ron*, la *ginebra* y los *aguardientes anisados*.

En los alcoholes y aguardientes se tolerará un máximo global de impurezas normales de 1,5 por litro, según el método Rose, entre las que el furfuro no debe exceder de 0,02 por litro.

Artículo 19

Se denominarán *Licores* los alcoholes destinados a la alimentación aromatizados por maceración o destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, o preparados por la adición a dichos alcoholes de las esencias extraídas de las citadas sustancias en presencia del alcohol, o agua, o por el empleo combinado de otros diversos procedimientos, y endulzados o no por medio de azúcar, glucosa de azúcar, de uva o de miel, y coloreados o no con sustancias inofensivas. En los licores, tal como quedan definidos, será tolerado:

La presencia de zinc y la de cobre siempre que no exceda de cuatro centigramos por litro.

La de ácido cianhídrico siempre que su totalidad libre y combinada no exceda de 40 miligramos por litro.

La sustitución de la sacarosa, parcial o totalmente, con glucosa, siempre que al nombre específico del licor se acompañe la palabra *fantasía*.

Artículo 20

La venta o consumo de vinos naturales del país en los bares, tabernas y cafés económicos no podrá ser

sometida a régimen más restrictivo que el de cervezas y otras bebidas similares.

Artículo 21

Queda suprimido el impuesto de transportes por mar y a la salida por las fronteras, en el embarque o carga y comercios de cabotaje, gran cabotaje y altura, para toda clase de vinos y bebidas alcohólicas de producción nacional.

Artículo 22

Para evitar la sobreproducción de vinos, que originaría dificultades en los mercados interior y exterior, no se autorizarán nuevas plantaciones de vides; en todo caso, se permitirá la reposición de los terrenos actualmente dedicados a este cultivo o su sustitución por otros terrenos que en modo alguno sean susceptibles económicamente de otro cultivo.

Las Jefaturas agronómicas provinciales deberán informar las solicitudes que en este sentido se dirijan a los Gobernadores civiles.

Por el Ministerio de Fomento se dictarán las medidas conducentes a la mayor eficacia de este artículo.

Artículo 23

Se prohíbe la instalación de nuevas fábricas de alcohol de cereales, así como de destilación directa de remolacha.

Artículo 24

Quedan desgravados de impuestos por la producción y en un período de diez años los terrenos hoy dedicados al cultivo de la vid que siendo susceptible de ello, se dediquen al cultivo del algodón.

(Concluirá).

ADMINISTRACIÓN PROVINCIAL

Núm. 2.445

GOBIERNO CIVIL

CIRCULAR

Habiendo sido declarados prófugos por la Junta de Clasificación y Revisión de esta provincia los individuos que figuran en la relación que a continuación se inserta, encargo a todos los Agentes de mi autoridad que practiquen las diligencias necesarias para averiguar su paradero, poniéndolos a disposición de la citada Junta, caso de ser habidos.

Valladolid, 21 de Mayo de 1926.

El Gobernador civil,

Pablo Verdeguer

Relación que se cita.

Arroyo, reemplazo de 1926.

Manuel Balado Ojeda.

Dionisio Bermejo del Caz.

Cistérniga, reemplazo de 1926.

Antolín Naja Torre.

Laguna de Duero, reemplazo de 1926.

Francisco del Pozo Salamanca.

Gería, reemplazo de 1926.

Marcelo Pérez Lozano.

Renedo, reemplazo de 1926.

Materno Martínez Gómez.

Robladillo, reemplazo de 1926.

Eudósio Giralda Hidalgo.

Santovenia, reemplazo de 1926.

Urbano Alejo Santón.

Villabáñez, reemplazo de 1926.

Victoriano Cuéllar Gutiérrez.

Villanubla, reemplazo de 1926.

Mauricio Poncela González.

Valeriano Esteban Medina.

Zaratán, reemplazo de 1926.

Santiago Fernández Hernán.

ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL

Núm. 2.451

Megeces

Formado por la Junta pericial el repartimiento de la contribución rústica, pecuaria y urbana de este término municipal para el próximo ejercicio de 1926-27, se halla expuesto al público en la Secretaría de este Ayuntamiento por término de ocho días, a contar desde la inserción de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, durante cuyo plazo, los interesados en el mismo, pueden examinarle y presentar las reclamaciones que crean pertinentes.

Megeces, a 19 de Mayo de 1926.

—El Alcalde, Luciano Manso.

Núm. 2.481

Melgar de arriba

La cobranza del cuarto trimestre del reparto general de utilidades del actual ejercicio tendrá lugar los días 28, 29 y 31 del corriente, en la Casa Consistorial y a las horas de costumbre, y por el Recaudador, don Lucio Rodríguez.

Melgar de arriba, 20 de Mayo de 1926.—El Alcalde, Hieroteo González.

Núm. 2.453

Tiedra

Durante los días 25 al 30 del actual, ambos inclusive, horas de nueve a doce de la mañana y de tres a seis de la tarde, tendrá lugar en la Casa Consistorial la cobranza voluntaria del primer semestre del repartimiento general de utilidades correspondiente al corriente ejercicio de 1925-26, en la inteligencia que el que no lo verifique incurrirá en los apremios reglamentarios.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Tiedra, a 20 de Mayo de 1926.

—El Alcalde accidental, Andrés Calvo.

Núm. 2.472

Tordehumos

Los días 24, 25 y 26 del corriente, de diez a doce de la mañana y de tres a cinco de la tarde, tendrá lugar en la planta baja de la Casa Consistorial la cobranza del reparto general de utilidades de esta villa del actual ejercicio y atrasos de los anteriores; se previene a todos los contribuyentes que de no efectuarlo en dichos días, les parará el perjuicio a que hubiere lugar.

Tordehumos, 20 de Mayo de 1926.—El Alcalde, Cándido Cartón.

Núm. 2.454

Villasexmir

Formado el proyecto de presupuesto municipal ordinario para el próximo ejercicio de 1926 a 27, aprobado por la Comisión municipal permanente, estará de manifiesto al público en la Secretaría de este Ayuntamiento por espacio de ocho días, con arreglo al artículo 296 del vigente Estatuto municipal, durante cuyo plazo y otros ocho días siguientes podrá todo habitante del término formular respecto al mismo las reclamaciones u observaciones que estime convenientes.

Villasexmir, 19 de Mayo de 1926.—El Alcalde, Fructuoso García.

Núm. 2.408

Villavaquerín

Aprobado por el Ayuntamiento pleno el presupuesto municipal para el próximo ejercicio de 1926 a 1927, queda expuesto al público en la Secretaría de la Corporación, por término de quince días, para que pueda ser examinado y formular reclamaciones cualquiera de las entidades a que se refiere el párrafo 1.º del artículo 301 del Estatuto municipal. Durante los quince días siguientes al en que termine la exposición al público, pueden las mismas entidades y personas interesadas interponer reclamaciones contra dicho presupuesto ante el señor Delegado de Hacienda de la provincia.

Villavaquerín, 18 de Mayo de 1926.—El Alcalde, Eliso del Olmo.

Igualmente y por el mismo término se hallan de manifiesto en los Ayuntamientos de

Castrillo Tejeriego.

Quintanilla de Trigueros.

VALLADOLID

IMPRENTA DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL