

2. En caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el artículo 435.º del Código Penal.

Artículo 64.º En caso de reincidencia, las multas serán superiores en un 50% a las señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

En caso de que el reincidente cometa nueva infracción, las multas podrán elevarse hasta el triple de las mismas. Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento en el año anterior.

Artículo 65.º Se podrá publicar en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía las sanciones impuestas a efecto de ejemplaridad.

Artículo 66.º Incoación de expedientes.

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros.

El Consejo Regulador designará de entre sus miembros un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.

2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, será la Dirección General de Industria y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía la encargada de incoar e instruir expediente.

3. La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 67.º Resolución de expedientes.

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas. En este caso, deberá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora. Si la multa excediera de 50.000 pesetas, se elevará la propuesta a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas contra esta Denominación Específica, por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, corresponderá al órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía.

3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía, contra esta Denominación, corresponderá a la Administración General del Estado.

4. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1, se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

5. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

6. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación Específica, y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

7. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las normas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ORDEN de 8 de octubre de 1996, por la que se modifica el Reglamento de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y de su Consejo Regulador.

Por Orden del Ministerio de Agricultura de 2 de mayo de 1977 (BOE núm. 113, de 12 de mayo de 1977), corregida en el BOE núm. 134, de 6 de junio de 1977 se reglamentan las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y su Consejo Regulador.

El tiempo transcurrido, el marco surgido tras la adhesión de España a la Unión Europea y la conveniencia de adecuar a la realidad de la elaboración de vinos tradicionales el texto del Reglamento, hace necesario modificar algunos aspectos del mismo.

En su virtud, a propuesta del Consejo Regulador, y en uso de las atribuciones que tengo conferidas,

DISPONGO

Artículo 1.

Se modifican los artículos 15, 20.3 y 21.A del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura de 2 de mayo de 1977 (BOE núm. 113, de 12 de mayo de 1977), que pasan a tener nueva redacción según figuran como Anexo de la presente Orden.

Artículo 2.

Se introduce en el citado Reglamento un nuevo artículo 15.bis con el contenido que figura en el Anexo de la presente Orden.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 8 de octubre de 1996

PAULINO PLATA CANOVAS
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO

Artículo 15.

1. Según las características de la uva, de los mostos y del proceso de elaboración y crianza a que cada uno de ellos es sometido, en los vinos amparados por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» se distinguen los de las menciones específicas tradicionales vino generoso y vino generoso de licor, así como el vino dulce natural.

2. Vino Generoso es el vino de licor de calidad producido en región determinada (VCPRD) elaborado durante toda o parte de su crianza bajo velo de flor, proceso biológico que, realizándose durante el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto determinadas características analíticas y organolépticas específicas, con un grado alcohólico volu-

métrico total no inferior a 15% vol. un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22% vol. y un contenido en materias reductoras inferior a 5 gr/l.

Los tipos de vino generoso de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry son los siguientes:

Fino. Vino de color amarillo pajizo pálido, con reflejos verdosos en ocasiones, de aroma almendrado característico, punzante y delicado, ligero al paladar, seco y cuyas especiales características son resultado de su proceso particular de crianza exclusivamente bajo velo de flor, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15% y 18% vol.

Amontillado. Vino de color ámbar, de aroma avellonado, punzante atenuado, suave y lleno al paladar con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 16% y 22% vol. Su proceso particular de crianza incluye una fase inicial bajo velo de flor, equivalente, al menos en lo que a duración se refiere a la del Fino, seguida de una fase de crianza oxidativa.

Oloroso. Vino seco, de color ámbar a caoba, de aroma muy acusado, que recuerda a la nuez, de mucho cuerpo, con grado alcohólico volumétrico adquirido entre 17% y 22% vol. Su crianza comprende una fase inicial bajo velo de flor, continuada de una crianza oxidativa.

Palo Cortado. Vino de características organolépticas intermedias entre los dos anteriores, con aroma de Amontillado y paladar y color similares al Oloroso, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 17% y 22% vol. Su crianza comprende una primera fase bajo velo de flor y otra posterior oxidativa.

3. Vino Generoso de Licor es el VCPRD obtenido a partir de vino generoso o de vino apto para producir vino generoso con un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol. un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22% vol. y un contenido en materias reductoras no inferior a 5 gr/l.

Dentro de los tipos de vino generoso de licor de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, dependiendo del contenido en materias reductoras, entre 5 gr/l y 140 gr/l, del color y demás características, se encuentran los siguientes: Dry, Medium, Cream (de color ámbar a caoba oscuro y mucho cuerpo) y Pale Cream (de color amarillo pálido).

En atención a la tradición de su uso en determinados mercados, podrán emplearse términos tales como «Abocado», «Amoroso», «Brown», «Golden», «Milk», «Pale», «Pale Dry» y «Rich».

4. Vino Dulce Natural es el procedente de uva muy madura o soleada, que se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida en su caso mediante la adición de alcohol vínico. Cuando en la variedad de la uva empleada es Pedro Ximénez o Moscatel, el vino resultante se denomina Pedro Ximénez o Moscatel, respectivamente.

5. En la elaboración de los vinos que así lo exijan también pueden adicionarse vino dulce natural y vino de color, producto este último obtenido por fermentación parcial o total de mosto fresco con adición del resultado de la concentración de mostos por calefacción hasta el tostado o quemado de los azúcares.

6. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36.

Artículo 15 bis.

1. El vino amparado por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» es el conocido tra-

dicionalmente con el nombre de Manzanilla, cuyas características son las siguientes:

Vino Generoso de color pajizo a dorado, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15% y 19% vol. Las especiales características de este vino son el resultado de su proceso particular de crianza bajo velo de flor y del microclima de las bodegas situadas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda.

2. Tradicionalmente y según su crianza y envejecimiento se conocen las especialidades Manzanilla Fina, Manzanilla Pasada y Manzanilla Olorosa.

3. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los vinos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36.

Artículo 20.3

En las bodegas inscritas deberán tener una existencia mínima de 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas registradas justificando su origen y añejamiento.

El 60 por ciento de las existencias, como mínimo, habrá de proceder de la zona de producción del Jerez Superior. Estas bodegas poseerán las vasijas de roble, debidamente envinadas, para contener las existencias que tuvieren en crianza.

Artículo 21.A

Tener en bodegas unas existencias mínimas de 500 hectolitros de vinos procedentes de viñas y bodegas registradas.

CONSEJERIA DE SALUD

RESOLUCION de 30 de septiembre de 1996, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se emplaza a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 2590/96, interpuesto ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de Granada, del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.

Ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, con sede en Granada, se ha interpuesto por doña Carmen Rivas Hidalgo y otros, recurso contencioso-administrativo núm. 2590/96, contra la Resolución de 23 de mayo de 1995, de la Dirección General de Gestión de Recursos del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca concurso de traslado para cubrir plazas vacantes de Psicólogos de las Áreas Hospitalarias en Andalucía.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por la Sala y a tenor de lo dispuesto en el artículo 64 de la Ley Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo núm. 2590/96.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, para que los interesados puedan comparecer ante dicha Sala,