

4. Los importes transferidos por la Comunidad Europea por la utilización de la red de almacenamiento se remitirán a la Comunidad Autónoma de Aragón en el porcentaje que le corresponda por el almacenamiento.

Octava.—Ante supuestos concretos de inactividad, o de actuaciones que no se ajusten a las instrucciones impartidas, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación realizará los requerimientos y advertencias necesarios para que la Comunidad Autónoma corrija su actuación. En el supuesto de no ser atendidas estas peticiones en el plazo señalado, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá realizar directamente las actuaciones que considere convenientes.

Novena.—La Comunidad Autónoma será responsable financieramente de las correcciones que pueda aplicar la Comunidad Europea derivadas de esas actuaciones, así como de las que dichas actuaciones ocasionen al Estado o a otras Comunidades Autónomas, como consecuencia del incumplimiento de lo previsto en esta encomienda de gestión y de lo establecido en la normativa aplicable.

Décima.—El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Comunidad Autónoma de Aragón podrán acordar la modificación de las cláusulas de esta encomienda de gestión, así como acordar la realización de actividades complementarias, con el fin de integrar estas actuaciones con las que se lleven a cabo en otras Comunidades Autónomas.

En todo caso las cláusulas de esta encomienda de gestión serán objeto de adecuación a las modificaciones que hubiese en la normativa comunitaria europea y en la nacional que la complete.

Serán causa de denuncia de la presente encomienda de gestión las siguientes:

Para el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el incumplimiento demostrado y reiterado por la Comunidad Autónoma de Aragón de las obligaciones derivadas de las funciones que le son encomendadas. En el procedimiento abierto a tal fin se dará audiencia a la Comunidad Autónoma.

Para la Comunidad Autónoma, la manifestación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de su voluntad de que se deje sin efecto la presente encomienda.

Undécima.—La presente encomienda de gestión entrará en vigor a partir de la fecha de efectividad del acuerdo de traspaso a que se refiere la cláusula séptima.

Tendrá vigencia indefinida, pudiendo ser denunciada por cualquiera de las partes, por escrito, con una antelación mínima de seis meses.

Duodécima.—Las cuestiones litigiosas, que puedan surgir en la interpretación y cumplimiento del presente convenio, serán de conocimiento y competencia del orden jurisdiccional contencioso-administrativo, y en su caso, de la competencia del Tribunal Constitucional.

Y en prueba de conformidad, y para la debida constancia de todo lo convenido, se firma el presente convenio en duplicado ejemplar, en el lugar y fecha al principio mencionados.

La Excm. Sra. Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Loyola de Palacio del Valle-Lersundi.—El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Aragón, José Manuel Lasa Dolhagaray.

8868

*ORDEN de 11 de abril de 1997 por la que se ratifica la modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador.*

El Real Decreto 2766/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de agricultura, dispone en el apartado B).1.º1.h) de su anexo que la citada Administración, una vez aprobados los reglamentos de las denominaciones de origen, los elevará al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, lo que éste hará siempre que aquellos cumplan la normativa vigente.

Por su parte el apartado C.c) del anexo de la norma citada señala, entre las competencias, servicios y funciones que se reserva la Administración General del Estado, la de ratificación y asunción de los reglamentos

de las denominaciones de origen a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

Aprobada por Orden de 8 de octubre de 1996, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicha modificación.

En su virtud, dispongo:

Apartado único.

Se ratifica la modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador, aprobada por las Órdenes de 8 de octubre y de 27 de diciembre de 1996, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que figura como anexo a la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final.

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

Madrid, 11 de abril de 1997.

DE PALACIO DEL VALLE-LERSUNDI

Ilmo. Sr. Secretario general de Agricultura y Alimentación e Ilma. Sra. Directora general de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias.

ANEXO

Nueva redacción de los artículos del Reglamento de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» afectados por la modificación [15, 15 bis, 20.3 y 21.A)].

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 volumétrico adquirido no inferior a 15 por 100 vol., un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22 por 100 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 por 100 y 18 por 100 vol.

Amontillado: Vino de color ámbar, de aroma avellanado, punzante atenuado, suave y lleno al paladar, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 16 por 100 y 22 por 100 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 por 100 y 22 por 100 vol. Su crianza comprende una fase inicial bajo velo de flor, continuada de una de 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 por 100 y 22 por 100 vol. Su crianza comprende una primera fase bajo velo de flor y otra posterior oxidativa.

3. Vino Generoso de Licor es el vcpd 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 por 100 vol., un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22 por 100 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» (de color ámbar a caoba oscuro y mucho cuerpo), «Cream» 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 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 calcfacción hasta el tostado o requemado 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 tradicionalmente 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 por 100 y 19 por 100 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 100 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 tuvieran en crianza.

#### Artículo 21.A).

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

## BANCO DE ESPAÑA

8869

RESOLUCIÓN de 23 de abril de 1997, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios de divisas correspondientes al día 23 de abril de 1997, que el Banco de España aplicará a las operaciones ordinarias que realice por su propia cuenta, y que tendrán la consideración de cotizaciones oficiales, a efectos de la aplicación de la normativa vigente que haga referencia a las mismas.

Divisas	Cambios	
	Comprador	Vendedor
1 dólar USA .....	144,537	144,827
1 ECU .....	164,367	164,697
1 marco alemán .....	84,303	84,471
1 franco francés .....	24,996	25,046
1 libra esterlina .....	235,842	236,314
100 liras italianas .....	8,464	8,480
100 francos belgas y luxemburgueses .....	408,615	409,433
1 florín holandés .....	74,956	75,106
1 corona danesa .....	22,126	22,170
1 libra irlandesa .....	224,350	224,800
100 escudos portugueses .....	83,965	84,133
100 dracmas griegas .....	53,104	53,210
1 dólar canadiense .....	103,767	103,975
1 franco suizo .....	98,728	98,926
100 yenes japoneses .....	114,603	114,833
1 corona sueca .....	18,885	18,923
1 corona noruega .....	20,523	20,565
1 marco finlandés .....	27,984	28,040
1 chelín austríaco .....	11,978	12,002
1 dólar australiano .....	112,263	112,487
1 dólar neozelandés .....	100,179	100,379

Madrid, 23 de abril de 1997.—El Director general, Luis María Linde de Castro.

## UNIVERSIDADES

8870

RESOLUCIÓN de 10 de marzo de 1997, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el Reglamento de la Escuela Profesional de Hidrología Médica e Hidroterapia.

### REGLAMENTO DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE HIDROLOGÍA MÉDICA E HIDROTERAPIA

#### TÍTULO I

#### Disposiciones generales

#### CAPÍTULO I

#### Del régimen jurídico

#### Artículo 1.

La Escuela Profesional como Escuela Profesional de Especialización estará regulada por los vigentes Estatutos de la Universidad Complutense de Madrid a la que corresponde las finalidades académicas y sociales que define este Reglamento.