

24476 *RESOLUCIÓN de 11 de diciembre de 2000, de la Subsecretaría, por la que se hace pública la concesión de subvenciones a las organizaciones sindicales representativas del personal docente en los centros docentes públicos no universitarios del ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte al amparo de lo dispuesto en la Orden de 3 de noviembre de 2000.*

Por Orden de 3 de noviembre de 2000 («Boletín Oficial del Estado» del 16) se dictan las bases y se regula la convocatoria para la concesión de subvenciones a organizaciones sindicales representativas del personal docente en los centros docentes públicos no universitarios del ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Vista la petición de subvención que, con cargo a los Presupuestos Generales del Estado, formulan las organizaciones sindicales que se citan, así como la documentación que acompañan:

1. Considerando que, de conformidad con lo establecido en los artículos 6.1, 7.1 y 7.2 de la Ley Orgánica 11/1985, de 2 de agosto, de Libertad Sindical, y según los resultados obtenidos en las últimas elecciones sindicales celebradas, certificados por la Subdirección General de Programación y Actuación Administrativa del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, en el sector del personal docente de centros públicos no universitarios, las organizaciones sindicales CSI-CSIF, ANPE Y STEs, así como las Federaciones de Enseñanza de CCOO y de Trabajadores de la Enseñanza de UGT, son las más representativas;

2. Considerando que, según lo previsto en el apartado sexto, letras a) y b) de la mencionada Orden, se ha procedido a la distribución de las subvenciones objeto de la convocatoria entre las organizaciones solicitantes, de acuerdo con los criterios que se detallan y especifican en anexo;

Vista la propuesta que formula la Dirección General de Programación Económica, Personal y Servicios,

Esta Subsecretaría ha resuelto conceder a las organizaciones sindicales que se relacionan, y en las cuantías que se citan a continuación, una subvención para la realización de las actividades relacionadas con la participación en los órganos de negociación en el sector del personal docente en los centros públicos no universitarios del ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, de conformidad con los criterios contenidos en el apartado sexto y en la forma establecida en los apartados séptimo y octavo de la Orden de 3 de noviembre de 2000.

Dicha gasto se imputará al crédito existente en la aplicación presupuestaria 18.05.423C.485 del vigente presupuesto de gastos del Departamento y se hará efectivo a través de transferencia bancaria y de una sola vez, de acuerdo con lo previsto en el apartado undécimo de la precitada Orden.

Los beneficiarios de la subvención deberán cumplir las obligaciones que se imponen a los mismos en el apartado séptimo y justificar el destino de las cantidades percibidas en la forma y plazos establecidos en el apartado octavo, ambos de la mencionada Orden.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 81 del texto refundido de la Ley General Presupuestaria.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso Administrativo de la Audiencia Nacional, conforme a lo establecido en los artículos 11.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, y en el 66 de la Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, en la redacción dada por la Ley Orgánica 6/1998, de 13 de julio, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la fecha de su notificación, según el artículo 46.1 de la mencionada Ley 29/1998.

Asimismo, la presente Resolución podrá ser recurrida potestativamente en reposición, en el plazo de un mes, ante el órgano que la ha dictado, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Madrid, 11 de diciembre de 2000.—El Subsecretario, Mariano Zabía Lasala.

Ilma. Sra. Directora general de Programación Económica, Personal y Servicios. Departamento.

Relación que se cita

Federación de Enseñanza de Comisiones Obreras (FE-CCOO): 12.103.290 pesetas.

Federación de Trabajadores de la Enseñanza de la Unión General de Trabajadores (FETE-UGT): 9.247.840 pesetas.

ANPE. Sindicato Independiente (ANPE): 8.850.170 pesetas.

Confederación de Sindicatos de Trabajadores de la Enseñanza (STEs): 8.673.760 pesetas.

Central Sindical Independiente y de Funcionarios (CSI-CSIF): 7.124.940 pesetas.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

24477 *ORDEN de 26 de diciembre de 2000 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y 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 de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de Agricultura, señala en el apartado B.1.º1.h) de su anexo I, que la citada Comunidad Autónoma, una vez aprobados los Reglamentos de las Denominaciones de Origen, los remitirá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, a los efectos de su defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que se hará siempre que aquéllos cumplan la legislación vigente.

Aprobado por Orden de 22 de febrero de 2000 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y ciertas modificaciones del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento y tales modificaciones.

En su virtud dispongo:

Artículo único.

Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y las modificaciones del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», aprobados por Orden de 22 de febrero de 2000 de la Junta de Andalucía que figuran 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, 26 de diciembre de 2000.

ARIAS CAÑETE

Ilmos Sres. Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación y Director general de Alimentación.

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y modificaciones del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1. *Productos protegidos.*

Quedan protegidos con la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», los vinagres tradicionales designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento cumplan con lo dispuesto en el mismo y en la legislación vigente sobre la materia.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

1. La protección de la Denominación se extiende al nombre de la Denominación de Origen, al nombre geográfico de Jerez aplicado a vinagres, así como a los nombres indicados en el punto 1 del artículo 2 del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», aplicado a vinagres.

2. El nombre de la Denominación de Origen se empleará en su integridad, es decir, las tres palabras que lo componen en el mismo orden y con idénticos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros vinagres de nombres, marcas, términos, expresiones, menciones o signos, cualquiera que sea el idioma en que se expresen que por su similitud con los protegidos puedan inducir a confusión con los que son objeto de este Reglamento aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipos»; «estilo»; «envasado en»; «con bodega en»; u otros análogos.

Artículo 3. *Órganos competentes.*

La defensa de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», la aplicación de su Reglamento, así como el fomento y control de la calidad de los vinagres amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez», a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPÍTULO II

De la producción y envejecimiento

Artículo 4. *Zona de producción.*

La zona de producción de los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» es la establecida para las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» en el artículo 4 de su Reglamento.

La zona de envejecimiento del «Vinagre de Jerez» es la establecida para las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» en el artículo 13 de su Reglamento.

Artículo 5. *Vinos adecuados.*

1. «Vinagre de Jerez», es el vinagre obtenido exclusivamente de vinos adecuados por fermentación acética, producido y envejecido en las condiciones y lugares previstos en este Reglamento, bajo unas prácticas tradicionales y que reúne las características organolépticas y analíticas que le son propias.

2. Se consideran vinos adecuados, todos los vinos procedentes de uvas obtenidas en las viñas inscritas en la Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda».

Artículo 6. *Prácticas permitidas.*

1. Serán prácticas permitidas en la Denominación de Origen las siguientes:

a) El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas.

b) Para favorecer el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutritivas, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.

c) El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.

d) Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.

e) La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos.

f) La oxidación forzada por medio de aire y oxígeno puro, para facilitar la acetificación.

g) La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonita, taninos y la arcilla activada.

h) El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferiores a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión,

o mediante la combustión de azufres o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.

i) El empleo de ácido cítrico cristalizado con pureza mínima del 99 por 100 y en dosis tal que la riqueza no exceda de un gramo por litro.

2. Se permite como práctica condicionada el empleo del ácido fítico y sus sales desferrizantes, así como otras prácticas similares permitidas.

Artículo 7. *Prácticas prohibidas.*

Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

a) La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación.

b) La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en este Reglamento, así como cualquier ácido mineral u orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.

c) La mezcla de vinagres de la Denominación con otros no pertenecientes a ella.

d) La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.

e) La adición de alcohol.

Artículo 8. *Envejecimiento.*

1. El método de envejecimiento característico del «Vinagre de Jerez» que dota al producto de su peculiar personalidad es el tradicional de «Criaderas y Soleras» en virtud del cual, la extracción o «saca» del vinagre envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escala determinada y la reposición o «rocío» se realiza con vinagre de otra escala.

2. El Consejo Regulador contempla igualmente el sistema de envejecimiento por «añadas», siendo éste aquél en el que el vinagre permanece en su vasija de envejecimiento de forma estática.

3. Se denomina «cabeceo», al conjunto de operaciones bodegueras de combinaciones de vinagres, procedentes o no del mismo sistema de envejecimiento, en virtud de las cuales se obtiene la tipicidad del «Vinagre de Jerez».

4. El envejecimiento habrá de realizarse necesariamente en recipientes de madera de roble o castaño, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros.

CAPÍTULO III

Características

Artículo 9. *Características de los vinagres.*

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos, serán las siguientes:

Contenido del alcohol residual no superior al 3 por 100 en volumen.
Acidez total mínima en acético de 70 gr/l.

Contenido de carbono 14 que corresponda a su origen biológico.

Extracto seco mínimo de 1,30 gr/l/grado acético.

Cenizas entre 2 y 7 gr/l.

Y los siguientes componentes en las cantidades máximas que se indican a continuación:

Metanol: 250 mg/l.

Mercurio: 0,05 ppm.

Arsénico: 500 µg/l.

Plomo: 500 µg/l.

Sulfato: 3,5 gr/l.

Cloruros: 1 gr/l.

Además los vinagres protegidos, reunirán las condiciones de salubridad y presentación tradicionales del producto y recogidos en este Reglamento.

Artículo 10. *Tipos de vinagre.*

Según los períodos de envejecimiento se distinguirán los siguientes tipos de «Vinagre de Jerez»:

Vinagre de Jerez: Es el vinagre acogido a esta Denominación sometido a un tiempo de envejecimiento superior a seis meses.

Vinagre de Jerez Reserva: Es el vinagre acogido a esta Denominación sometido a un tiempo de envejecimiento superior a dos años.

CAPÍTULO IV

Registros e instalacionesArtículo 11. *Registros.*

1. El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez», además de los registros que se regulan en el capítulo VI del Reglamento aprobado por Orden Ministerial de 2 de mayo de 1977 («Boletín Oficial del Estado» número 113, del 12), llevará los siguientes:

- G) Registro de Bodegas de Producción de Vinagre.
- H) Registro de Bodegas de Envejecimiento de Vinagre.

2. En el Registro G) se inscribirán las bodegas situadas en la correspondiente zona descrita en el artículo 4 de este Reglamento, que se dediquen a la producción de vinagre apto para la obtención de «Vinagre de Jerez».

3. En el Registro H) se inscribirán aquellas bodegas dedicadas al envejecimiento de vinagre, ubicadas en el área determinada en el antedicho artículo del presente Reglamento. El envasado se realizará en las bodegas inscritas en este Registro.

4. En los Registros de Bodegas de Producción y Envejecimiento podrá simultáneamente estar inscrita una misma firma, siempre y cuando cumpla los requisitos predeterminados para su inscripción en ambos Registros.

Artículo 12. *De las bodegas de producción y envejecimiento.*

1. La producción y envejecimiento del «Vinagre de Jerez» deberá realizarse en locales separados de cualquier otro en que no se elaboren productos susceptibles de ser amparados por la Denominación de Origen.

2. El envasado de vinagre por una bodega inscrita, en cualquier planta distinta de la declarada, requerirá la autorización expresa del Consejo Regulador, previa petición justificada en este sentido. El Consejo determinará en su caso las medidas de control necesarias.

3. Las bodegas de envejecimiento habrán de tener unas existencias mínimas de 100 Hl. tanto al comienzo de su actividad en la Denominación como al inicio de la campaña.

4. Las existencias totales de vinagre sometidas a envejecimiento deberán estar contenidas en las vasijas de madera contempladas en el artículo 8 del presente Reglamento.

5. Queda totalmente prohibido el uso, introducción o mero almacenamiento en las bodegas inscritas de cualquier otro vinagre o materia prima para su elaboración, distintos de los contemplados en este Reglamento.

CAPÍTULO V

Derechos y obligacionesArtículo 13. *Titulares de los derechos.*

1. Sólo podrá aplicarse la Denominación «Vinagre de Jerez» a los vinagres procedentes de las bodegas inscritas que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas en el Reglamento y que reúnan las condiciones que deben caracterizarlos.

2. El derecho al uso de la Denominación en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros correspondientes al Consejo Regulador.

3. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, de las que resulten de aplicación del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y de los acuerdos que dentro de sus respectivas competencias, dicten el Consejo Regulador y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, así como a satisfacer las tasas que les correspondan.

Artículo 14. *Normas particulares de etiquetado y envasado.*

1. En las etiquetas figurará la expresión «Vinagre de Jerez» en español y de tamaño al menos doble del que se pudiera utilizar en otro idioma. Dicha expresión no podrá, a diferente altura ni en línea, estar precedida o seguida de ninguna otra que la califique o complementé descriptivamente, pudiendo ser estas expresiones complementarias, utilizadas de manera publicitaria en la contraetiqueta, pero siempre teniendo en cuenta que

las indicaciones sobre la vejez del producto habrán de ajustarse estrictamente a lo preceptuado en este Reglamento.

2. Los vinagres destinados al consumidor final deberán comercializarse obligatoriamente envasados.

3. Los envases en que se expidan los vinagres para el consumo deberán ir provistos del correspondiente distintivo de garantía, controlado por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que el mismo determine.

Artículo 15. *Símbolo de la Denominación.*

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen.

2. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas de producción y envejecimiento y en lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 16. *Condiciones técnicas de las bodegas y de las instalaciones industriales.*

1. Las bodegas de vinagre cumplirán las siguientes exigencias:

a) Todos los locales destinados a elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, de productos intermedios o finales estarán debidamente acondicionados para su contenido específico.

b) Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o con el producto en cualquier fase de su elaboración serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él reacciones químicas.

Asimismo, todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

c) Dispondrán de laboratorio para análisis químico y microbiológico, dotado con los elementos suficientes para contrastar calidades y características de las materias primas, productos elaborados y en curso de elaboración. Este servicio de análisis puede ser contratado con un laboratorio que no pertenezca a la bodega.

d) La operación de envasado será automática o semiautomática y garantizará su perfecta higiene.

2. Las instalaciones industriales a que se refiere este Reglamento habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

a) Los locales de producción y/o envejecimiento y sus anexos, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamientos adecuados, acceso amplios y fáciles situados a conveniente distancia de cualquier causa de contaminación o insalubridad y separados de otros locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona.

b) En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos, y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos estarán dotados de sistemas de desagües precisos. Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfecto estado de limpieza. Los desagües tendrán cierres hidráulicos cuando viertan en colectores de aguas contaminadas y estarán provistos de rejillas o placas perforadas de material resistente.

c) La ventanilla e iluminación, naturales y artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destinen.

d) Para la elaboración, manipulación y preparación de los productos, así como para la limpieza de instalaciones y elementos industriales y el aseo del personal, dispondrán en todo momento, en cantidad suficiente, de agua corriente que cumpla con las características del Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el Abastecimiento y Control de Calidad de las Aguas Potables de Consumo Público. Podrán utilizar agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.

e) Tendrán servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios, en número y características acomodadas a lo que se prevea en cada legislación vigente.

f) Todos los locales deberán mantenerse en estado de pulcritud y limpieza, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones.

g) Contarán con servicios, utillajes e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en buenas condiciones de higiene y limpieza, y no contaminación por la proximidad de contacto con cualquier clase de residuos o aguas

residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves u otros animales.

h) Deberán poder mantenerse las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambios en sus características iniciales.

Artículo 17. *Declaraciones.*

A efectos de las declaraciones periódicas de producción, elaboración, existencias, vasijería y salidas, las firmas inscritas en los Registros previstos en el artículo 11 de este Reglamento se equiparán a las Bodegas de Elaboración, Producción, Crianza y Almacenado, y Crianza y Expedición, inscritas en los Registros de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda».

Artículo 18. *Financiación.*

1. Las tasas que deberán satisfacer al Consejo las Entidades inscritas en los Registros de Bodegas de Vinagre serán las siguientes:

- a) Tasas sobre productos amparados.
- b) Tasas por derecho de expedición de cada certificado de origen, visado, compulsas, venta de precintas y contraetiquetas.

2. Las bases de las tasas a cobrar por el Consejo Regulador serán las siguientes:

- a) El valor del número de hectolitros de vinagre protegido.
- b) El valor documentado.

3. Los tipos a aplicar sobre la base de la tasa serán respectivamente:

- a) El 1,5 por 100.
- b) Trescientas pesetas por cada documento y hasta el doble del precio de coste de las precintas o contraetiquetas para su comercialización.

4. Estos tipos podrán variarse por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía a propuesta del Consejo Regulador cuando las necesidades presupuestarias así lo exijan, estándose a los límites establecidos en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, mediante la modificación del presente Reglamento.

5. El sujeto pasivo de cada exacción será la persona física o jurídica, titular de la inscripción correspondiente, la solicitante de cualquier acto administrativo y la adquirente de cualquier documento o precinta.

Disposición adicional primera. *Extinción.*

Se declara extinguido el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», cuyo patrimonio y funciones se traspasan al de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez». Por el mencionado Consejo Regulador se adoptarán las modificaciones presupuestarias necesarias para la efectividad de la presente disposición.

Disposición adicional segunda. *Consejo Regulador.*

La Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» estará regida por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», que pasa a serlo de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez».

Disposición adicional tercera. *Representación.*

En la próxima renovación del Consejo Regulador se determinará la representación que, en su caso, pudiera corresponder a los nuevos Registros que se crean en el artículo 11 del Reglamento que se aprueba mediante la presente Orden.

Disposición adicional cuarta. *Adaptación.*

Para todo lo no regulado expresamente en este Reglamento será de aplicación el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», con las debidas adaptaciones en función de los diferentes productos protegidos en cada Denominación de Origen, en particular las relativas a las infracciones, sanciones, descalificación y circulación de vinagres.

Disposición transitoria. *Registros.*

Los Registros G) y H) que se establecen en el artículo 11 del Reglamento que se aprueba mediante la presente Orden estarán formados inicialmente por el Registro de Bodegas de Producción y el Registro de Bodegas de Envejecimiento llevados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», no siendo necesaria nueva inscripción de las firmas ya inscritas en la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez».

Disposición derogatoria. *Derogación.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y, expresamente, la Orden de 20 de febrero de 1995 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y de su Consejo Regulador.

Disposición final primera. *Modificación.*

1. Se modifica el artículo 54 del Reglamento de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», aprobado por Orden de 2 de mayo de 1977 en los siguientes términos:

a) Se añade un número 3 bis) al apartado 1.B) del siguiente tenor: «3 bis) Emplear en la elaboración de vinagres protegidos vinos distintos de los autorizados».

b) Las referencias a «vinos» contenidas en los apartados B). 4) y C) 1), 2), 4), 9), 10), 11) y 13), se entenderán realizadas a «vinos y vinagres».

c) El apartado 1.A).3) queda redactado en los siguientes términos: «3) El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en relación con las declaraciones de cosecha y de movimiento de las existencias de productos».

d) El apartado 1.C).7) queda redactado en los siguientes términos: «7) Extralimitación de los cupos de ventas de mostos, vinos y vinagres en el caso de ser establecidos y vulneraciones de los límites relativos a las existencias».

2. Asimismo, quedan modificadas todas las referencias al nombre del Reglamento que en adelante adoptará el siguiente: Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez».

24478 *ORDEN de 26 de diciembre de 2000 por la que se regula la distribución en el año 2001 de las cuotas asignadas a España para especies demersales en aguas comunitarias no españolas de las subzonas VI, VII y VIII.a), b), d) y e) del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM).*

La Política Común de Pesca, establecida en el Reglamento (CEE) 3760/1992 del Consejo, de 20 de diciembre, por el que se establece un régimen comunitario de la pesca y la acuicultura, tiene como objetivo fundamental garantizar la sostenibilidad de los recursos pesqueros. Para ello dispone de algunos instrumentos, como la fijación de Totales Admisibles de Capturas (TAC) de las diferentes especies pesqueras y su distribución en cuotas nacionales entre los Estados miembros.

El Estado español está obligado a adoptar las medidas necesarias para asegurar que se respete el nivel de cuotas asignado a nuestro país. Una de las posibilidades de que disponen los Estados miembros, según se desprende del párrafo segundo del artículo 9 del Reglamento (CEE) 3760/1992, es la distribución de las cuotas asignadas entre sus pescadores.

Los buques españoles que pueden efectuar la pesca de especies demersales sometidas a TAC y cuotas en las subzonas VI, VII y VIII. a), b), d) y e) del CIEM son los incluidos en el Censo de la Flota de Altura, Gran Altura y Buques Palangreros mayores de 100 Toneladas de Registro Bruto (TRB), que operan dentro de los límites geográficos de la Comisión de Pesca del Atlántico Nordeste (NEAFC), publicado por Resolución de la Secretaría General de Pesca Marítima de 15 de febrero de 2000, y en el Censo de Buques Palangreros menores de 100 TRB que pueden pescar, en el área VIII.a), b) y d) del Consejo Internacional de Exploración del Mar (CIEM), publicado por Resolución de la Secretaría General de Pesca Marítima de 24 de febrero de 2000.

Para garantizar que no se sobrepasen las cuotas de especies demersales asignadas a España en las subzonas VI, VII y VIII. a), b), d) y e) y, asimismo, que el sector afectado pueda planificar su actividad de una manera correcta, es preciso establecer los criterios conforme a los cuales la Secretaría General de Pesca Marítima procederá a distribuir en el año 2001 las cuotas