

## TITULO PRIMERO

### Producción y mercado interior

#### CAPITULO PRIMERO

##### *Definiciones*

Artículo 1.º Se dará el nombre de vino únicamente al líquido resultante de la fermentación alcohólica total o parcial del zumo de las uvas frescas, sin adición de ninguna substancia ni práctica de otras manipulaciones que las especificadas como permitidas en otros artículos de esta disposición.

Estos preceptos refunden y modifican los hasta ahora vigentes que hacían referencia a la definición legal del vino y a las prácticas permitidas o prohibidas en su elaboración, entre los que descuellan la ley de 27 de julio de 1895, que prohibió la fabricación de vinos artificiales; el Real decreto de 14 de septiembre de 1920, dictado por el Ministerio de la Gobernación, por el que se modificaron las instrucciones técnicas que sirven de base para la calificación de los alimentos, instrucciones que fueron implantadas por Real decreto de 22 de diciembre de 1908 y la ley del Vino de 29 de abril de 1926.

De estos antecedentes del Estatuto tiene especial interés la definición que del vino artificial se daba en la ley de 27 de julio de 1895, por la que se atribuía tal carácter a *todo el que no proceda de la fermentación, sea cualquiera el tiempo que se verifique, del jugo de la uva fresca y del que se haya adicionado con cualquier substancia química o vegetal que no proceda de los racimos de uva,*

El artículo reproduce esencialmente el primero del Decreto de 26 de abril de 1926, omitiéndose el segundo inciso de aquél, que se refiere a la prohibición de dar el nombre de vino a cualquier otro líquido, sea cual fuere su origen o composición, ni aun cuando la palabra vino precediese o siguiese a un adjetivo cualquiera.

Estimamos acertada dicha omisión, ya que tal como ha quedado redactada, la prohibición subsiste en el artículo.

Art. 2.º Se denominarán:

a) *Vinos corrientes*, los elaborados según la definición del artículo anterior, sin hacer uso de sustancias o manipulaciones empleadas para los vinos especiales, cualquiera que sea su graduación, siempre que sea natural.

b) *Chacolí*, el vino obtenido de la fermentación alcohólica del zumo de las uvas que por causas meteorológicas no maduren normalmente.

c) *Vinos generosos, secos o dulces*, aquellos vinos especiales de mayor graduación alcohólica que los corrientes, añejados o elaborados con sus normas peculiares.

d) *Vinos espumosos*, los que contienen anhídrido carbónico producido en el seno de los vinos por una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado, ya sea espontánea o producida por el método clásico de estas elaboraciones o sus variantes.

e) *Vinos gasificados*, aquellos a los que se añade anhídrido carbónico después de haber sido elaborados definitivamente.

f) *Vinos químicos o medicinales*, aquellos que hayan recibido la adición correspondiente de quina u otras sustancias medicinales autorizadas por las leyes.

g) *Mistela*, el vino resultante de la adición de alcohol al mosto de uva sin fermentar o ligeramente fermentado, en cantidad suficiente para que no se produzca o se con-

tenga la fermentación del mosto, sin adición de ninguna otra substancia.

h) *Mosto*, el líquido resultante del pisado o prensado de las uvas frescas en tanto no haya empezado su fermentación natural. Se denominará *mosto apagado* cuando su fermentación haya sido impedida o detenida por un procedimiento físico o químico autorizado por la ley y en el que esté excluido el alcohol.

i) *Mosto concentrado*, el puro de uva de alta graduación, obtenido por procedimientos industriales de evaporación o de congelación sin sensible caramelización de su azúcar.

j) *Arrope, mostillo o calabre*, el producto resultante de concentrar los mostos naturales de uva a fuego directo y aun al bañomaría, aun cuando por este último medio se origine sensiblemente la caramelización del azúcar.

k) *Color y pantomina*, el mosto concentrado por cualquier procedimiento por el que se haya llegado a la caramelización del azúcar.

l) *Vinagre*, el líquido resultante de la fermentación acética del vino, del alcohol vínico o de sus subproductos, con un mínimo de 40 grados de ácido acético cristalizante, por litro (1).

m) *Piqueta*, el líquido resultante del lavado o maceración de los orujos de uva, frescos o fermentados.

La definición que se da de vinos corrientes, en puridad, es una repetición de la contenida en el artículo 1.º

El chacolí no estaba definido en la anterior ley del Vino, por lo que podía haber duda de si este producto estaba o no sometido

---

(1) Rectificado con arreglo al aviso de 15 de noviembre de 1932 (*Gaceta* del 15).



a la misma. Al presente, la cuestión se ha aclarado definitivamente.

La definición que se establece para los vinos generosos, secos o dulces, es mucho más amplia que la contenida en el Decreto de 29 de abril de 1926.

Los vinos espumosos y gasificados se definen del mismo modo que se hacía en la ley del Vino anterior, suprimiéndose en el Estatuto que comentamos la amenaza de persecución de los vinos que no corresponden en su denominación a los métodos de fabricación referidos, o contuvieran sustancias extrañas al vino que no sean las autorizadas. En los preceptos actuales también se omite la prohibición de elaborar ambas clases de vinos en un mismo local.

En el Estatuto tampoco se reglamenta cómo ha de constar la denominación del vino en las etiquetas de las botellas.

En la Orden de 31 de octubre de 1933 (*Gaceta* del 7), se consideran vinos dulces los que tengan más de dos grados de licor, y secos los que no lleguen a esta graduación; ello se dispone a los efectos de las declaraciones que obligatoriamente han de presentar los industriales en el mes de noviembre de cada año en los Ayuntamientos para su remisión a las Juntas Vitivinícolas.

Art. 3.º Se entenderá por vermut la bebida en cuya preparación entre el vino, o éste y la mistela en la proporción del 75 por 100, cuando menos, encabezado o natural, con adición de azúcar o de mosto de uva concentrado y extracto o aroma obtenido de diversas plantas aromáticas.

Cualquiera otra bebida de uso análogo y cuya elaboración no corresponda a la indicada en este artículo no podrá denominarse vermut, entrando en el grupo de los llamados *aperitivos*.

En la definición del vermouth se tienen en cuenta los preceptos legales que modificaron lo preceptuado en el Decreto de 27 de abril de 1926.

Es antigua la pugna entre la Administración y los industriales en cuanto a la fabricación de vermouth se refiere. La Administración ha pretendido reiteradamente equiparar las fábricas de

vermouth a las de aguardientes compuestos y someterlas a los preceptos correspondientes del Reglamento de la Renta del Alcohol. Los industriales, por su parte, prefieren seguir como hasta ahora sometidos a la contribución industrial y libres de las trabas del Reglamento citado.

La tendencia administrativa tuvo, pudiéramos decir, un momento de realidad con la publicación del Real decreto de 27 de abril de 1926, por el que se preceptuó que los fabricantes de vino-vermouth quedaran exentos del pago de la contribución industrial y en su lugar satisficieran iguales patentes que los fabricantes de aguardientes compuestos y licores. Poco tiempo estuvo vigente este Decreto, pues por Real orden de 3 de julio de 1926 se aclaró que la fabricación del vino-vermouth no estaba comprendida en el Real decreto de 27 de abril ni sujeta por consiguiente al pago de las patentes que el mismo señala y que los industriales que lo laboran deberán satisfacer la contribución industrial.

El Real decreto en cuestión quedó vigente para los aperitivos a base de alcohol, por lo que es acertada la distinción que en este artículo se hace entre vermouth y aperitivo. Por último, la Real orden de 15 de octubre de 1926, aclaró de modo definitivo que el vino vermouth, tal como lo define el artículo 16 del Real decreto de 29 de abril de 1926, no está sujeto al requisito de guías-vendís en su circulación.

Art. 4.º Se entenderá por alcohol ordinario o etílico el producto de la destilación de un líquido cualquiera que haya sufrido previamente la fermentación alcohólica.

El régimen de alcoholes, que será objeto de una disposición complementaria del presente Estatuto, determinará la clasificación y denominación que corresponda a los diversos alcoholes ordinarios.

Por este artículo se aplaza la ardua cuestión relativa al régimen de alcoholes, que será resuelta por medio de una ley especial.

Hasta que se dicte dicha ley, entendemos queda vigente el artículo 4.º del Decreto de 29 de abril de 1926 y todos aquellos preceptos de dicho Cuerpo legal que al régimen de alcoholes se refieren, ya que la cláusula derogatoria contenida en el Estatuto del Vino sólo afecta a las disposiciones que modifiquen o se opongan al mismo.

No desconocemos la dificultad que entraña el conocimiento del régimen a que están sometidos los alcoholes en nuestra legislación. Su exposición en este momento resultaría demasiado extensa, dadas las características de esta obra, y por ello recomendamos al lector consulte la ley del Vino de 29 de abril de 1926 y disposiciones complementarias, comentada y anotada por la Redacción de la *Revista de Alcoholes, Azúcares e Industrias Derivadas*, y asimismo el Reglamento de Alcoholes, comentado y anotado también por la referida Redacción.

Con ello el lector podrá formarse un concepto exacto de la situación legal del Régimen de alcoholes, en lo que afecta a los vinicultores.

Art. 5.º Se llamarán *aguardientes*, en términos generales y sin perjuicio de su distinción arancelaria en simples y compuestos, los productos obtenidos por la destilación directa de un líquido cualquiera que haya sufrido previamente la fermentación alcohólica y que no exceda de 80 grados, o las mezclas de alcohol etílico con agua en diversas proporciones, en presencia del anís o no, aromatizados o no, endulzados o no, con sacarosa o azúcar ordinaria y coloreado o no con caramelo puro de azúcar.

Art. 6.º 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 esencias, en presencia de alcohol o agua o por empleo combinado de estos procedimientos; endulzados o no por medio del azúcar, glucosa de uva o miel, y coloreados o no con sustancias inofensivas.

Art. 7.º Todos los productos definidos en los artículos anteriores, así como los productores, fabricantes, comerciantes y vendedores o detallistas de los mismos, quedan sujetos a la presente disposición, tanto para el uso

de primeras materias como para el cumplimiento de cuanto en la misma se ordena.

También subsiste la clasificación que de los alcoholes hace el artículo 7.º del Reglamento de la Renta del Alcohol, que dice como sigue:

“Para todos los efectos de este Reglamento se considerarán:

Alcoholes y aguardientes neutros, aquellos que se expenden tal como salen de los aparatos destilatorios o rectificadores, sin que se les haya añadido ninguna substancia extraña a la destilación, ni en el acto de su elaboración, ni con posterioridad a ésta, o sea, que no se hayan obtenido por procedimientos especiales que los hagan aptos para dedicarlos inmediatamente a la bebida.

Los alcoholes y aguardientes que no sean neutros, ni estén desnaturalizados, se entenderán comprendidos en una agrupación genérica, que se llamará aguardientes compuestos y licores.

Los alcoholes adicionados con materias colorantes, siempre que éstas no les priven de sus condiciones de potabilidad, se considerarán para los efectos del pago de patente de aguardientes compuestos, como tales, no pudiendo, por tanto, los fabricantes realizar dicha mezcla, sin el cumplimiento del mencionado requisito.”

## CAPITULO II

### *Prácticas permitidas y prohibidas*

Art. 8.º (1). En la elaboración, conservación y crianza de los vinos, mostos y mistelas y demás bebidas alcohólicas definidas en la presente disposición, serán permitidas únicamente las prácticas de operaciones y adición de las substancias siguientes:

1.º La mezcla de los vinos de todas clases entre sí y uva concentrados o no (2).

---

(1) Véase el comentario al artículo 1.º

(2) Véase el comentario al artículo 51.

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

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

4.º La concentración de los mostos por un procedimiento cualquiera de los autorizados.

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

6.º El añejamiento por un procedimiento físico cualquiera que sea.

7.º La clarificación con materias consagradas por el uso, tales como albúmina, leche, caseína pura, gelatina o cola de pescado, tierra de infusorios y tierra de Lebrija, en condiciones que no dejen al emplearlas sustancias, 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.

8.º El empleo de tanino al alcohol, carbón puro o negro de animal, como decolorantes y del aceite de oliva o la harina de mostaza hervida, para corregir determinados defectos de los vinos.

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

10. La desacidificación por medio del tartrato neutro de potasa, carbonato de cal o carbonato de potasa, químicamente puros, de los vinos, con una acidez fija excesiva.



11. El ácido cítrico puro, a la dosis máxima de un gramo por litro.

12. Las levaduras cultivadas, seleccionadas o no.

13. El caramelo de mosto para dar coloración.

14. El ácido tártrico, solamente en los vinos o mostos con insuficiente acidez fija, pero nunca para otros usos.

15. El anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre o mechas azufradas, de soluciones sulfurosas, de metabisulfito de potasa, gaseoso o líquido, a presión, tanto en los mostos como en los vinos en cantidad ilimitada, con tal que al ser entregados al consumo no contengan más de 450 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro, de los cuales, 100 como máximo, podrá ser en estado libre, admitiéndose un límite de 10 por 100 de tolerancia.

Los sulfitos alcalinos distintos del metabisulfito de potasa sólo se podrán usar para lavados y desinfección de locales, vasijas, etc. (1).

16. El benzoato de sosa como antifermmento, en las proporciones autorizadas por las leyes, pero sólo para los países que lo exijan concretamente.

17. El encabezamiento con los alcoholes autorizados por la legislación vigente, bien entendido que en los vinos comunes o de pasto, dicho encabezamiento sólo podrá ser hasta el máximo de dos grados sobre la riqueza alcohólica media natural de la comarca correspondiente.

18. El desulfitado, por un procedimiento físico cualquiera.

19. El fosfatado, con fosfato de cal exento de cloruro o con fosfato amónico cristalizado, puro o glicerofos-

(1) Rectificado de acuerdo con el aviso de 15 de noviembre de 1932 (*Gaceta* del 15).

fato amónico puro, en la cantidad necesaria para asegurar el desarrollo de las levaduras.

20. El sulfato de cal (yeso) en cantidad tal que el vino elaborado no contenga más que dos gramos por litro de sulfatos calculado en sulfato potásico, a excepción de los vinos generosos secos o dulces, añejos naturales, para los cuales la cantidad de sulfato podrá elevarse hasta el grado necesario que su buena conservación requiera (1).

21. El empleo de uvas más o menos asoleadas en la elaboración de vinos generosos especiales.

22. La adición de jarabe de azúcar en los vinos generosos pálidos secos, para darles el abocado que el mercado exige, a condición de no pasar de 50 gramos de azúcar por litro de vino y emplear azúcar de caña o de remolacha. En los vinos espumosos se empleará el azúcar en la proporción que requiera el llamado licor de expedición.

Art. 9.º (2). 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. La adición de agua al mosto o vino en la forma que fuere y aun cuando el fraude fuese conocido del comprador o consumidor.

2. El empleo de materias colorantes de cualquier clase, excepto en los licores.

3. El empleo de ácido sulfúrico y demás ácidos minerales o substancias ácidas no autorizadas expresamente.

4. El empleo de azúcar o glucosa de toda proceden-

---

(1) Rectificado de acuerdo con el aviso de 15 de noviembre de 1932 (*Gaceta* del 15).

(2) Véase el comentario al artículo primero.

cia, salvo las excepciones hechas en el artículo anterior y siguientes.

5. El empleo de antisépticos, antifermentos, sales, esencias, savias, éteres o aromas y similares de toda clase o procedencia.

6. El empleo de jarabes, jugos o arropes que no procedan de la uva.

7. La tenencia en las bodegas, almacenes o domicilios de los cosecheros, criadores, comerciantes y exportadores de vinos, azúcares, jarabes, arropes de higos, melazas y, en general, de cualquiera de las sustancias no autorizadas en el artículo anterior para emplear en los vinos. La existencia de más de 300 kilogramos de azúcar deberá declararse previamente, así como el uso a que se destine, llevando como demostración del mismo la oportuna cuenta corriente (1).

8. La tenencia de ácido sulfúrico en las bodegas, almacenes, despachos de vinos al por mayor y al por menor, en cualquiera cantidad que sea, excepto en aquellos establecimientos que, debidamente autorizados, se dediquen simultáneamente a la venta de ambos productos.

9. El tratamiento curativo de cualquier enfermedad que no pueda ser curada o corregida mediante el empleo de las sustancias en las cantidades autorizadas en los artículos anteriores de esta disposición.

10. En los licores únicamente se autoriza: la presencia del cinc y la del cobre, siempre que no exceda de cuatro centigramos por litro; la de ácido cianhídrico, siempre que su totalidad libre y combinado no exceda de 40

---

(1) Véase el comentario al artículo 51.

miligramos por litro; el empleo de colorantes inofensivos, y en los alcoholes y aguardientes se tolerará un máximo global de impurezas normal de 1,5 por litro, según el método Ross, entre las que el furfural no podrá exceder de dos centigramos por litro, y no podrá contener más de cinco centigramos por litro de alcohol metílico.

11. No podrá fabricarse, anunciarse ni circular comercialmente ningún producto o mezcla para usos enológicos, que no lleve claramente especificado en el envase su composición cuantitativa.

12. Se considerarán como fraudulentas todas las operaciones o prácticas que tengan por objeto modificar el estado actual de los vinos y bebidas alcohólicas para disimular la alteración o el engaño sobre sus cualidades esenciales o características.

13. Los vinos y bebidas alcohólicas que no tengan una composición adecuada a la que imponen los artículos de esta disposición, se considerarán adulterados o fraudulentos, incurriendo los responsables de ello en las penalidades correspondientes de todo orden.

Es interesante la circular dictada por el ingeniero jefe del Servicio Central de Represión de Fraudes, relativa a las normas que han de seguirse para la fabricación, venta y circulación de productos enológicos. Dicha circular, que lleva fecha 28 de septiembre de 1933 y se publicó en la *Gaceta* de 8 de octubre siguiente, contiene los siguientes extremos:

1.º El artículo 8.º del Decreto de 8 de septiembre de 1932, al que se dió fuerza de ley por la de 26 de mayo de 1933, enumera y especifica los productos enológicos permitidos, así como los de uso limitado y la cuantía en que éstos pueden emplearse, tanto en los mostos como en los vinos.

2.º El apartado 11 del artículo 9.º prohíbe la fabricación, anuncio, venta y circulación y, por consiguiente, el empleo de todo

producto o mezcla para usos enológicos, que no lleven claramente especificado en el envase su composición cuantitativa.

Para dar pleno cumplimiento a este apartado, los productos enológicos o mezcla de ellos, habrán de llevar inmediatamente debajo de los nombres registrados comercialmente su composición cualitativa y cuantitativa y de forma tal que no dejen lugar a dudas sobre su calidad y cantidad; para ello los nombres de los componentes no podrán ser otros que aquellos con que son enumerados y llamados en el artículo 8.º de la ley, como los más conocidos, claros y precisos; así, por ejemplo, al anhídrido sulfuroso no se le podrá denominar bióxido de azufre; al metabisulfito de potasa no se le denominará pirosulfito de base alcalina; al negro animal o vegetal no se le denominará descolorante X o Z; al tanino al alcohol no se le denominará extracto tánico, ni tanino enológico, ni enotanino, etc., sino que en la composición habrán de figurar los primeros nombres como los más vulgares y precisos, que son con los que se citan en la ley.

Podrán llevar estos componentes sus fórmulas químicas, pero habrán de figurar a continuación del nombre vulgar y no en líneas distintas, debiéndose hacer constar el vehículo o disolvente, si lo hubiera, y su cantidad, en forma bien clara y precisa, todos estos datos que muestren con exactitud la parte que de cada uno de ellos entra en la composición de cien partes o de mil partes del producto de que se trate.

3.º Todas las disposiciones contenidas en el apartado anterior alcanzan a los anuncios, prospectos, folletos, etc., en que se hace la propaganda de esta clase de productos y, por tanto, no podrán anunciarse con su exclusivo nombre comercial, sino que, como antes se indica, deberán estos anuncios o propaganda mostrar bien claramente y en la forma expresada su composición cuantitativa y cualitativa.

4.º Con objeto de que los fabricantes y expendedores puedan cumplir estas disposiciones y variar sus etiquetas y propagandas en la forma que se determina, se concede de plazo el resto del presente año; es decir, que, a partir de 1 de enero del próximo año de 1934, serán intervenidos y decomisados cuantos productos enológicos y cuantos anuncios y folletos de propaganda circulen y que no satisfagan plenamente a las disposiciones anteriores, siguiéndose los procedimientos que determina la ley y sus sanciones correspondientes.

5.º Es muy de tener en cuenta que estas disposiciones se refie-

ren a productos o mezclas de los considerados por la ley como permitidos, quedando fuera de ellas los productos enológicos prohibidos bien expresamente por la misma y sobre que se insiste en el apartado 1 de esta circular.

Recomiendo muy expresamente a los señores Veedores hagan llegar a conocimiento de los interesados las instrucciones contenidas en la presente y dediquen el plazo concedido a la ilustración de los mismos y la plena y decidida disposición a que este estado de cosas termine cuando expire el plazo concedido."

Art. 10. En la elaboración y crianza de los vinos destinados a la exportación se tolerarán las prácticas indispensables para el cumplimiento de las leyes y satisfacción de las exigencias y tolerancias de las naciones a que se destinen, previa autorización de la Dirección general de Agricultura, la cual podrá inspeccionar en todo momento, por medio de los servicios enológicos, dichas prácticas, y expedirá los certificados de análisis para la exportación.

Los Sindicatos oficiales de criadores-exportadores de vinos, en el desempeño de sus funciones inspectoras, deberán velar por el cumplimiento de las instrucciones que al efecto dicte la Dirección general de Agricultura.

Asimismo se autorizarán los productos y tratamientos que aconseje en lo sucesivo la ciencia enológica, previa autorización específica del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, a propuesta de la Sección Técnica Enológica del Servicio central de Represión de fraudes.

Podríamos haber comentado las diferentes manifestaciones de este capítulo extractando de cualquier obra de vinificación los conceptos técnicos que se plantean en el mismo, pero como ello resultaría deficiente por la falta de espacio de que disponemos y porque se sale de la esfera de nuestra competencia, hemos preferido remitir al lector al *Manual de Vinificación*, de P. Pacottet, editado por la Casa Salvat, S. A., de Barcelona.

## CAPITULO III

*Estadísticas y circulación*

Art. 11. Todos los cosecheros de uva, sean propietarios, aparceros o arrendatarios; todos los Sindicatos, Sociedades, entidades o particulares, dedicados a la elaboración o comercio de vinos, mistelas, mosto de uva, vinagre u otros productos derivados de la uva, así como los que compren uva fresca pisada o de cuelga vinificable, quedan obligados a presentar durante el mes de noviembre de cada año, en el Ayuntamiento en cuyo término municipal realicen su negocio o han verificado la elaboración, una declaración suscrita por triplicado, con arreglo al *modelo número 1* que va como apéndice de esta disposición, por cada una de las bodegas o establecimientos que posean, de las cantidades en litros del vino o de los otros productos que hayan elaborado, clase y graduación de los mismos, así como de las existencias de cada uno de ellos que procedentes de cosechas anteriores posean en la fecha indicada.

De las tres copias de la expresada declaración, una será devuelta al declarante, con el sello de la Alcaldía como garantía; otra será archivada en el Ayuntamiento, y la tercera se remitirá al Servicio Agronómico provincial.

Las declaraciones de cosechas y existencias podrán ser firmadas por el interesado, su representante o administrador, colono o aparcero, y cuando no sepa o no pueda escribir, por un individuo de su familia o un vecino, a su nombre y ruego.

Basándose en este artículo, la Dirección general de Aduanas dictó una Circular en 15 de octubre de 1932 (*Boletín Oficial* de la Dirección general de Aduanas de 31 de octubre), dando instrucciones a los inspectores de alcoholes para perseguir el fraude en lo que se refiere a la Renta del Alcohol. A continuación extractamos los principales conceptos de dicha circular.

1.º Establecida en el artículo 11 del mencionado Estatuto la obligación por parte de los productores de presentar una declaración triplicada de los productos obtenidos; uno de cuyos ejemplares ha de quedar en poder del mismo, una vez sellado por los Ayuntamientos, que conservarán otro ejemplar, ofrece esta declaración un medio de comprobar la exactitud de la cantidad de la primera materia declarada para destilar, así en graduación como en volumen, tanto más eficaz, cuanto que una vez conocida la producción de vino de cada cosechero es fácil calcular con pequeño error la de los orujos obtenidos en cada cosecha; elemento de investigación que, además de los expresamente ordenados en el Reglamento, debe ser utilizado por los inspectores, a fin de impedir cualquier ocultación o lesión para la Renta;

2.º La obligación establecida en el artículo 16 de que los vinos, mostos, mistelas y demás derivados de la uva necesitan circular con una factura comercial que exprese claramente el nombre y domicilio del expedidor y del receptor, así como la cantidad, graduación y uso a que se destinan (comercio, exportación o destilación), permite cerciorarse de si toda la cantidad de vinos y orujos expedidos para destilar figura en los cargos correspondientes, como asimismo si las graduaciones con que figuran son las que el producto tiene realmente;

3.º Las facilidades que el Estatuto ofrece en cuanto a la determinación exacta de las mistelas que en cada distrito se hayan fabricado, deben ser utilizadas por los inspectores para investigar si los alcoholes recibidos por sus preparadores y cuyas guías están obligados a conservar, corresponden al volumen y graduación de la mistela obtenida, a fin de deducir justificadamente si en ellas se han empleado alcoholes obtenidos y circulados clandestinamente;

4.º La costumbre, muy generalizada en años como el de que se trata, de concentrar los mostos para conservarlos y después, mediante la adición de alcohol, darles salida como mistelas; operaciones que por no hacerse de una vez, sino en pequeñas preparaciones sucesivas, pueden prestarse al empleo de alcohol sin pago de derechos, obliga a los inspectores a extremar la vigilancia,



partiendo siempre en sus investigaciones de las cantidades de mostos concentrados que se van preparando y de las mistelas y productos análogos que se ponen en circulación, exigiendo en todos los casos la justificación legal del origen del alcohol contenido en los caldos de que se trate.

\* \* \*

Por el Ministerio de Agricultura se pretendió el cumplimiento inmediato por los vinicultores y demás traficantes en vinos, de los preceptos del Estatuto, para lo cual dictó la Orden de 4 de noviembre de 1932 (*Gaceta* del 5), en la que se dan instrucciones a los gobernadores civiles y secciones Agronómicas para el inmediato cumplimiento de los artículos 11 y 16 del Estatuto. El resultado no debió ser muy satisfactorio, ya que en 6 de diciembre del mismo año (*Gaceta* del 8), se dictó nueva Orden ampliando el plazo para presentar las declaraciones y llevar los libros de cuentas corrientes hasta el 31 de diciembre.

El incumplimiento del Estatuto se debió a la falta de un órgano adecuado para hacerlo cumplir. Al presente, las circunstancias han variado, y es de esperar que el Estatuto se cumpla, con lo que podremos saber el vino que producimos, el que consumimos y los *stocks* que queden de un año para otro. Consideramos que el Cuerpo de Veedores habrá de encaminar su actuación en forma tal que se anulen los fraudes que hoy día se cometen, sobre todo con el aguado de los vinos.

\* \* \*

Por Orden del Ministerio de Agricultura de 31 de octubre de 1933, publicada en la *Gaceta* del 7 de noviembre, se recuerda a todos los interesados en la industria vinica el cumplimiento del artículo 11 del Estatuto, o sea la obligación en que están de declarar las cosechas y existencias.

A los alcaldes se les recomienda que den publicidad a esta obligación por bandos, pregones y cuantos medios estimen pertinentes.

Esta disposición, en su apartado tercero considera, a los efectos de las declaraciones, como vinos dulces los que tengan más de dos grados de licor, y secos los que no lleguen a dicha graduación.

Art. 12. Los Ayuntamientos deberán dar las mayores facilidades a los viticultores y elaboradores para el cumplimiento de esta disposición, facilitándoles los impresos

necesarios para hacer las declaraciones, que en ningún caso podrán cobrar a mayor precio que el de coste. También están obligados a recordar, por medio de bandos, a los productores y elaboradores, en el mes de noviembre de cada año, el cumplimiento de esta obligación, e invitarles a que presenten las correspondientes declaraciones de cosechas y existencias.

En los diez primeros días del mes de diciembre de cada año, los Ayuntamientos formularán una relación de las declaraciones prestadas, numeradas por el orden que fueron recibidas, que remitirán al Servicio Agronómico provincial, acompañando un ejemplar de cada una de las citadas declaraciones que se relacionan.

Art. 13. Los Servicios Agronómicos provinciales remitirán antes del 1 de enero de cada año, a la Dirección general de Agricultura, una relación de los pueblos de su provincia, con el número de declaraciones por los productos especificados en el artículo 11, cantidad y clase de cada uno de ellos, graduación media y existencias de los mismos, procedentes de campañas anteriores.

Art. 14. La Dirección general de Agricultura, dentro del mes de enero de cada año, publicará la relación de cosechas y existencias por regiones, provincias y pueblos, con las características de los productos obtenidos, y remitirán extractos para que sean publicados en la *Gaceta de Madrid* y *Boletines Oficiales* de las provincias.

Art. 15. No podrá ponerse en circulación ninguna partida de vinos ni de los demás productos derivados de la uva que previamente no haya sido declarada (1).

---

(1) Se recuerda el cumplimiento de este artículo por Orden de 31 de octubre de 1933 (*Gaceta* del 7 de noviembre).

Art. 16. Todos los vendedores de vinos, mistelas, mostos, vinagres y otros productos derivados de la uva, ya sean productores, comerciantes o criadores-exportadores, deberán extender por cada partida de vino o de los demás productos que vendan o pongan en circulación la correspondiente factura comercial o documento, en el que expresarán claramente los nombres y domicilios del expedidor y del consignatario, cantidad en litros, clase, graduación o graduaciones y uso a que se destinan (consumo interior, exportación o destilación), que habrán de ir firmadas por el expedidor o su representante, apoderado, administrador, colono o aparcerero, y cuando no sepa o no pueda escribir, por un individuo de su familia o un vecino, a su nombre y ruego, poniendo después de la fecha la antefirma "Al solo efecto del cumplimiento de la ley de Vinos."

Dicha factura comercial (*modelo número 2*) se extenderá por triplicado: un ejemplar quedará en poder del remitente, otro se remitirá al destinatario por el procedimiento más rápido, y cuando se trate de expediciones por ferrocarril o vía marítima, se acompañará, como ya es práctica comercial, al talón de ferrocarril o conocimiento de embarque, y el tercero se remitirá mensualmente al Servicio Agronómico provincial, directamente o por conducto de los Servicios o Delegaciones locales del mismo, o en defecto de estos últimos, por los Ayuntamientos.

Tanto los expedidores como los receptores de vinos, mostos, mistelas y demás productos derivados de la uva vienen obligados a conservar dicha copia de las facturas que extiendan y reciban, y en caso de extravío, será sustituida por un duplicado extendido por el Servicio Agronómico

provincial o funcionarios a sus órdenes, de acuerdo con el libro registro a que se hace referencia en el artículo 21 de la presente disposición (1).

Art. 17. Quedan exceptuados de la factura comercial o documento para su circulación:

a) Las expediciones que se realicen de vinos embotellados, siempre que lleven consignado en la etiqueta el número del registro de embotelladores a que se hace referencia en el artículo 47.

b) Los vinos en envases cuya cabida sea inferior a 16 litros, dentro del radio de la población, destinados únicamente al reparto a domicilio, que lleven adosado cada uno de ellos una etiqueta donde conste la clase, grado, precio y establecimiento de procedencia.

c) Las expediciones en envases inferiores a 16 litros, para ser transportadas de una población a otra, con destino únicamente al reparto a domicilio, y que lleve cada envase la etiqueta consignando el grado, clase, precio y establecimiento de procedencia.

d) Los envases inferiores a 16 litros que vayan de la bodega del productor o comerciante a su domicilio para su consumo particular solamente.

e) Las partes de una expedición cuando vayan de la bodega del productor o almacén a la estación más próxima o punto de embarque, para cargar un vagón-cuba o envío que ha de formar una sola expedición.

Los exceptuados en los párrafos a) y b) deberán extender cada día en una sola factura o documento, como salida, los vinos que hayan repartido, expedido o factu-

---

(1) Se recuerda el cumplimiento de este artículo por Orden de 31 de octubre de 1933 (*Gaceta* del 7 de noviembre).

rado, con indicación del destino. Los comprendidos en el párrafo *c)* deberán extender y habrán de circular los productos acompañados de una factura del contenido total de los envases comprendidos en cada expedición. Los comprendidos en el párrafo *d)* habrán de hacer constar al final de cada campaña, y como salida, en una factura, el vino que hayan retirado para su consumo. Y los comprendidos en el párrafo *e)* circularán con una referencia indicando la factura y expedición de que forman parte y el trayecto que recorren.

En realidad, en este artículo no se establece excepción alguna en lo que se refiere a la obligación de extender facturas o documentos de circulación, ya que lo que se preceptúa son nuevas modalidades en la expedición de dichos documentos, como se puede comprobar con la lectura del último párrafo del artículo.

Art. 18. La factura comercial o documento de las expediciones de vinos y de los demás productos derivados de la uva, que se remitan sin comprador fijo, deberá ir consignada al mismo expedidor, pudiendo endosarse al comerciante que los adquiera por el corredor colegiado o agente comercial que intervenga en la venta.

Art. 19. Las facturas comerciales o documentos que deben acompañar a los vinos y demás productos derivados de la uva en su circulación, llevarán una numeración correlativa durante el año vitivinícola, que para estos efectos se considerará comenzado el 1 de noviembre de cada año.

Art. 20. Los Ayuntamientos deberán llevar un Registro de las facturas comerciales que reciban, del cual remitirán mensualmente extracto, junto con dichas facturas, a los Servicios Agronómicos provinciales.

Art. 21 (1). Todos los vendedores de vinos, mostos, mistelas y demás productos derivados de la uva ya sean elaboradores, mayoristas, comerciantes o criadores-exportadores, deberán llevar un libro-registro, sellado por el Servicio Agronómico provincial o sus Delegaciones, en el que harán constar en el cargo, como primera partida, las existencias declaradas y sucesivamente las entradas a medida que las vayan recibiendo, de acuerdo con las facturas especificadas en el artículo 16; y en la data, las salidas, también con arreglo a las facturas, a medida que las expidan. Tanto para las entradas como para las salidas, la anotación deberá hacerse en el acto que se produzcan en el almacén o bodega. Los cosecheros vendrán obligados a conservar la copia de la declaración presentada en el Ayuntamiento y las matrices o copia de las facturas o documentos que expidan, cuya diferencia deberá ser igual a las existencias en bodega.

Los libros-registros mencionados en el párrafo primero del presente artículo, se ajustarán al *modelo número 3*, que va como apéndice a esta disposición.

Art. 22 (2). Los vendedores de vinos al detall solamente deberán conservar las facturas de los productos que reciban, y las rotulaciones de los envases a que se refiere el artículo 40, deberán estar de acuerdo con los datos contenidos en dichas facturas.

Art. 23. En los diez primeros días de los meses de marzo y julio de cada año, los comerciantes y criadores

---

(1) Por Orden de 31 de octubre de 1933 (*Gaceta* del 7 de noviembre) se recuerda el cumplimiento de este artículo.

(2) Redacción dada por la Ley de 26 de mayo de 1933 (*Gaceta* del 4 de junio.)

exportadores de vinos que hayan tenido entradas en sus bodegas o almacenes después de presentada la declaración de existencias y cosechas, remitirán una declaración a los Servicios Agronómicos provinciales, directamente o por conducto de sus Delegaciones locales, en las que harán constar las existencias, según la declaración última, total de entradas y salidas durante dicho tiempo, mermas y existencias en la fecha de esta declaración.

Los viticultores y comerciantes autorizados por la legislación tributaria para el empleo del alcohol y los criadores exportadores de vinos, harán constar en las declaraciones el alcohol o los vinos dulces y secos que han pasado de una cuenta a otra, figurando en el respectivo cargo o data.

Se admitirán como no sujetas a sanción las diferencias hasta un 10 por 100 en las bodegas o almacenes de productores, comerciantes y criadores exportadores, en las liquidaciones periódicas o mensuales.

Art. 24. Los criadores exportadores de vinos llevarán también, además del libro registro mencionado en el artículo 21, otro análogo, en el que sentarán como entradas las partidas destinadas a la exportación, que serán salidas del libro primeramente citado, constituyendo las salidas de este segundo libro cuantas remesas exportaren.

Art. 25. Suprimido por Ley de 26 de mayo de 1933. (*Gaceta* del 4 de junio.)

Art. 26. Para facilitar el cumplimiento de la presente disposición, por la Dirección general de Agricultura, asistida por los Servicios Agronómicos, Estaciones y Servicios Enológicos y con la colaboración obligada de las entidades interesadas, se procederá a la determinación de

las características de los vinos de las diferentes comarcas vitícolas españolas.

Art. 27. Por la Dirección general de Agricultura se darán a los Servicios Agronómicos y Enológicos las instrucciones a que el personal de los mismos ha de sujetarse para la confección de estadísticas, requisitos en la circulación de los vinos, mostos, mistelas, etc., y todo cuanto se relacione con el cumplimiento de la presente disposición.

Art. 28. El documento y régimen de circulación que se establece en los artículos anteriores para los vinos y demás productos derivados de la uva, se hace extensivo también a los residuos de la vinificación que se destinen a la producción de alcoholes.

En este capítulo se reproduce en parte el Decreto de 24 de octubre de 1931, que produjo gran excitación en la opinión vitivinícola del país.

El Decreto y capítulo que comentamos tienen sus antecedentes en la Conferencia vitivinícola celebrada en junio de 1930.

En dicha Conferencia hubo unanimidad de criterio en cuanto se refiere a la declaración de cosechas y de las entradas y salidas de productos por parte de los comerciantes y fabricantes. En cambio, hubo disparidad en lo que hace a las guías de circulación, ya que mientras la ponencia las consideraba innecesarias, una gran mayoría de los representantes de los organismos que constituían la Conferencia consideraron su establecimiento imprescindible, como medio de evitar el alargamiento de las cosechas producido por el aguado de los mostos y vinos.

Respecto a esta materia, la ponencia opinaba en aquel entonces lo siguiente:

“La ponencia entiende que, por ahora, no se puede llegar a la implantación de guías de circulación, bastando para los fines estadísticos con las declaraciones de cosecha y de venta; pero si alguna vez se establecieran dichas guías, no podrá ser nunca esta implantación motivo de ningún impuesto arbitrario ni gravamen del Estado, región, provincia ni municipio, ni podrán servir de pretexto para intervenciones y fiscalizaciones oficiales que limiten la producción y libertad de comercio.”



El sector de la Conferencia que se pronunció en favor del establecimiento de las guías presentó una proposición adicional, concebida en los siguientes términos:

"A cada partida de vino acompañará una factura o vendí, autorizado por la Alcaldía, una Asociación agraria de la localidad, la oficina de pesas y medidas u otro organismo que ofrezca suficientes garantías, consignando la clase de vino y su graduación, así como el destinatario.

Este documento debe acompañar a la expedición y conservarlo el comprador, llevando un libro en el que consten los datos del mismo.

Ningún viticultor podrá dar salida a una cantidad de vino que difiera en un 10 por 100 de la cantidad declarada."

Con la publicación del Decreto referido se reprodujeron acentuados los dos movimientos de opinión que se dibujan en las conclusiones transcritas y los pareceres contrarios se han armonizado en el Estatuto sustituyendo las guías por las facturas a que se refiere su artículo 16. Contiene el Estatuto algunos preceptos nuevos en relación al Decreto de octubre; a saber: declaraciones de los comerciantes y criadores exportadores de vinos que hayan tenido entrada en sus bodegas o almacenes después de formulada la declaración en los meses de marzo y julio (artículo 23), y libro registro de exportación para los criadores exportadores (artículo 24).

## CAPITULO IV

### *Denominaciones de origen*

Art. 29. Se incorporan a la legislación nacional los principios desarrollados y las obligaciones contraídas en la Convención de Madrid de 14 de abril de 1891, revisada en Wáshington el 2 de junio de 1911 y ratificada en La Haya el 31 de noviembre de 1925, y, en consecuencia, se protegen como denominaciones de origen

los nombres geográficos empleados para la designación de los vinos españoles.

Art. 30. A los efectos de la protección establecida en el artículo anterior, se entenderá por denominación de origen, los nombres geográficos conocidos en el mercado nacional o extranjero, como empleados para la designación de vinos típicos que respondan a unas características especiales de producción y a unos procedimientos de elaboración y crianza utilizados en la comarca o región de la que toman el nombre geográfico.

Se entiende por zona de producción la comarca vitícola que por las variedades que cultiva y las condiciones climatológicas que en ella concurren, es productora de vinos, susceptibles de adquirir, mediante los sistemas y condiciones indicados de elaboración y crianza, las características propias de los vinos designados con nombre geográfico reconocido como denominación de origen.

Se entenderá por zona de crianza, la comarca o región correspondiente al nombre geográfico que impuso este nombre en el mercado nacional o extranjero para la designación de un vino típico, producto de la aplicación a los vinos de una determinada zona de producción de unos procedimientos especiales de elaboración y crianza.

Art. 31. Pueden destinarse a la elaboración de vinos designados con nombres geográficos protegidos como denominación de origen, los mostos y vinos producidos en la zona vitícola que, por reunir las condiciones determinadas en el artículo anterior, sean susceptibles de adquirir las características de los respectivos vinos típicos; pero el uso de la denominación de origen sólo lo adquiere el vino que en la zona de producción y crianza respec-

tiva haya sufrido los tratamientos a los que debe sus condiciones características.

Este artículo fué rectificado por la ley de 26 de mayo de 1933, (*Gaceta* del 4 de junio), en el sentido de que la denominación de origen sólo la adquiere el vino cuando ha sido tratado en la zona de producción y de crianza.

La redacción anterior de este artículo no era lo suficientemente clara, pues de su texto parecía deducirse la posibilidad de adquirir la denominación de origen por un vino que no fuera natural de la región vinícola, siempre que hubiera sido criado en ella. Tal interpretación iba en contra del sentido claro de la ley de propiedad industrial y por ello manifestamos nuestra extrañeza en el comentario puesto al mismo en la primera edición de esta obra.

Actualmente, la cuestión ha quedado perfectamente aclarada pues simplemente se trataba de que en donde se decía Zona de producción o crianza, debe decir Zona de producción y de crianza, que es como ha quedado ahora redactado el artículo.

Art. 32. No podrá aplicarse a un vino el nombre de un determinado lugar geográfico a pretexto de que es análogo o similar en composición o en calidad a los que se producen en dicho lugar, ni tampoco podrán utilizarse los nombres de los lugares geográficos para designar vinos que no hayan sido producidos, elaborados ni criados en él, aun cuando se le haga preceder de la palabra "tipo", "estilo", "cepa" u otras análogas.

Art. 33. En todo lo que se refiere a las denominaciones de origen de los vinos, regirá íntegramente el artículo 252 del Decreto-ley de Propiedad Industrial, refundido por Real orden de 30 de abril de 1930, castigándose las infracciones a la presente disposición con arreglo a lo preceptuado en dicho artículo.

A continuación reproducimos los preceptos de la ley de Pro-

propiedad industrial, texto refundido de 30 de abril de 1930, que complementan el artículo comentado:

### **Marcas colectivas**

Artículo 136. Serán consideradas marcas colectivas:

1.º Las adoptadas con carácter exclusivo por las Asociaciones, colectividades o Corporaciones para distinguir los productos del Trabajo de todos los individuos de la agrupación.

2.º Las que adopten las entidades de reconocido crédito, industriales o mercantiles, en un término municipal o provincial para distinguir un determinado producto natural o peculiar del mismo. Si la marca consistiese en la denominación geográfica de la localidad, su uso se extenderá a todos los productores y comerciantes en él establecidos con el carácter exclusivo y la garantía de la entidad concesionaria.

3.º Las adoptadas por las entidades oficialmente constituidas para salvaguardar los intereses industriales colectivos de una determinada rama de la industria o una denominación regional de un producto tipo.

Estas entidades oficiales estarán intervenidas por el Registro de la Propiedad industrial y se regirán por un Reglamento que someterán a la aprobación del mencionado Registro, sin perjuicio de las normas colectivas que también le sean aplicables.

Artículo 137. Las marcas colectivas deberán ser solicitadas por la persona o personas que lleven la representación legal de la colectividad, según sus Estatutos, de los cuales acompañarán un ejemplar, juntamente con la certificación del acta de la sesión en la que se haya acordado la adopción o el registro de la marca.

Artículo 138. A los efectos de explotación de la marca colectiva, en los Estatutos de las entidades solicitantes deberá hacerse constar el domicilio, objeto y fin de la Sociedad; órganos que la representan y quienes podrán hacer uso de ella, así como las condiciones en que éste ha de tener lugar y motivos por los que puede prohibirse a un miembro de la agrupación el uso del distintivo adoptado.

Para las entidades comprendidas en el número 3.º deberán fijarse los derechos y deberes de los interesados en el caso de defraudación de la marca.

Las modificaciones que en esta materia se introduzcan en los Estatutos sociales deberán comunicarse al Registro de la Propie-

dad industrial para su aprobación, si a ello hubiere lugar, y asimismo todas las modificaciones referentes a las altas y bajas de los miembros, cuya aprobación requiere la previa del Registro.

Artículo 139. La comprobación de hechos delictivos procedentes del uso ilícito de una marca colectiva, lleva aparejado el pago de una indemnización a los miembros de la colectividad.

Artículo 140. Las marcas colectivas estarán sujetas a las disposiciones establecidas para las marcas en general, sin perjuicio de los preceptos que las rigen especialmente.

Los plazos de duración y las tasas que deberán satisfacer serán las determinadas para las marcas individuales.

Artículo 141. Las marcas colectivas no podrán ser transferidas a terceras personas ni autorizarse su uso a individuos que no estén oficialmente reconocidos por la entidad.

Artículo 142. Los Ayuntamientos, Diputaciones y entidades oficiales no constituidas con este objeto no están facultadas para registrar marcas colectivas alguna salvo los derechos adquiridos.

Artículo 143. Las marcas colectivas caducarán por cualquiera de las razones que se señalan aplicables a las marcas individuales, y además por disolución de la entidad propietaria.

La caducidad de estas marcas tendrá que ser solicitada con las pruebas documentales fehacientes, y no podrá ser acordada sin oír a la colectividad.

### **Competencia ilícita**

Artículo 242. Los reos de los delitos de competencia ilícita serán castigados con al pena de tres meses a un año de reclusión y multa de 1.000 a 5.000 pesetas.

### **Falsas indicaciones de procedencia y de crédito y reputación industrial**

Artículo 244. Se entiende por indicación de procedencia la designación de un nombre geográfico en una marca o fuera de ello como lugar de fabricación, elaboración o extracción del producto.

Artículo 245. Todos los fabricantes o productores establecidos en la localidad tienen derecho al uso del nombre de la misma como indicación de procedencia de los productos de su industria.

No obstante lo anterior, nadie podrá servirse del nombre de un lugar geográfico para aplicarlo a productos procedentes de otro lugar distinto.

Artículo 246. Todos los productos importados del extranjero llevarán en sus marcas, de manera bien visible, la indicación del lugar de procedencia de los mismos, y cuando la denominación de este lugar resulte idéntica o semejante a la de otro lugar del territorio español habrá de consignarse en dichas marcas la nación a que el repetido lugar pertenece.

Artículo 247. Las Aduanas de España deberán decomisar a su entrada todos aquellos productos o mercancías extranjeros provistos de marcas en las que no se cumplan los requisitos que se establecen en el artículo 246, o en los que figuren marcas de productores españoles, ya sean éstas completamente nuevas o ya constituyan una imitación o falsificación de las registradas, sin perjuicio de que los propietarios de las marcas puedan ejercitar las acciones que la ley les reconozca. A su vez, serán decomisados los productos que contengan la indicación falsa señalada en el artículo 248.

Artículo 248. Existe falsa indicación de procedencia cuando se designa un lugar geográfico como punto de fabricación, elaboración o extracción de un producto que está fabricado, elaborado o extraído de otro distinto.

Artículo 249. Es requisito indispensable para la existencia de la falsa indicación de procedencia que estén en contradicción el producto distinguido con la marca en que esa indicación conste y la indicación misma.

Artículo 250. Como consecuencia de lo dispuesto en el artículo anterior, no existe la falsa indicación de procedencia cuando con tal carácter se haga constar en una marca el nombre de un lugar geográfico como punto de naturaleza de un producto vendido en otro distinto, siempre que se haga constar también el lugar de residencia y nombre de quien lo distingue con esa marca, en forma tal que el consumidor advierta la duplicidad de lugares, uno como de naturaleza del producto y otro como residencia de quien lo lanza al mercado, y siempre también que el producto distinguido proceda realmente del lugar que con tal carácter se indique.

Artículo 251. No existe la falsa indicación de procedencia cuando se distinga un producto con el nombre de un lugar geográfico que por el uso constante en el mercado haya adquirido

carácter de genérico, empleándose, no ya para designar el origen del producto, sino su naturaleza, composición o forma especial de ser.

En caso de duda acerca de las denominaciones que por razón de su carácter genérico no estén comprendidas entre las indicaciones de procedencia, decidirá el Ministerio de Economía Nacional, previo el informe del Registro de la Propiedad industrial, y los demás que estime convenientes.

La excepción a que se refiere este artículo no regirá respecto a los productos vinícolas y aguas mineromedicinales.

Artículo 252. Todos aquellos productos en cuyas marcas o distintivos se incurra en falsa indicación de procedencia serán decomisados e inutilizados.

Los autores de hechos constitutivos de falsa indicación de procedencia serán castigados como reos del delito de competencia ilícita, aplicándoseles la pena que para dicho delito señala el artículo 242 del presente Decreto-ley.

Artículo 253. Se entiende por indicaciones de crédito y reputación industrial las que se refieren a calidades o condiciones especiales del producto o de los productos al valor obtenido por la aceptación del público o al mérito reconocido oficialmente.

Las indicaciones inexactas de esta naturaleza contenidas en las marcas, tales como la de que el producto ha sido premiado en certámenes o Exposiciones, recomendando o aceptado por entidades o altas representaciones oficiales, serán considerados como casos de falsa indicación de crédito y castigados del mismo modo que se señala para las falsas indicaciones de procedencia.

Igualmente se considerarán falsas indicaciones de crédito y reputación industrial, el uso de los escudos y emblemas que determinan los apartados 2.º, 3.º y 7.º del artículo 124, sin la correspondiente autorización, y como caso de competencia ilícita el empleo de las denominaciones "oro", "plata", y "platino" aplicados a otros metales o aleaciones.

Art. 34. Quedan protegidos como denominaciones de origen, por reunir las condiciones que exige el artículo 31, los siguientes nombres geográficos: Rioja, Jerez, Xerez o Sherry, por ser sinónimos; Málaga, Tarragona, Priorato, Panadés, Alella, Alicante, Valencia, Utiel, Cheste,

Valdepeñas, Cariñena, Rueda, Rivero, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Malvasía-Sitges, Noblejas, Conca de Barbará, Montilla, Moriles, Mancha, Manzanares, Toro, Rueda, Navarra, Martorell, Extremadura, Huelva y Barcelona (1).

Inmediatamente que entre en vigor la presente disposición, el Gobierno comunicará a los Gobiernos de los países signatarios de la Convención de Madrid la efectividad de la protección acordada a los nombres geográficos relacionados en el párrafo anterior.

Los Sindicatos y Asociaciones de Viticultores, o los Sindicatos Oficiales de Criadores, Exportadores de Vinos, establecidos en las comarcas o regiones correspondientes a los nombres geográficos protegidos como denominaciones de origen, dentro del plazo de dos meses, a partir de la publicación de la presente disposición en la *Gaceta de Madrid*, deberán solicitar del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio la designación del *Consejo Regulador de la Denominación de origen*.

Este Consejo, que será presidido por el Director de la Estación o Servicio Enológico, y en defecto de éstos, por el ingeniero jefe del Servicio Agronómico provincial, estará compuesto por dos viticultores elegidos por los Sindicatos o Asociaciones de Viticultores con existencia legal en la comarca o región, y en defecto de éstos, por la Cámara Agrícola; dos criadores exportadores de vinos designados por los Sindicatos Oficiales de la comarca o región, y en defecto de éstos, por la Cámara Oficial de

---

(1) Nueva redacción con arreglo a la Ley de 26 de mayo de 1933. (*Gaceta* del 4 de junio.)



Comercio, y dos vocales a elegir por la Junta Vitivinícol provincial.

Si las organizaciones de viticultores o los Sindicatos Oficiales de Criadores Exportadores de Vinos, no hicieran uso de la facultad que se les concede en el párrafo anterior, sus representantes serán designados por la Dirección general de Agricultura o la Dirección general de Comercio y Política Arancelaria, según se trate de viticultores o de criadores exportadores de vinos.

Por órdenes del Ministerio de Agricultura de 8 y 15 de septiembre de 1933 (*Gaceta* del 10 y del 18), se dispuso que en el plazo de quince días, a partir de la publicación de las mismas, se constituyeran los Consejos reguladores de las denominaciones de origen "Alicante", "Málaga", "Jerez-Xerez-Sherry" y "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda".

Una vez constituidos los referidos Consejos reguladores deberán, en cumplimiento de lo que preceptúa el artículo 35 del Estatuto que comentamos, en el plazo de tres meses, proceder al estudio de los extremos siguientes:

a) Pueblos que deberán abarcar la zona de producción y crianza, a cuyo efecto el Consejo regulador abrirá un período de información pública para que puedan concurrir los Municipios y Asociaciones de viticultores y criadores-exportadores de vinos que estimen hallarse incluidos en dicha zona.

b) Condiciones de cultivo climatológicas o geológicas a las que deben sus características los mostos y vinos que se producen en la zona fijada para la denominación de origen.

c) Características de los diversos vinos típicos amparados por la denominación de origen que se protege.

d) Reglamento para el funcionamiento del Consejo regulador y de la Inspección y Vigilancia del régimen de la denominación de origen precisando las condiciones mínimas que deberán acreditar los productores y criadores exportadores para poder amparar sus vinos con la denominación protegida.

Art. 35. Constituido de acuerdo con lo que establece el artículo anterior, el Consejo Regulador de la Denomi-

nación de Origen, éste en el plazo de tres meses, deberá proceder al estudio y propuesta siguiente:

a) De los pueblos que abarque la zona vitícola de producción, expresando las condiciones de cultivo, climatológicas o geológicas a las que deban sus características los mostos y vinos que en ellas se producen.

b) La zona de crianza.

c) Las características de los diversos vinos típicos amparados con la denominación de origen.

d) El Reglamento para la inspección y vigilancia, así en el interior como en el exterior, de la denominación, precisando las condiciones mínimas que deben acreditar los productores y criadores exportadores de vinos para amparar sus vinos con la denominación protegida.

Art. 36. El Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, vista la propuesta del Consejo Regulador y los informes de la Dirección general de Agricultura y de la de Comercio y Política Arancelaria, en el plazo de seis meses procederá a la fijación definitiva de las zonas de producción y de crianza y a la publicación del Reglamento para la aplicación, inspección y vigilancia de la denominación de origen, así como los plazos y forma de liquidar las existencias que de esta clase de vinos obren en bodegas de criadores exportadores, comerciantes y almacenistas establecidos fuera de la localidad o región cuyo nombre geográfico hubiera quedado protegido.

Art. 37. La lista de nombres geográficos protegidos como denominaciones de origen, relacionados en el artículo 34, podrá ser ampliada ante petición fundamentada de los Sindicatos o Asociaciones de Viticultores o de los Sindicatos Oficiales de Criadores Exportadores de

Vinos, siguiéndose para ello los mismos trámites y llenándose idénticos requisitos a los que se establecen y exigen en los artículos anteriores para los expresados nombres geográficos.

Art. 38. Por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio se dictarán las normas a que deberán ajustarse las Estaciones Enológicas, Servicios Agronómicos y Enológicos, Sindicatos de Viticultores y Sindicatos Oficiales de Criadores Exportadores de Vinos, para practicar los análisis y extender los certificados acreditando la composición y origen de los vinos designados con nombres geográficos, así como cuantas instrucciones complementarias juzguen convenientes para la defensa y buen uso de las denominaciones de origen en los mercados nacionales y extranjeros.

En la Conferencia vitivinícola a que se ha hecho mención, el representante de los exportadores de vinos de Tarragona presentó una moción en la que en relación a las denominaciones de origen se decía lo que sigue:

Impedir las falsas indicaciones de nombre y origen gestionando de una parte que los países adheridos a la Convención de Madrid, dicten las disposiciones de régimen interior precisas para la eficacia de las mismas y estableciendo de modo general el respeto efectivo a los nombres geográficos, a cuyo objeto se gestionará de los países importadores que los reserven exclusivamente a los vinos que documentalmenete, mediante los certificados de origen y pureza, expedidos por las estaciones enológicas y laboratorios oficiales de los países de procedencia acrediten su derecho legítimo a usar dichos nombres geográficos.

Antes de la Conferencia, la cuestión de las denominaciones de origen se planteó a raíz de la publicación de la ley de propiedad industrial de 26 de julio de 1929, que prohibía en sus preceptos relativos a las marcas colectivas y falsas indicaciones de procedencia el denominar a un vino con nombre distinto al de la región de su procedencia.

La aplicación a rajatabla de aquellos preceptos hubiera perjudicado de modo extraordinario a la región valenciana, que fabricaba y exportaba un vino similar al de Málaga, que se conocía con dicha denominación en el extranjero. Esta práctica se venía consintiendo desde tiempo inmemorial por los Poderes públicos.

Ante el problema creado, el Ministerio de Economía de aquel entonces citó a las partes interesadas en el asunto, y en la Conferencia celebrada la representación valenciana presentó un voto particular en el que razonaba y solicitaba se diera un plazo de diez años para poner en vigor la ley de propiedad industrial, plazo en el cual la región valenciana acreditaría sus vinos en los países de exportación.

## CAPITULO V

### *Impuestos y exenciones*

Art. 39. Una Comisión de técnicos de los Ministerios de Hacienda, Gobernación y Agricultura, Industria y Comercio redactará, en el plazo de seis meses, una ponencia que someterá al Gobierno, en la que se estudie la supresión en los Ayuntamientos y Diputaciones de toda España de los arbitrios que graven la entrada, circulación y consumo de los vinos corrientes. En la misma ponencia se propondrán las compensaciones que con relación a los arbitrios suprimidos, deba otorgarse a los Ayuntamientos y Diputaciones provinciales.

También comprenderá esa ponencia el estudio de cuantos impuestos y exenciones, con respecto al régimen de vinos, hayan de perdurar, establecerse o suprimirse.

Los vitivinicultores, en cuantas conferencias han celebrado, no han dejado de expresar en las conclusiones acordadas y elevadas a los Poderes públicos el deseo de que se suprimieran todos los

arbitrios municipales y provinciales. Esta cuestión es difícil de conseguir sencillamente porque los Ayuntamientos encuentran en los vinos y demás bebidas alcohólicas una fácil base de imposición y la fuente de importantes ingresos.

En apéndice adjunto tratamos extensamente la cuestión de los arbitrios municipales.

\* \* \*

Por Orden de 22 de junio de 1933 (*Gaceta* del 29), se dispone que las heces de vino satisfagan el impuesto de transportes por la partida 38 de la misma tarifa de mercancías correspondiente a las primeras materias y la Orden de 10 de octubre de 1928 (*Gaceta* del 17) declaró exentos del pago del impuesto de transportes a los vinos y bebidas alcohólicas importados del extranjero.

## CAPITULO VI

### *Régimen de ventas*

Art. 40. En todos los establecimientos públicos en los que se realice la venta de vinos al detall o sueltos deberán expresar en los envases que contengan éstos, y en rotulación visible, la clase de la mercancía, grado alcohólico y precio por litro, datos los dos primeros que deberán estar de acuerdo con las facturas comerciales o documentos que el propietario del establecimiento de que se trate deberá conservar en su poder.

Art. 41. Los envases o recipientes en que se hace el reparto a domicilio dentro del radio de las poblaciones, irán provistos de una etiqueta que exprese claramente la clase, grado alcohólico, domicilio del que lo sirve y precio por litro del vino que contiene.

Art. 42. Los vinos embotellados de producción nacional

deberán llevar en la etiqueta, impreso de un modo claro y permanente, el nombre y número del registro de embotelladores que se establece por el artículo 47 y la población donde radique la bodega o almacén donde ha sido embotellado.

Art. 43. En todos los establecimientos, cualesquiera que sea su denominación y categoría, en los que se sirven comidas por cubierto o a la carta, cuando el precio del servicio individual no exceda de 10 pesetas, se considerará comprendido en aquél y se facilitará a cada cliente la ración de un cuarto de litro de vino de alguno de los tipos corrientes en la comarca o plaza en que se halle abierto el establecimiento, y en los vagones-restaurantes, la misma cantidad de vino de cualquiera de los tipos corrientes españoles.

Este precepto se puede decir que se cumple con bastante deficiencia ya que el industrial está obligado a facilitar a cada cliente un cuarto de litro de vino, y es lo cierto que en la mayor parte de los restaurantes no se cumple este mandato si no es por la exigencia imperativa del cliente.

En lo que se refiere a los coches restaurantes de los ferrocarriles se dictó por el Ministerio de Obras públicas la Orden de 11 de enero de 1933 (*Gaceta* del 3 de febrero), de la que son las siguientes prevenciones:

1.º Se autoriza a la Compañía Internacional de Coches Camas para que, con carácter temporal y a reserva de lo que en lo sucesivo este Ministerio determine, eleve en cincuenta céntimos los actuales precios de seis y siete pesetas respectivamente de los almuerzos y comidas servidos en los vagones-restaurantes, con obligación de facilitar, incluido en el precio del cubierto, un cuarto de litro de vino corriente de cualquiera de los tipos españoles.

2.º De esta elevación quedan exceptuados los servicios a la carta, la tarifa reducida para viajeros de tercera clase y la correspondiente a los trenes de lujo y "pulman", compuestos ex-

clusivamente de material de la Compañía Internacional, subsistiendo la obligación del suministro gratuito del vino en la proporción indicada.

3.º Los interventores del Estado en la explotación de ferrocarriles en cumplimiento de lo dispuesto en las Ordenes de la Dirección general de Obras públicas de 9 de junio de 1905 y 28 de abril de 1908, denunciarán a los Comisarios de quienes directamente dependen, las faltas que observen en el servicio y el cumplimiento de lo dispuesto en el Estatuto del Vino, tanto en los coches-restaurantes como en las fondas y cantinas de las estaciones, y sólo en cuanto afecte al servicio de ferrocarriles.

Art. 44. En todos los establecimientos, cualquiera que sea su denominación y categoría, en los que se sirvan comidas, se tendrá obligatoriamente la carta oficial de vinos españoles, autorizada por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, e incluida en ella, a disposición de los clientes que lo soliciten, vinos sueltos de los tipos corrientes en la comarca o plaza donde se halle abierto el establecimiento, y cuyos precios no podrán exceder del 200 por 100, como máximo, del valor en origen para los vinos embotellados, y del doble de su precio en la plaza para los vinos sueltos de los tipos corrientes.

Art. 45. Los establecimientos a que se refieren los dos artículos anteriores deberán exigir y conservar las facturas comerciales o documentos de las partidas de vinos sueltos que reciban, y llevarán el libro registro en la forma y condiciones dispuestas para los establecimientos de venta de vinos al detall, quedando sujetos a la acción inspectora, en cuanto se refiere al cumplimiento de la presente disposición, de los Veedores y funcionarios adscritos al Servicio de represión de fraudes.

Art. 46. Queda prohibida la venta ambulante de vinos, dentro del radio de las poblaciones, a los comerciantes

que no se hallen matriculados y establecidos en ella; pero subsistirá el reparto a domicilio en las condiciones que actualmente se practican.

Art. 47. Solamente podrán dedicarse al embotellado de vinos los comerciantes facultados por la legislación, con bodega o almacén abierto, que previamente hayan solicitado la inscripción y número en el registro de embotelladores que a estos efectos se crea en el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, Sección de Productos Comerciales, y cuyo número habrá de figurar forzosamente en todas las etiquetas que pongan en circulación.

Por Orden de 25 de octubre de 1932 (*Gaceta* del 27), se dictaron las normas que deben de seguirse para solicitar y obtener el número en el Registro de Embotelladores.

Según esta disposición, los comerciantes con bodega o almacén abierto que quieran practicar el embotellado de vinos, deberán solicitar en el plazo de un mes, a partir de la fecha de la inserción de esta Orden en la *Gaceta*, número en el Registro de Embotelladores que se crea en la Sección de Productos del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, acompañando el recibo de la contribución correspondiente a bodeguero o almacénista.

Igualmente acompañarán una relación detallada con los nombres y domicilios de los marquistas a quienes su casa abastece, entendiéndose que el hecho de aparecer en esta relación significa la autorización del embotellador al marquista para colocar sus marcas en las botellas, en las que figurará el número obtenido por el embotellador en el Registro.

Por tanto, la responsabilidad del marquista queda subrogada en el embotellador, desde el momento en que éste le incluya en la relación arriba aludida.

Durante el período de organización del Registro de Embotelladores, que comprenderá el plazo establecido en el párrafo segundo, quedan en suspenso todas las restricciones que para el tráfico de vinos embotellados puedan derivarse de la falta en los envases del correspondiente número de embotellador.



Plantea este artículo el problema relativo a qué comerciantes están autorizados para embotellar vinos en sus establecimientos. El precepto dice que son los facultados por la legislación, con bodega o almacén abierto.

En primer lugar, antes del Estatuto no se dictó disposición alguna que regulara el embotellado de los vinos, por lo que la frase de "Comerciantes facultados por la Legislación", podía haberse omitido. Queda, pues, por dilucidar qué industriales han de considerarse como bodegueros y qué industriales han de tener la categoría de almacenistas.

Con arreglo al Reglamento de la Contribución industrial vigente de 28 de mayo de 1896, aparte de otras características, se caracterizan los almacenistas por la venta de sus géneros o efectos para el surtido de los establecimientos dedicados a la reventa de los mismo, o para el de empresas industriales de cualquier clase, de las fuerzas del ejército, si mediara contrato, o de la Marina mercante y de guerra.

Estos vendedores al por mayor en las tarifas de la Contribución industrial se consideran como almacenistas o especuladores.

Bodegueros con arreglo al artículo comentado, han de considerarse los fabricantes de vinos, cualquiera que sea el epígrafe de la Contribución industrial en que estén comprendidos, y asimismo aquellos otros que por fabricar vinos con uvas de su propia cosecha están exentos del pago de la contribución industrial.

A nuestro entender, en lo que se refiere a la tarifa 1.ª, sección 1.ª, de la Contribución industrial, han de considerarse como almacenistas todos los comerciantes comprendidos en las seis primeras clases de dicha sección 1.ª de la tarifa 1.ª, pues el número 1 de la clase 6.ª comprende a los vendedores al por mayor de vinos del país y con arreglo a lo que preceptúa el artículo 17 del Reglamento de la contribución antes citada si un industrial reúne en un mismo local, almacén o tienda, más de una industria de las comprendidas en los diferentes epígrafes, de la tarifa 1.ª, pagará sólo la cuota correspondiente a la industria que tenga señalada cuota más alta.

En lo que hace a la sección segunda de la tarifa 1.ª, habrán de comprenderse como almacenistas los siguientes comerciantes:

Número 21 A) Comerciantes con facultades de mayoristas: facultados para encabezar y reforzar los vinos;

Número 22 A) Que están facultados para embocar vinos; y

Número 25 A) Que pueden dedicarse a la compraventa de vinos.

Como fabricantes o bodegueros han de considerarse los industriales de la tarifa 3.<sup>a</sup>, clase 9.<sup>a</sup> siguientes:

Epígrafe 59 A) Criadores exportadores de vinos del país.

Epígrafe 60 A) Fabricantes de vinos aromatizados y vermouth.

Epígrafe 61. Criadores de vinos espumosos.

Epígrafe 62. Fábricas de vinos de todas clases.

Fabricantes del número 28 de la tabla de exenciones que fabrican vinos con uvas de su propia cosecha.

Art. 48. Queda prohibida en los establecimientos públicos la tenencia o venta de vinos anormales o alterados por sus enfermedades propias, según lo preceptuado en la presente disposición

Art. 49. Por el Ministerio de Trabajo se dictarán las disposiciones oportunas para que la venta o consumo de vinos corrientes del país en los bares, tabernas y cafés económicos no pueda ser sometida a régimen más restrictivo que el de la cerveza u otras bebidas similares.

Se reproduce esencialmente en este artículo el 14 del Real decreto de 1 de septiembre de 1924 y el 20 del Decreto de 29 de abril de 1926. Sobre este interesante extremo, véase la ley de 4 de julio de 1918, estableciendo la jornada mercantil. Por los artículos 1.º y 2.º de esta ley se estableció un cierre continuo de doce horas en los establecimientos mercantiles, exceptuándose por el número 3.º del artículo, entre otros establecimientos, los cafés, fondas, hoteles, cervecerías, horchaterías y casas de comidas *que no sean a la vez tabernas o expendedurías de bebidas alcohólicas*.

Por Orden de 9 de agosto de 1923 se mandó aplicar los preceptos anteriores a las tabernas y expendedurías de bebidas alcohólicas, disponiendo que se les obligase a un cierre continuo de doce horas en cada uno de los días del lunes al sábado.

Por Orden de 27 de diciembre de 1923, se insiste en la obligación del cierre diario de doce horas y se consideran exceptuadas

de dicho cierre las casas de comidas, cafés y cafés económicos, así como los bares, que se considerarán como cafés económicos.

Por Orden de 10 de abril de 1924, se equiparan las sidrerías a los bares, a los efectos de la excepción del cierre.

Tanto el artículo 14 del Real decreto de 1 de septiembre de 1924 y el 20 del Decreto de 1926, como el afectado por esta nota, tratan de remediar esta desigualdad, que repercute en sentido desfavorable para el consumo del vino.

Cabe señalar una diferencia entre la redacción dada al artículo en el Estatuto y la que tenía en el Decreto de 29 de abril de 1926, ya que ahora se encarga al ministro de Trabajo para que dicte la disposición referida,

## CAPITULO VII

Art. 50. Se crea en el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, dependiente de la Dirección general de Agricultura, un Servicio de Represión de Fraudes de los productos agrícolas, que por el momento se ocupará de la inspección, vigilancia y cumplimiento de todo lo relacionado con la producción, consumo y circulación de los vinos, mistelas y demás bebidas alcohólicas.

En 4 de noviembre de 1932 (*Gaceta* del 5) se dictó un Decreto por el Ministerio de Agricultura organizando el servicio de Represión de fraudes, cuya finalidad es la inspección, vigilancia y cumplimiento de todo cuanto se relacione con la producción, consumo y circulación de los vinos, mistelas y demás bebidas alcohólicas, de acuerdo con lo que dispone el artículo comentado.

La parte dispositiva de dicho Decreto, que insertamos a continuación, es como sigue:

Artículo 1.º El Servicio de represión de fraudes, dependiente de la Dirección general de Agricultura, estará constituido por:

- a) Una Sección técnica enológica (Servicio Central).
- b) Un Cuerpo de Inspección y Vigilancia del cumplimiento

de todo lo legislado sobre producción, consumo y circulación de los vinos y sus derivados (Servicio provincial).

Art. 2.º La Sección Técnica Enológica del Servicio Central de Represión de Fraudes, quedará integrada con el siguiente personal: un jefe de la Sección, ingeniero agrónomo; dos ingenieros agrónomos agregados, especializados ambos en Enología, y más particularmente en Química enológica; dos ayudantes del Servicio agronómico y un preparador químico nombrado por oposición entre titulados doctores o licenciados en Ciencias Químicas o en Farmacia, ingenieros u otras disciplinas en las que se estudie con extensión suficiente el análisis químico, como personal técnico, y un mecanógrafo y un mozo de laboratorio como personal auxiliar y subalterno.

Constará la Sección Técnica Enológica de:

a) Un Negociado, al frente del cual estará uno de los ingenieros agregados y del que formarán parte uno de los ayudantes del Servicio Agronómico y el Mecanógrafo, siendo misión especial de este Negociado el intervenir en la dirección e inspección del Cuerpo de Veedores, en la unificación de normas de actuación y resolución de consultas de las Juntas vitivinícolas provinciales, y, en general, en el trámite de cuantas incidencias se originen en la inspección y vigilancia de la producción, comercio y consumo de vinos.

b) Un Laboratorio del que formarán parte el otro ingeniero agregado al frente del personal formado por uno de los ayudantes, el preparador químico y el mozo de laboratorio. Serán misiones especiales de este Laboratorio:

1.º Estudiar los mejores procedimientos de análisis de vinos y productos derivados y enológicos, para la más eficaz represión del fraude, fijando los métodos que deben ser oficiales para estos análisis y proponiendo a la Superioridad las modificaciones que pudieran ser aconsejables en cada momento, según los progresos de la Ciencia.

2.º Intervenir con su dictamen técnico y análisis arbitral en los recursos a que se refieren los artículos 97 y 98 del Decreto de 8 de septiembre de 1932, que deben ser fallados por el Instituto Nacional del Vino.

3.º Resolver cuantas consultas le sean formuladas por los análisis necesarios para la represión de fraudes.

4.º De modo provisional y mientras no se creen en número suficiente las Estaciones Enológicas y Laboratorios a que hace re-

ferencia el artículo 70 del Decreto de 8 de septiembre de 1932, realizará los análisis de las muestras recogidas por los Veedores y enviadas por las Juntas vitivinícolas provinciales de aquellas regiones que no cuenten con Laboratorio agrícola oficial debidamente dotado. En estos casos los análisis arbitrales serán efectuados por el mismo Laboratorio de la Sección Técnica Enológica del Servicio de Represión de Fraudes, a presencia y con intervención del técnico o representante del interesado a que se refiere el artículo 98 del citado Decreto.

En tanto se establece el Laboratorio que se expresa en el apartado b) del artículo 2.º de este Decreto, el personal que se asigna a la Sección Técnica Enológica del Servicio Central, utilizará provisionalmente los locales y material de los Laboratorios de la Estación Agronómica Central, constituyendo una Sección de la misma con el personal propio y especializado que se nombre para este servicio.

Art. 3.º El Cuerpo de Veedores será nombrado por oposición entre los Enólogos de la extinguida Escuela de Vitivinicultura y Enología, capataces de Viticultura y Enología, salidos de los cursos de las Escuelas oficiales, y entre los de carreras y profesiones en las que se estudien de un modo práctico y con suficiente extensión las disciplinas de Enología y Química Enológica.

El programa de estas oposiciones, que serán convocadas por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, se redactará por la Sección Técnica Enológica del Servicio de Represión de fraudes.

Art. 4.º El número de Veedores será de 76, correspondiendo tres a cada una de las provincias de Madrid, Barcelona, Ciudad Real, Tarragona y Valencia; dos a las de Sevilla, Córdoba, Cádiz, Huelva, Málaga, Zaragoza, Baleares, León, Toledo, Lérida, Alicante, Castellón, Albacete, Cuenca, Toledo, Navarra y Logroño, y uno a cada provincia restante.

La residencia de estos veedores será la capital de la provincia, a menos que la Junta Vitivinícola proponga otra diferente a la Dirección general de Agricultura y ésta así lo acuerde, debiendo efectuar salidas en su jurisdicción, cuyo número máximo y duración, así como el número mínimo de inspecciones, fijará la Sección Técnica Enológica, a propuesta de las respectivas Juntas Vitivinícolas, teniendo en cuenta las posibilidades presupuestarias.

La remuneración de los veedores será la de 3.500 pesetas anuales, siéndoles de abono, además, los gastos de movimiento o indem-

nizaciones de 10 pesetas diarias, cuando se hallen fuera del lugar de su residencia.

Las Juntas Vitivinícolas provinciales deberán inspeccionar los trabajos de los veedores, comunicando a la Sección técnica de la Represión de fraudes cuantas anormalidades e irregularidades noten en estos funcionarios para su inmediata sanción por la Dirección general de Agricultura, conforme a las leyes vigentes.

5.º Quedan autorizados para efectuar los análisis necesarios para la represión del fraude en los vinos y productos derivados y enológicos, los siguientes laboratorios, además del Central que se crea y conforme a las normas de su funcionamiento:

- a) El de la Estación Agronómica Central.
- b) Los de las Estaciones de Viticultura y Enología de Villafraanca del Panadés, Haro, Reus, Requena, Felanitx, Valdepeñas, Alcázar de San Juan, Moguer, Jumilla, Almendralejo y Cariñena.
- c) Los de las Estaciones de Agricultura general y Ampelográficas de Palencia y Jerez de la Frontera.
- d) Los que en lo sucesivo se creen o se habiliten para estos servicios.

Art. 51. El Servicio de Represión de Fraudes contará con funcionarios denominados Veedores, para formar cuyo Cuerpo se convocará una oposición o concurso en las condiciones que previamente fijará el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, dentro de los tres meses a partir de la promulgación de la presente disposición.

Este artículo encomienda la persecución de los fraudes al Cuerpo de Veedores, iniciada su constitución ya por medio de la oportuna oposición.

Estos funcionarios han de desarrollar su labor con arreglo al Reglamento aprobado por el director general de Agricultura en 16 de junio de 1933 y publicado en la *Gaceta* del día 19. A continuación lo insertamos por ser complemento del artículo comentado.

## SERVICIO CENTRAL DE REPRESION DE FRAUDES

*Reglamento por que ha de regirse el Cuerpo de Veedores*

Artículo 1.º Los veedores tendrán por misión fiscalizar y denunciar los abusos, fraudes y falsificaciones relativas a la producción, circulación y venta de vinos y productos derivados de los mismos.

Ejercerán, en consecuencia, una celosa y perseverante inspección en las bodegas, almacenes, establecimientos de bebidas y en general sobre cuantas materias y prácticas estén relacionadas con las disposiciones del vigente Estatuto del Vino.

Art. 2.º Los veedores formarán Cuerpo especial con el número de plazas que tengan la consignación correspondiente en la ley de Presupuestos y su ingreso será por el orden que corresponda a la puntuación de mérito por el Tribunal de oposiciones.

Los nombramientos serán efectuados por la Dirección general de Agricultura, entre los aspirantes que hayan sido designados aptos por el Tribunal de oposiciones correspondiente y se publicarán para conocimiento del público en la *Gaceta de Madrid* y en el *Boletín Oficial* de la provincia donde vayan destinados.

Art. 3.º Los veedores serán considerados como funcionarios públicos a los cuales las Autoridades deberán prestar los auxilios necesarios para el mejor desempeño de su cometido y para su seguridad personal. Deberán solicitar de la Dirección general de Agricultura una credencial o carnet en que figure la fotografía del funcionario, a fin de que pueda justificar en todo momento su personalidad.

Art. 4.º Los veedores recibirán las instrucciones y órdenes de carácter general del Servicio Central de Represión de Fraudes y estarán bajo la inmediata dependencia de las Juntas vitivinícolas provinciales y de la especial del Instituto Nacional del Vino, a las que transmitirán las denuncias, muestras, etc., etc., consecuencia de su actuación.

Art. 5.º El punto de residencia de cada veedor será en general en las capitales de provincias, pero podrá ser otro fijado por la Dirección general de Agricultura en concordancia con las indicaciones que hagan las Juntas vitivinícolas correspondientes, con miras a que con el mínimo de desplazamientos queden fiscalizados los centros más importantes de consumo y los lugares en que resulte

más intenso el tránsito de los vinos que se envíen desde las zonas productoras, así como las bodegas de elaboración.

Art. 6.º En las provincias en donde corresponda más de un veedor, la Junta vitivinícola determinará la demarcación que corresponde a cada uno y la distribución de trabajos a que deben ajustarse.

Cuando un veedor tenga que actuar en más de una provincia, se pondrá a las órdenes de las Juntas vitivinícolas correspondientes y en caso de demanda simultánea de servicio se atenderá al orden de preferencia que señale el Servicio Central de Represión de Fraudes.

Art. 7.º Sin perjuicio de otros casos en que pueda convenir también la extracción de muestras, el veedor deberá tomarlas cuando del examen de los caracteres organolépticos surja la presunción de que el vino se halla alterado, enfermo o adulterado o bien cuando se tengan referencias que merezcan crédito prudencial de no cumplir los vinos y demás productos, objeto de su fiscalización, alguno de los requisitos que fija el Estatuto del Vino.

Art. 8.º Los vedores tomarán la muestra de vinos sospechosos, sujetándose a los requisitos que más adelante se indican las cuales se entregarán a la Junta vitivinícola correspondiente, que será la encargada de enviarlas a los respectivos laboratorios.

El valor de las muestras recogidas será abonado por los vedores al dueño del vino, el cual no tendrá derecho a oponer dificultad alguna a la práctica de esta diligencia, pudiendo en caso necesario el veedor reclamar el auxilio a la autoridad correspondiente.

Art. 9.º Los vedores se sujetarán a las disposiciones siguientes:

1.ª La toma de muestras, que serán cuatro de un litro como máximo de cabida cada una, se verificará en presencia del dueño o persona en quien delegue o le represente en dicho acto y de dos testigos.

2.ª Al objeto de que las cuatro muestras correspondan a una muestra media de cada envase inspeccionado, se recogerá el vino en un solo recipiente de cinco litros de capacidad, uno de los cuales servirá para lavar las cuatro botellas que han de contener las muestras.

3.ª El veedor cuidará de que las botellas estén perfectamente lavadas y secas, a fin de que el vino no experimente alteración alguna. En estas condiciones se enjuagarán las botellas con el vino que ha de servir de muestra.

4.ª Las botellas que contengan las muestras deberán sellarse y



precintarse con el mismo sello y precinto. Una de ellas la recogerá el veedor, otra será para el dueño del vino inspeccionado y las dos restantes se remitirán a la Junta vitivinícola de la provincia.

5.ª Las botellas llevarán etiquetas iguales, donde constará la firma del veedor y la del dueño o su representante en el acto, así como el local donde se han tomado las muestras, y la fecha.

6.ª Se levantará acta por triplicado, en la que constará la cantidad aproximada de la partida de vinos sospechosa, su precio y cuantos datos se consideren útiles. Uno de estos ejemplares, en unión de la muestra correspondiente, se entregará, mediante recibo, al dueño del establecimiento o su representante o encargado, entendiéndose por tal a este efecto la persona que en el acto de la visita se encuentre al frente del mismo. Otro ejemplar del acta quedará en poder del veedor en unión de otra muestra del vino, y el tercer ejemplar del acta, con las dos muestras restantes, la remitirá con su informe el veedor al presidente de la Junta vitivinícola de la provincia.

Art. 10. Cuando la extracción de muestras de una partida de vino fuese preciso efectuarla en ruta, se procederá en la misma forma establecida en el artículo 9.º, sustituyendo al dueño del establecimiento (a los efectos de la toma de muestras) por el jefe de la estación, muelle o Administración de Aduanas o sus representantes donde se verifique la inspección. Dichas extracciones sólo se podrán hacer en la estación de salida o destino, y cuando sea en la vía pública el veedor acompañará al conductor del vehículo hasta el pueblo más próximo, y ante las Autoridades procederá a la extracción de la muestra.

Dichas Inspecciones no podrán realizarse cuando, a juicio del veedor, tuviesen que sufrir grave deterioro los envases en que estuviese el vino contenido, preparado y envasado ya definitivamente para la exportación o para la entrega al consumidor.

En los embotellados bastará tomar el número de botellas necesarias al efecto, abonar su importe y realizar en las mismas las operaciones de lacrado y rotulado, con los demás requisitos complementarios que se previenen en el artículo 9.º

Art. 11. Si los jefes de las estaciones ferroviarias o de los muelles o los administradores de Aduanas o sus representantes respectivos, o los conductores de vehículos opusieran resistencia a facilitar la acción de los veedores que se les señala en el presente Reglamento, éstos podrán reclamar el auxilio de los agentes de la

Autoridad gubernativa para que proceda a exigir las responsabilidades a que hubiese lugar.

Art. 12. Cuando el local que haya de ser inspeccionado se halle en comunicación con el domicilio del dueño, la inspección se limitará a aquél, pudiendo extenderse a las habitaciones particulares, previo el cumplimiento de lo prevenido en la Constitución del Estado relativo a la inviolabilidad del domicilio, y en las demás disposiciones complementarias.

Art. 13. Será asimismo objeto de atención por parte de los veedores la fiscalización de la fabricación y venta de vinagres en sus relaciones con lo dispuesto en el Estatuto del Vino. A dicho fin podrán tomar muestras ajustándose a normas análogas a las señaladas para la inspección de vinos.

Art. 14. Los veedores se encargarán también de la vigilancia de los productos enológicos, abarcando la fabricación de los mismos, la circulación, la tenencia en establecimientos de venta y bodegas y su empleo, a fin de exigir su adaptación a los requisitos legales.

Estarán al tanto también de los reclamos abusivos que se hagan de dichos productos en periódicos y revistas, haciendo las denuncias que sean del caso.

La extracción de muestras de estos productos, cuando se consideren sospechosos, se hará en cantidades prudenciales de manera que haya porción suficiente para los análisis y en número de cuatro, que se repartirán como en el caso de muestras de vinos; se efectuará el etiquetado, lacrado y demás requisitos inspirándose en normas análogas.

Art. 15. Los veedores serán los agentes encargados de hacer cumplir lo dispuesto en el vigente Decreto de 4 de septiembre de 1931, relativo a la fiscalización de la industria de concentración de higos, con miras a su empleo, en lugar de los concentrados de uva para usos enológicos. Dichos funcionarios actuarán como delegados de las Jefaturas de los Servicios Agronómicos en las funciones que, relativas a este fin, les asigna dicho Decreto.

Art. 16. Los veedores cooperarán con las entidades encargadas de hacer cumplir lo relativo a declaraciones de cosechas y circulación, pudiendo exigir la documentación necesaria en todos los casos que crean conveniente y proponer las sanciones legales.

Art. 17. Cuando los Consejos reguladores de las denominaciones de origen hayan precisado las condiciones mínimas que han de reunir los vinos de diversas procedencias para ser acreedores

a la exclusiva de determinados nombres comerciales, los veedores aportarán su concurso para el cumplimiento de las normas de protección que se señalen.

Art. 18. Los dueños de bodegas, almacenes y los exportadores de vinos están obligados a facilitar al veedor todos los documentos comerciales relativos a la compraventa de dichos caldos, así como de mostos, alcoholes, productos enológicos y, en general, de todas aquellas sustancias que afecten a la industria vinícola cuyo uso está reglamentado por la legislación vigente. De no cumplirse los requisitos que ésta ordena, se procederá a la denuncia correspondiente.

Art. 19. Si por la extracción de muestras experimentara el vino o demás productos inspeccionados alteración en perjuicio de los mismos, el veedor, en nombre de la Junta vitivinícola, se obligará a la indemnización correspondiente.

Art. 20. El cargo de veedor será incompatible con la profesión de comerciante de vinos, alcoholes y productos enológicos y con el ejercicio de cualquier otra profesión, industria o comercio directa o indirectamente relacionados con aquellos en que ha de intervenir. Asimismo será incompatible con cualquier otra circunstancia que a juicio del Servicio Central de Represión de Fraudes o de Juntas vitivinícolas sea obstáculo a un imparcial cumplimiento de su misión.

Art. 21. Cada veedor llevará un libro registro de su actuación diaria, con los suficientes detalles para que cuando tengan lugar las inspecciones que ordene la Superioridad pueda juzgarse de la cantidad y calidad de la labor realizada.

De dichos libros sacará el veedor los resúmenes periódicos que le pida el Servicio de Represión de Fraudes; dichos documentos serán enviados llevando el visto bueno del presidente de la Junta vitivinícola.

Art. 22. Los veedores serán responsables de los perjuicios que originen por extralimitación de sus funciones, a las bodegas o establecimientos visitados.

\* \* \*

En el artículo 15 del Reglamento de veedores inserto se hace referencia al Decreto de 4 de septiembre de 1931, que considera vigente, en cuanto regula la industria de concentración de higos,

con miras a su empleo en lugar de los concentrados de uva.

Según esto, los concentrados de higos pueden utilizarse como los concentrados de uva. No obstante la claridad de este precepto, surge la duda al examinarse detenidamente los artículos 8 y 9 del Estatuto.

En efecto, en el artículo 8.º no se mencionan para nada los concentrados de higos y en el 9.º, apartado 7.º, se prohíbe la tenencia en las bodegas, almacenes o domicilios de los cosecheros, criadores, comerciantes y exportadores de vinos, de *arropes de higos*. Estas contradicciones palmarias o, por lo menos, oscuridad en lo estatuido, debe evitarse, pues de lo contrario pueden dar lugar a disgustos y perjuicios innecesarios.

\* \* \*

A continuación reproducimos la parte dispositiva del Decreto de 4 de septiembre de 1931, pues interesa su conocimiento.

Art. 1.º En cada una de la Secciones agronómicas provinciales se llevará un Registro de las industrias radicantes en la respectiva provincia que se dediquen a la concentración de jugos de higos, en el cual Registro se inscribirán todas dichas industrias, por declaración escrita de su propietarios, antes de comenzar su funcionamiento. Respecto de las que ya se encuentren en explotación deberán inscribirse dentro del término de un mes, contado desde la fecha del presente Decreto.

Art. 2.º Todos los industriales dedicados a la concentración de jugos de higos llevarán un libro registro, que será abierto por diligencia del jefe de la Sección agronómica respectiva, con expresión del número de folios de que el libro consta, la fecha de la citada diligencia y el número de orden con que el industrial figure en el Registro de la Sección. En dicho Registro se hará constar por el industrial interesado las entradas de frutos, así como su procedencia, y la salidas, sean en frutas, sean en productos ya elaborados, indicando en el último caso el grado de concentración y el destino de la mercancía.

Art. 3.º No podrán circular los concentrados sin su correspondiente guía, expedida por el alcalde donde radique la industria y formalizada conforme a la declaración que formule el remitente acerca de las características de la mercancía. Esta guía responderá de su matriz, que deberá conservarse en el Ayuntamiento respectivo, el cual la librará a los comprendidos en el Registro de la Sec-

ción agronómica provincial, la que al efecto comunicará a cada Ayuntamiento relación de los industriales radicantes en su término municipal que figuren inscritos en dicho Registro.

Al tiempo de formalizarse cada guía se remitirá un duplicado de la misma a la Sección agronómica provincial correspondiente. La guía se adaptará al modelo que se inserta.

Art. 4.º La inspección para perseguir los incumplimientos de este Decreto y los fraudes referentes a la adulteración y mixtificación de vinos, establecida en el Decreto-ley de 29 de abril de 1926, será realizada por los funcionarios de los Servicios agronómicos oficiales y las personas que al efecto, y con el carácter de Veedores, designe la Dirección general de Agricultura, a propuesta de las entidades agrícolas o vitivinícolas, con preferencia Sindicatos o Asociaciones legalmente reconocidos.

Art. 5.º La actuación de los Veedores en sus funciones peculiares quedará regulada de acuerdo con lo preceptuado para el caso en el Real decreto de 29 de mayo de 1914, quedando facultados igualmente para cuantas investigaciones sean precisas, a fin de perseguir las infracciones de lo dispuesto en dicho Real decreto y en la presente disposición.

Art. 6.º Los laboratorios de las Secciones agronómicas practicarán los análisis en las muestras que les sean remitidas por los Veedores como obligada derivación de su acción fiscalizadora y directa.

Art. 7.º A las Jefaturas de las Secciones agronómicas y personal técnico de las mismas corresponderá la alta acción inspectora de cuanto concierne al cumplimiento de lo ordenado en este Decreto, así como la tramitación de los expedientes que puedan incoarse en consecuencia y, en su caso, la propuesta de sanciones, correspondiendo la resolución de expedientes con el acuerdo sobre las mismas al gobernador civil de la provincia.

Contra este acuerdo podrán recurrir los interesados ante la Dirección general de Agricultura, en el plazo de quince días, a partir de aquel en que les fué notificado el acuerdo.

Art. 8.º La falta de inscripción del fabricante de concentrados en el Registro especial abierto por las Secciones Agronómicas, la omisión del libro de entradas y salidas o no tenerle al corriente en sus operaciones, dará lugar a que se le imponga una multa de 200 a 500 pesetas, según las circunstancias que concurran en la falta.

La circulación de concentrados sin guía de circulación y la infracción de lo que dispone el artículo 7.º del Real decreto-ley de

29 de abril de 1926, en cuanto a los concentrados de jugos de higos, determinará el decomiso de las mercancías y multas equivalentes al valor de la decomisada.

Las sanciones que pudieran derivarse del empleo indebido de los concentrados de jugo de higos, se regularán con arreglo a lo dispuesto sobre la materia en el título VII del Decreto de 29 de abril de 1926.

### **Guía para la circulación de concentrados de jugo de higos y otros análogos**

PROVINCIA DE .....

AYUNTAMIENTO DE .....

*Don ....., desde el Ayuntamiento de ....., remite por ....., con destino a ..... y consignado a ....., que habita en la calle de ....., núm. ...., la expedición de ....., procedente de ....., lo que se declara para la libre circulación de dicho envío, que responde a las siguientes características:*

ENVASES		PRODUCTOS			
Número	Clase	Marca	Clase	Hectólitros	Grados de dulce o Baumé

Fecha .....

(Firma del Alcalde.)

Art. 52. Se consignará en los Presupuestos generales del Estado la cantidad para atender a la retribución y demás emolumentos que devenguen los veedores designados por la Dirección general de Agricultura.

Art. 53. Quedan anulados todos los nombramientos de veedores hechos con anterioridad a la fecha de la promulgación de esta disposición.

Art. 54. Los veedores tendrán por misión denunciar a las Juntas vitivinícolas provinciales correspondientes todo cuanto se refiera a la producción, circulación y venta de vinos y demás bebidas alcohólicas considerados ilegales, con arreglo a los preceptos de la presente disposición.

Art. 55. Los nombramientos de veedores hechos por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio serán considerados como funcionarios públicos, a los que las autoridades deberán prestar los auxilios necesarios para el mejor desempeño de su cometido y seguridad personal, y sus nombramientos, que tendrán carácter nacional, serán publicados en la *Gaceta de Madrid* y *Boletines Oficiales* de las provincias.

Art. 56. Los veedores, en la captación de muestras, habrán de sujetarse a los requisitos que se marcan en los artículos siguientes de la presente disposición, remitiendo las muestras, junto con las actas que al efecto habrán de levantarse, a la Junta vitivinícola provincial que corresponda, para que ordene el análisis del producto a la Estación Enológica o Laboratorio Agrícola Oficial más próximo y la instrucción del oportuno expediente en un plazo que no podrá exceder de cinco días (1).

Art. 57. Si los análisis de las muestras verificados en los establecimientos oficiales que se mencionan en el artículo anterior comprueban la falsificación o adulteración, la Junta vitivinícola provincial aplicará la sanción corres-

---

(1) Véase el comentario al artículo 51.

pondiente con arreglo a lo preceptuado en esta disposición.

Art. 58. Los productores, dueños de bodega o almacenes y los expendedores de vinos y bebidas alcohólicas de todas clases están obligados a facilitar a los veedores prueba documental de las estadísticas y circulación a que se refiere el capítulo III de esta disposición.

Igualmente habrán de facilitar la inspección de las prácticas de que hace mención el capítulo II de la misma.

Art. 59. En la captación de las muestras los veedores se sujetarán a las normas siguientes:

1.<sup>a</sup> Las muestras serán cuatro, de un litro, como máximo, de cabida cada una, y su captación se verificará en presencia del dueño o persona en quien delegue o se hallare presente en dicho caso y de dos testigos.

2.<sup>a</sup> Las muestras se recogerán en un solo recipiente de cinco litros de capacidad, como mínimo, uno de los cuales servirá para lavar las cuatro botellas que han de contener las muestras, cuidando que estén perfectamente lavadas y secas, a fin de que los productos no sufran alteración ninguna.

3.<sup>a</sup> Las botellas que contengan las muestras deberán sellarse y precintarse con el mismo sello y precinto, quedando una de ellas en poder del dueño del producto inspeccionado y las tres restantes las recogerá el veedor, una para reservarla y las otras dos que remitirá a la Junta vitivinícola provincial, junto con el acta de la inspección realizada.

4.<sup>a</sup> Las botellas llevarán etiquetas iguales, donde constará la firma del veedor y la del dueño o su representante en el acto, reseñando el local donde se ha verificado la inspección y la fecha y hora de la misma.



5.<sup>a</sup> Las actas se levantarán por triplicado, suscritas por todos los presentes al acto; un ejemplar, en unión de una muestra, será entregado, mediante recibo, al dueño del establecimiento, su representante o encargado; otro ejemplar, en unión de otra muestra, quedará en poder del veedor, y el tercer ejemplar del acta, junto con las muestras restantes, las remitirá el veedor, con su informe, a la Junta vitivinícola provincial a cuya demarcación corresponda (1).

Art. 60. Cuando el local que haya de ser inspeccionado se halle en comunicación con el domicilio del dueño, la inspección se limitará a aquél, y para extenderse a las habitaciones particulares será indispensable el previo cumplimiento de lo previsto en la Constitución del Estado, con arreglo a lo dispuesto sobre inviolabilidad del domicilio y demás preceptos complementarios (2).

Art. 61. Cuando la extracción de muestras fuese preciso efectuarla en ruta, se procederá en la misma forma establecida en el artículo 59, sustituyendo al dueño del establecimiento el jefe de la estación o muelle o administrador de Aduanas o sus representantes, o el conductor del vehículo si fuese en la vía pública, quienes facilitarán el nombre del propietario o remitente del producto en cuestión a los efectos correspondientes (3).

Art. 62. Si los jefes de estaciones o muelles, administradores de Aduanas o sus representantes respectivos, o los conductores de los vehículos, pusieran resistencia a

---

(1) Véase el comentario al artículo 51: Reglamento de Veedores.

(2) Idem id. id.

(3) Idem id. id.

facilitar la acción que a los veedores se les señala en la presente disposición, incurrirán en responsabilidad, pudiendo aquéllos reclamar el auxilio de los agentes de la Autoridad y denunciar posteriormente el hecho a sus respectivos jefes para que procedan a exigirles las responsabilidades a que hubiere lugar.

Art. 63. Cuando la inspección no requiera la toma de muestras, se procederá en la forma dispuesta por el apartado 5.º del artículo 59 en lo que se refiere a las actas, completándolas con la copia de documentos o referencias que se consideren infringidas con arreglo a lo dispuesto en esta disposición.

Este capítulo es el más importante del Estatuto que comentamos. Por él se crea un Cuerpo de inspectores cuya misión será hacer cumplir el Estatuto, y se dictan las reglas a que han de ajustar su conducta dichos funcionarios.

Sobre estas cuestión la Revista editora del presente estatuto se ha ocupado en varias ocasiones; y como nuestras indicaciones parecen haber sido atendidas, no resistimos la tentación de insertar aquí parte del artículo que con el título "La política vinícola, la ley del Vino y la represión de los fraudes" publicamos en el número correspondiente a octubre de 1931.

"Contribuye también al incumplimiento de la ley la inexistencia de un órgano adecuado para hacerla cumplir. En primer lugar debe existir una autoridad o Tribunal encargado de juzgar las transgresiones de la ley. Los gobernadores civiles están demasiado cerca de la política local y partidista para que puedan desempeñar con eficacia esta función. Por otra parte, y a ello damos gran importancia, ha de crearse un Cuerpo de Inspectores, cuya misión específica sea velar por el exacto cumplimiento de los preceptos de la ley del Vino, denunciando toda transgresión de la misma, ya sea de carácter reglamentario, ya constituya un verdadero fraude, y mientras no se creen estos organismos es inútil hacerse ilusiones, pues la ley del Vino no se cumplirá.

No desconocemos que actualmente las asociaciones de carácter vitivinícola están autorizadas para nombrar sus veedores; pero

este procedimiento, aparte de ser objetable no cabe duda que carece de resultado positivo.

Los veedores o inspectores, el nombre no hace al caso, deben constituir cuerpo independiente de las asociaciones, sostenido por el Estado y formado por individuos dotados de los conocimientos indispensables para que, llegado el caso, puedan con su consejo ayudar al vinicultor en el cumplimiento de la ley.

Claro está que esto no sería inconveniente para que las asociaciones vinícolas nombrasen sus veedores, de modo análogo a como está autorizado en lo que se refiere al impuesto de la renta del alcohol.

¿Quién ha de formar el citado Cuerpo de Veedores? A este respecto suscribimos las manifestaciones hechas en un artículo publicado en *El Progreso Agrícola y Pecuario*, en el que se llega a la conclusión siguiente:

“Son, pues, los capataces, personal capacitado en las diversas modalidades de la vinicultura en general, y, por tanto, un elemento que con más títulos que otro alguno podría cumplir con la delicada e importante labor que a nuestro modo de ver ha de tener a su cargo el indicado Cuerpo de Veedores, teniendo en cuenta, claro es, el que por la modestia de tales cargos a ellos no han de ir los ingenieros agrónomos ni los peritos agrícolas.”

## CAPITULO VIII

### *Vinagres y vinos anormales*

Art. 64. Queda prohibido de un modo absoluto, lo mismo para usos domésticos que para la fabricación de conservas, escabeches y similares, aplicar las denominaciones de “vinagre”, “escabeches al vinagre” o “conservas al vinagre” a los productos preparados con cualquier líquido que no corresponda a la definición del vinagre establecida por el artículo 2.º, 1), de la presente disposición.

Art. 65. Serán considerados como vinos anormales,

impropios para destinar al consumo o venta y autorizada únicamente su circulación con destino a la fabricación de alcoholes o vinagres, los siguientes:

a) Los vinos corrientes con acidez volátil real superior a dos gramos por litro expresada en ácido acético, aun cuando su aspecto sea normal.

b) Los vinos generosos y especiales añejos con una acidez volátil real superior a 3,50 gramos por litro expresada en ácido acético, aun cuando su aspecto sea normal.

c) Los vinos con o sin acescencia, atacados de otras enfermedades apreciadas por simple degustación, confirmadas por medios técnicos y por las autoridades competentes.

d) Las piquetas obtenidas por los productores o elaboradores.

e) Los vinos con graduación inferior a ocho grados, excepto en la región de Galicia en que se permitirá su circulación con graduaciones inferiores (1).

f) Los vinos procedentes del prensado de las heces de vino.

Art. 66. Queda prohibida la mezcla de vinos anormales con otros vinos sanos, en cualquiera proporción que fuese, siendo consideradas como fraudulentas estas manipulaciones.

Los intereses de los fabricantes de vinagres están en pugna con los de los fabricantes de ácido acético. El interés de cada uno de los sectores de la economía nacional aludidos se refleja en las conclusiones presentadas por los mismos en la Conferencia vitivinícola.

---

(1) Redactado con arreglo a la ley de 26 de mayo de 1933 (Sentencia de 4 de junio.)

Los viticultores entienden que, teniendo en cuenta que el mercado nacional puede surtir de buenos vinagres y que la primera materia para la fabricación del ácido acético se importa del extranjero, procede prohibir el empleo para las conservas de otra materia distinta del vinagre.

Los fabricantes de ácido acético defendieron sus puntos de vista, señalando los inconvenientes del empleo del vinagre y la escasez de éste.

En este precepto, si bien no se prohíbe el uso del ácido acético en la fabricación de conservas, como pretenden los fabricantes de vinagres, se prescribe que no se podrá emplear la denominación vinagre para productos preparados con cualquier otro líquido.

## CAPITULO IX

### *Régimen para nuevas plantaciones*

Art. 67. Se prohíbe hacer nuevas plantaciones de viñedos con destino a la elaboración de vinos, en tierras no dedicadas con anterioridad a este cultivo, salvo en los casos que no sean susceptibles de otra explotación remuneradora, previo dictamen de los Servicios Agronómicos provinciales correspondientes.

Los actuales propietarios o cultivadores de vides que por invasión filoxérica u otras causas pierdan o hayan perdido las que poseen, podrán dedicar nuevas tierras a esta explotación, en extensión superficial que no exceda a las desaparecidas, así como también aumentar hasta un 10 por 100 las extensiones actuales dentro de cada término municipal.

Es interesante el Convenio antifiloxérico internacional y declaración posterior modificando su artículo 3.º, firmados en Berna, respectivamente, en 3 de noviembre de 1881 y 15 de noviembre

de 1889. Este Tratado se ha publicado recientemente en la *Gaceta de Madrid* de 9 de diciembre de 1932, en donde lo pondrán en contrar nuestros lectores si desean conocerlo detalladamente.

Por el mismo se obligan los Estados a completar, si no lo hubieran hecho ya, su legislación interior, con el fin de asegurar una acción común y eficaz contra la producción y propagación de la filoxera.

Art. 68. De un modo expreso queda terminantemente prohibido en lo sucesivo, bajo ninguna causa ni pretexto, la plantación de nuevos viñedos en terrenos de regadío de la Península e islas adyacentes.

Para regular el cumplimiento de este artículo se dictó la circular de 14 de octubre de 1932, *Gaceta* del 18, que es como sigue:

El Decreto de 8 de septiembre, referente al Estatuto del Vino, trata, en su capítulo IX, de cuanto se relaciona con las nuevas plantaciones de viñedo.

Bien claramente se deduce por la lectura de los artículos 67 y 68 cuál es el propósito del Gobierno en esta materia: que se limiten las plantaciones de viñedos en términos que garanticen la seguridad de no llegar a una superproducción, fatal siempre para los propios viticultores y, en definitiva, para la economía nacional.

De otra parte, se persigue iniciar una política de ordenación en los cultivos, de tal forma que cada especie vegetal ocupe los terrenos que le son propios, con vistas al máximo rendimiento económico y a la valorización de aquéllos.

La viña es, sin duda alguna, la planta colonizadora por excelencia; susceptible de dar muy buenas y remuneradoras cosechas en tierras de inferior calidad, que, dedicadas a cultivos herbáceos, difícilmente pagarían al agricultor los gastos de explotación, y que por el solo hecho de plantarlas de viña adquieren un valor insospechado.

Ciertamente que si un buen terreno de fondo o fertilizado por aguas de riego se planta de viña, los resultados serían sorprendentes. Pero esto precisamente es lo que se pretende evitar, ya que no habría forma de sostener una competencia entre viticultores de un mismo término que hicieran sus plantaciones en terrenos privilegiados con los más modestos, que con su esfuerzo valoricen otros de inferior calidad.

Al indicar que los actuales viticultores pueden dedicar al cultivo de la viña igual superficie que la que actualmente posean, aumentada en un 10 por 100 caso de que se les pierda por cualquier causa, no se pretende que sean ellos tan sólo quienes puedan plantarla, porque esto sería crear dos categorías de agricultores: una, correspondiente a los que puedan plantar viña, en razón a que ya la tenían, y otra, de los que, por no poseerla en la actualidad, se ven privados de poder dedicar a esta explotación algunos de sus terrenos.

Para que este extremo quede perfectamente diáfano, evitando las dudas que pudiera suscitar la interpretación del artículo 67, se hace la aclaración de que las superficies de terreno dedicadas al cultivo de la vid pueden quedar subsistentes, en el mismo sitio o en otro distinto, incluso aumentadas en un 10 por 100, correspondiendo este derecho a los actuales propietarios o cultivadores; pero esto no excluye el que cualquier otro agricultor que en la actualidad carezca de viñedos pueda solicitar la correspondiente autorización para plantarlos, siempre que los terrenos que a tal fin se destinen no sean susceptibles económicamente de otro aprovechamiento, según informe pericial.

El agricultor que pretenda hacer una plantación de viñedos en el territorio nacional ha de solicitar del Excmo Sr. Gobernador civil la autorización, ateniéndose al modelo que se inserta.

El personal técnico agronómico, previa la visita de inspección y comprobaciones que juzgue oportunas informará si procede o no acceder a lo solicitado, teniendo en cuenta las características agronómicas de los terrenos que han de ser especialmente indicados para el cultivo de la vid.

El modelo que acompaña a esta circular está formulado sobre la base de plantar variedades de cepas americanas o planta injertada en taller y criada en viveros, en razón a estar filoxerado todo el territorio. Los que hayan de poner vid del país lo harán constar así, indicando el nombre de la variedad en la comarca.

Para dar todo género de facilidades a los agricultores, se les suministrarán por los Ayuntamientos impresos de petición a precio de coste, y si alguno, por no saber escribir, pide que se lo rellenen con los datos que facilite, habrá obligación de hacerlo gratuitamente por los empleados municipales, a cuyo efecto las Alcaldías dispondrán las horas más convenientes para este servicio, de tal forma, que el público sea servido inmediatamente.

Las Jefaturas Agronómicas provinciales llevarán un fichero, co-

responsdiente a las peticiones que se formulen, y en cada tarjeta indicará el nombre del peticionario y todos los detalles relacionados con la concesión, debiendo enviar una relación detallada de cuantas se hagan a los señores alcaldes para que comprueben si las plantaciones se efectúan en las parcelas autorizadas y en la extensión debida, denunciando al señor gobernador de la provincia cualquier extralimitación que observen.

Cuando se trate de ir reponiendo cepas perdidas en la misma viña, no se precisará autorización especial para ello, siempre que la extensión de terreno a reponer no exceda del 10 por 100 de la total superficie de la parcela. Pasado este límite será preciso que lo ponga en conocimiento de la Alcaldía y del señor ingeniero jefe de la Sección Agronómica provincial, indicando, si se trata de vides americanas, las variedades con las que piensa hacer la repostura. Por la Jefatura Agronómica se le acusará el oportuno recibo, con cuyo documento podrá dar principio a la operación, pero no sin él.

A los agricultores que planten viña sin la competente autorización se les obligará a su arranque inmediato, e incurrirán en una multa, con arreglo a lo dispuesto en el capítulo XIV del Decreto de 8 de septiembre de 1932, que les será impuesta por la Junta Vitivinícola.

La Guardia civil, los guardas rurales del Municipio o de las Comunidades de Labradores y el personal agronómico vienen obligados a exigir al dueño o cultivador de una tierra que se esté plantando o haya plantado de viña, exhiba la correspondiente autorización, y de no poseerla pondrán el caso en conocimiento de la primera autoridad civil de la provincia para que inmediatamente dé cuenta del mismo a la Junta Vitivinícola, a los efectos de la correspondiente sanción.

Todas las instancias irán reintegradas con una póliza de 1,50 pesetas, siendo preciso que envíen otra póliza del mismo precio para unirla a la autorización, si se concede, y en caso contrario, se les devolverá a los interesados por conducto de la Alcaldía.

Las Jefaturas Agronómicas enviarán a la Dirección general de Agricultura, dentro de la primera quincena del abril, una relación nominal por pueblos de las autorizaciones concedidas.

Al solo efecto de conocer con toda exactitud, y en cada año, la extensión de viñedo que desaparece, los viticultores que hayan de proceder al arranque de cepas vienen obligados a solicitar el oportuno permiso de la Alcaldía, indicando la parcela o viñedo en que las vayan a sacar, expresando la extensión de ella y cabida total,



como asimismo el número aproximado de cepas que piensen extraer. Este permiso se concederá siempre, pero es inexcusable poseerlo antes de dar principio a la operación. Los alcaldes publicarán bandos en este sentido para general conocimiento, e impondrán las sanciones procedentes, dentro de sus facultades, a los contraventores.

En la segunda quincena de abril enviarán a las Jefaturas Agronómicas una relación nominal de los agricultores que arrancaron cepas, con todos los detalles referentes a superficie de las viñas o parcelas y número de aquéllas.

No se informará favorablemente ningún expediente de concesión para plantar nuevas viñas cuando se trate de viticultores que procedieron al arranque de cepas sin la correspondiente autorización de la Alcaldía respectiva.

PÓLIZA DE 1,50



Excmo. Sr. Gobernador civil de la provincia de .....

El que suscribe, ....., residente en .....,  
provincia de ....., con cédula personal corriente de la  
tarifa ....., clase ....., número ....., expedida en .....  
....., con fecha ..... de ..... del año .....  
a V. E., con el mayor respeto expone:

Que siendo deseo del que suscribe hacer plantación de viñado y sometiéndose al cumplimiento del Decreto del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio de 8 de septiembre del año 1932, solicita de V. E. la correspondiente autorización referida a los antecedentes que a continuación se detallan y que bajo mi responsabilidad he de cumplir íntegramente:

Término municipal de .....		Pago o paraje .....
.....		.....
Linderos..... { Norte.....		Superficie.—..... Ha .....
{ Sur.....		a ..... ca.
{ Este.....		
{ Oeste.....		

**Número de plantas y variedades**

Patrones		Injertos		Adquiridas ya injertadas		
Variedad	Núm.	Variedad	Núm.	Variedad del patrón	Variedad injerto	Núm.

Al mismo tiempo hago constar que en el año 1931 poseía ..... hectáreas de viñedo en dicho término municipal, de las que han sido destruidas por distintas causas ..... hectáreas, teniendo en el día de la fecha ..... hectáreas (incluidas las nuevas plantaciones realizadas).

....., a ..... de ..... de 19...

Firma del peticionario,

**Informe de la Sección Agronómica de la provincia**

Vistos los antecedentes y conocida la finca en la que se pretende hacer la plantación en cumplimiento de lo decretado por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, procede (1) ..... lo solicitado.

....., a ..... de ..... de 19...

El ingeniero jefe,

Art. 69. La Dirección general de Agricultura ordenará a los Servicios provinciales agronómicos y Alcaldías, cuiden, bajo su responsabilidad, del cumplimiento de lo

(1) Autorizar o denegar.

ordenado en esta disposición sobre las nuevas plantaciones, y dará las instrucciones sobre la forma que han de tramitarse las peticiones que se relacionen con los nuevos cultivos.

El régimen de nuevas plantaciones prescrito por el Decreto de 29 de abril de 1926, era excesivamente riguroso. No se permitían en ningún caso nuevas plantaciones de viñas.

El Estatuto declara la excepción, como es lógico y económico, a favor de los terrenos que no son susceptibles de otras explotaciones remuneradoras. La trascendencia de este precepto no se escapará a quienes conozcan la constitución geológica del terreno español.

Al prohibirse terminantemente la plantación de nuevas vides en terreno de regadío, se ha dado satisfacción a la opinión vinícola, condensada en las conclusiones de la Conferencia Vitivinícola.

## CAPITULO X

### *Servicios y enseñanzas enológicas*

Art. 70. A medida que las posibilidades del presupuesto nacional lo permitan, se creará, por lo menos, una Estación Enológica, con los Laboratorios y Campos de Experimentación necesarios, en la población vitícola más importante de cada una de las regiones vitícolas mencionadas en el artículo 86.

Art. 71. Se dará el mayor impulso posible a la enseñanza de las modernas prácticas enológicas, especialmente las encaminadas a lograr una perfecta y completa fermentación del mosto de elevada riqueza, a cuyo efecto se intensificarán y extenderán las enseñanzas eminentemente prácticas con dirección inmediata de todas las operaciones

de elaboración y conservación de vinos de las Corporaciones, Sindicatos y Bodegas Cooperativas que lo soliciten, tal como lo vienen realizando los Servicios Especiales de Enología ya creados y en funciones, a cuyo fin se les dará todo el incremento y desarrollo necesario para la mayor intensificación de su labor. Análogamente, por las Estaciones Enológicas actuales y las que se creen, se organizarán conferencias, concursos, cursillos, para instruir a los viticultores en la práctica de los cultivos, elaboración, análisis y conservación de los vinos, y se facilitará igualmente, en lo posible, personal técnico a los Sindicatos y Bodegas Cooperativas que lo soliciten, para dirigir las elaboraciones y conservación de los vinos de dichas Corporaciones o de sus asociados.