

simple adición de los extractos de aquellas a los alcoholes o aguardientes o por el empleo combinado de ambos procedimientos, con una riqueza en azúcares totales superior a 100 gr. por litro. Los licores de frutas se elaborarán a partir de las propias frutas, sus zumos o aromas naturales.

### Capítulo III.— ELABORACION

Artículo 5.— La elaboración del pacharán se llevará a cabo por maceración de las endrinas en alcohol etílico de origen agrícola, con previa o posterior incorporación de aceites esenciales naturales de anís, con una proporción mínima de 400 gr. de fruto por litro de alcohol puro.

Artículo 6.— El alcohol etílico empleado en la maceración tendrá una graduación alcohólica entre 20 y 50% vol. El proceso de maceración tendrá una duración no inferior a un mes ni superior a ocho meses. Una vez concluida, se decantará y filtrará el macerado, completándose el proceso de elaboración del pacharán. En la maceración podrán adicionarse otros frutos naturales, hasta un máximo de 5% de las endrinas utilizadas.

Artículo 7.— En su elaboración podrán emplearse como únicos aditivos el ácido cítrico, hasta un máximo de 2 gr./l. en el producto acabado, así como caramelo de sacarosa y caramelo de mosto para uniformar el color.

Artículo 8.— Los licores de frutas se elaborarán a partir de las propias frutas o sus zumos o con aromas naturales.

Artículo 9.— En su elaboración no podrán emplearse otros aditivos que los agentes aromáticos citados en el artículo precedente.

### Capítulo IV.— CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

Artículo 10.— El pacharán presentará las siguientes características:

— Graduación alcohólica: De 25 a 30% vol.

— Contenido total en azúcares, expresado como azúcar invertido: De 100 a 225 gr./l.

Artículo 11.— El pacharán tendrá la coloración roja característica debido a las endrinas utilizadas, no pudiendo adicionársele ningún colorante con excepción del caramelo de sacarosa y caramelo de mosto.

Artículo 12.— Los licores de frutas presentarán las siguientes características:

— Graduación alcohólica: De 15 a 25% vol.

— Contenido total en azúcares, expresado como azúcar invertido: Mín. 200 gr./l.

Artículo 13.— En el pacharán y los licores de frutas el contenido en metanol no será superior a 0,2 gr./l.

Artículo 14.— Las impurezas volátiles no superarán los siguientes límites máximos:

— Esteres, expresados en acetato de etilo: 300 mg./l.

— Aldehidos, expresados en acetaldehído: 90 mg./l.

— Ácidos, expresados en ácido acético: 150 mg./l.

— Furfural: 15 mg./l.

— Alcoholes superiores, expresados en

— Alcohol amílico: 225 mg./l.

Artículo 15.— Los residuos de metales pesados no sobrepasarán los siguientes límites máximos:

— Arsénico: 1 ppm.

— Plomo: 1 ppm.

— Cinc: 10 ppm.

— Cobre: 10 ppm.

— Total metales pesados, expresados en plomo: 40 ppm.

### Capítulo V.— ENVASADO

Artículo 16.— Las bebidas espirituosas se presentarán envasadas en botellas de vidrio o cerámica, con una capacidad máxima de un litro.

En los envases de pacharán se permitirá la inclusión de endrinas junto con el líquido.

### Capítulo VI.— ETIQUETADO

Artículo 17.— Los envases irán etiquetados con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la Legislación vigente:

— Distintivo "La Rioja Calidad"

— Nombre de la entidad de control (potestativo)

Artículo 18.— El distintivo "La Rioja Calidad" formará parte de la etiqueta, estará situado en lugar prominente y tendrá las dimensiones adecuadas.

Artículo 19.— Las etiquetas que contengan el distintivo "La Rioja Calidad" deberán someterse a la aprobación de la Consejería de Agricultura y Alimentación.

### Capítulo VII.— CONTROL DE CALIDAD

Artículo 20.— Las empresas elaboradoras de bebidas espirituosas que tengan concedido el distintivo "La Rioja Calidad" deberán tener un autocontrol de calidad sobre los productos que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán hacerlo a través de los servicios de un laboratorio especializado.

Artículo 21.— Además de los anteriores controles de calidad, se establecerá un control externo, efectuado de modo periódico por una entidad independiente, reconocida y especializada en la materia, sobre las condiciones de elaboración y la calidad de las bebidas espirituosas. Dicho control se hará en base a un Programa de control que deberá ser aprobado por la Consejería de Agricultura y Alimentación.

### Capítulo VIII.— DE LOS ADJUDICATARIOS DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD"

Artículo 22.— La facultad de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" será exclusiva de los que sean adjudicatarios y no podrán ceder su utilización.

Artículo 23.— Podrán ser adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" las empresas que estén dedicadas a la elaboración de bebidas espirituosas y dispongan de unas instalaciones adecuadas, de acuerdo con las exigencias de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

Artículo 24.— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un Registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para bebidas espirituosas. Dichos adjudicatarios deberán justificar que se encuentran legalmente establecidos y cumplen la normativa sanitaria para su funcionamiento.

## CONSEJERIA DE SALUD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL

### Corrección de error

I.A.25

Advertido error en el texto publicado de la Orden de 30 de septiembre de 1991 (B.O.R. de 28 de Noviembre de 1991), al haberse omitido un párrafo final en el artículo 9, procede su subsanación añadiendo a continuación: "excepto en los casos que se aprecie urgente y grave necesidad, en los que el Consejero de Salud, Consumo y Bienestar Social, podrá resolver el ingreso en el Centro de forma inmediata".

Logroño, a 24 de marzo de 1992.— El Consejero de Salud, Consumo y Bienestar Social, Pablo Rubio Medrano.

## II. Autoridades y Personal

### B. Oposiciones y concursos

#### AYUNTAMIENTO DE LOGROÑO

*Composición Tribunal Calificador de la Convocatoria de una plaza de Oficial Carpintero (Promoción interna)* II.B.66

Publicación íntegra de las Bases: Boletín Oficial de La Rioja, de fecha 19 de diciembre de 1991.

Presidente Titular: D. Manuel Sainz Ochoa. Suplente: D. José Julio Alfaro Aragón.

Secretario Titular: D. Elías del Campo Arroyo. Suplente: D<sup>a</sup> Ana M<sup>a</sup> Pérez López.

Vocales:

Representando a la Comunidad Autónoma

Titular: D. Ángel Félix García Hernández.

Suplente: D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> del Carmen Jiménez Fernández.

El Jefe del Parque Municipal de Servicios

Titular: D. José M<sup>a</sup> Gil González.

Suplente: D. Ángel García Calvo.

Representando al funcionario de carrera

Titular: D. Joaquín Sánchez González.

Lo que se hace público a los efectos oportunos.

Logroño, 24 de Marzo de 1992.— El Alcalde.

*Relación de aspirantes a las pruebas selectivas convocadas para la provisión de una plaza de Oficial Carpintero (promoción interna)*

II.B.67

Por la presente resolución y de conformidad con lo dispuesto en las bases de la convocatoria para la provisión en propiedad de una plaza de Oficial Carpintero (Promoción interna) del Excmo. Ayuntamiento de Logroño, se hace pública la relación de aspirantes admitidos y excluidos,