

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

- 3251** *Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.*

En el ámbito de la Unión Europea, las bebidas espirituosas se encuentran reguladas en el Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo. Por otra parte, los requisitos higiénico-sanitarios que han de satisfacer los alimentos se encuentran armonizados por diversas disposiciones de la Unión Europea de carácter horizontal.

El artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, establece que, al aplicar una política de calidad a las bebidas espirituosas producidas en su propio territorio, los Estados miembros podrán adoptar normas más estrictas que las establecidas en el anexo II del citado reglamento, en relación con la producción, designación, presentación y etiquetado, en la medida en que éstas sean compatibles con el Derecho comunitario.

En el ámbito nacional, aunque se tiene constancia de normas anteriores, en la década de los setenta y primeros ochenta, en atención a la importancia de determinadas bebidas espirituosas en España y en desarrollo de la hoy derogada Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, se fueron estableciendo reglamentaciones específicas para determinadas categorías de bebidas espirituosas, mediante las siguientes normas: Decreto 644/1973, de 29 de marzo, por el que se establece la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio de whisky; Decreto 2484/1974, de 9 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio del brandy; Decreto 1228/1975, de 5 de junio, por el que se establece la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio del ron; Real Decreto 2297/1981, de 20 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio de la ginebra; Real Decreto 644/1982, de 5 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio de anís; Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo, por el que se aprueba 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 y Resolución de la Dirección General de Industrias Alimentarias y Diversas, de 15 de febrero de 1977, por la que se autoriza el empleo de infusiones o extractos hidroalcohólicos de materias naturales en la elaboración de brandy.

El Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios, ha realizado una derogación parcial de las normas nacionales sobre bebidas espirituosas, anulando los requisitos higiénico-sanitarios que figuraban en las mismas.

Teniendo en cuenta el marco legislativo de la Unión Europea sobre bebidas espirituosas y la evolución de la realidad del mercado español, resulta ineludible proceder a adaptar la normativa nacional sobre estos productos, con el fin de mejorar la seguridad jurídica, garantizar la leal competencia entre las industrias, dotar de las mismas condiciones a todos los productores, mejorar la competitividad del sector y proporcionar una información adecuada al consumidor, que facilite su derecho a la elección de compra.

Para realizar esta adaptación, es preciso llevar a cabo una simplificación y adecuación de estas normas, anulando los requisitos que se contraponen a la normativa europea, ya

que todos ellos están derogados «de facto». Asimismo, es necesario llevar a cabo una actualización de las mismas, excluyendo las restricciones que puedan situar a los productores españoles en una situación de desventaja.

Por otra parte, es preciso reforzar los requisitos y especificidades de la producción de bebidas espirituosas en España que han demostrado su utilidad al aplicar una política de calidad. En particular, resulta imprescindible consolidar determinadas menciones que cuentan con un marcado carácter tradicional y amplio reconocimiento y representatividad en el mercado. Dado que éstas no han sido incorporadas en el Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, deben regularse como indicaciones facultativas complementarias a la denominación de venta que deba llevar la bebida espirituosa, en aplicación de este reglamento. Con este mismo enfoque, se considera necesario contemplar ciertas indicaciones facultativas que aún no cuentan con una regulación específica.

Adicionalmente, teniendo en cuenta lo dispuesto en el artículo 5.1.e) y en el anexo II.5.d) del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, resulta necesario consolidar la legislación española sobre métodos de producción tradicionales del brandy. En concreto, es preciso incorporar, en esta norma, las prácticas nacionales tradicionales sobre redondeo del sabor final del brandy, actualmente contenidas en los artículos 4.6 y 5.4 del Decreto 2484/1974, de 9 de agosto, así como los métodos de producción tradicionales de aromatización del brandy, establecidos en el artículo 5.4 del Decreto 2484/1974, de 9 de agosto, y en el punto Primero de la Resolución de la Dirección General de Industrias Alimentarias y Diversas, de 15 de febrero de 1977.

Asimismo, con el fin de facilitar la aplicación de esta nueva normativa nacional sobre bebidas espirituosas, se ha considerado conveniente unificar todas las disposiciones en un único real decreto, siguiendo el esquema desarrollado por la Unión Europea, que regula todas las categorías de bebidas espirituosas en un mismo reglamento.

En consonancia con lo expuesto anteriormente, es preciso derogar el Decreto 644/1973, de 29 de marzo; el Decreto 2484/1974, de 9 de agosto; el Decreto 1228/1975, de 5 de junio; el Real Decreto 2297/1981, de 20 de agosto; el Real Decreto 644/1982, de 5 de marzo; el Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo, y la Resolución de la Dirección General de Industrias Alimentarias y Diversas, de 15 de febrero de 1977.

Dado el carácter marcadamente técnico de los requisitos regulados en la presente disposición y la necesidad de establecer un marco normativo unitario, que sea de aplicación a todo el territorio nacional y asegure un tratamiento uniforme a todos los productores, el instrumento idóneo para establecerlos es el real decreto.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

Asimismo, ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, transpuesta al ordenamiento jurídico nacional mediante el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

En el proceso de tramitación de este real decreto, han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, del Ministro de Industria, Energía y Turismo, del Ministro de Economía y Competitividad y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo

de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 14 de marzo de 2014,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto de la norma.*

Establecer normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas producidas en España, en desarrollo del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo, en particular, de su artículo 6.1.

Artículo 2. *Indicaciones facultativas para la categoría de bebida espirituosa «Ron».*

Para la categoría de bebida espirituosa definida en el anexo II.1 del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, podrán emplearse las siguientes indicaciones facultativas:

- a) Blanco: ron que no podrá contener caramelo añadido y que está caracterizado por su ausencia de color.
- b) Dorado: ron procedente del ensamble de diferentes rones que han sido sometidos a maduración o envejecimiento y rones blancos.
- c) Envejecido: ron que haya permanecido en envases de madera de roble durante un tiempo mínimo de seis meses.
- d) Añejo: ron que haya permanecido en envases de madera de roble durante un tiempo mínimo de un año.
- e) Viejo: ron que haya permanecido en envases de madera de roble durante un tiempo mínimo de tres años.

Artículo 3. *Normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de la categoría de bebida espirituosa «Brandy».*

1. A los efectos de lo establecido en el artículo 5.1.e) del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, la legislación particular nacional sobre redondeo del sabor final del brandy es la siguiente:

- a) Su contenido en materias reductoras será, como máximo, de treinta y cinco gramos por litro de brandy.
- b) En la elaboración de brandy queda autorizado el empleo como edulcorantes de sacarosa y glucosa.

2. A los efectos de lo establecido en el anexo II.5.d) del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, queda autorizado, como método de producción tradicional del brandy, el empleo de infusiones y extractos hidroalcohólicos obtenidos de los productos que a continuación se especifican:

- a) Uva pasa.
- b) Ciruela pasa.
- c) Fibras de madera de roble.
- d) Pericarpio de almendra.
- e) Vainas de vainilla y de nueces verdes.
- f) Lías de vino producidas en la fermentación del mosto.

Asimismo, queda autorizado el empleo de vino dulce natural.

Las infusiones o extractos hidroalcohólicos indicados anteriormente y el vino dulce natural se utilizarán en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el efecto deseado.

3. En aplicación de la disposición adicional primera de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, se regulan las siguientes indicaciones facultativas, para ser utilizadas en los brandies envejecidos por el sistema de criaderas y solera en barricas de madera de roble de capacidad inferior a 1.000 litros y que cumplan los requisitos que se especifican a continuación:

- a) Solera: brandy cuyo contenido de sustancias volátiles sea superior a 150 mg/100 cc de alcohol a 100 por 100 vol. y que haya sido sometido a un tiempo de envejecimiento superior a seis meses.
- b) Solera Reserva: brandy cuyo contenido de sustancias volátiles sea superior a 200 mg/100 cc de alcohol a 100 por 100 vol. y que haya sido sometido a un tiempo de envejecimiento superior a un año.
- c) Solera Gran Reserva: brandy cuyo contenido de sustancias volátiles sea superior a 250 mg/100 cc de alcohol a 100 por 100 vol. y que haya sido sometido a un tiempo de envejecimiento superior a tres años.

A los efectos de lo dispuesto en este apartado, se entenderá como contenido de sustancias volátiles la suma de ácidos volátiles, aldehídos, ésteres y alcoholes superiores.

4. Se regulan, para ser utilizadas en los brandies envejecidos por el sistema de envejecimiento estático en barricas de roble, las siguientes indicaciones facultativas:

- a) «Reserva»: cuando el envejecimiento sea superior a un año.
- b) «Gran Reserva»: cuando el envejecimiento sea superior a tres años.

Artículo 4. *Indicaciones facultativas para la categoría de bebida espirituosa «Orujo».*

Para la categoría de bebida espirituosa definida en el anexo II.6 del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, podrán emplearse las siguientes indicaciones facultativas:

- a) Blanco: orujo caracterizado por su ausencia de color.
- b) Envejecido: orujo que haya permanecido en envases de madera de capacidad igual o inferior a 1.000 litros durante un periodo mínimo de un año.

Artículo 5. *Indicaciones facultativas para la categoría de bebida espirituosa «Bebidas espirituosas anisadas».*

Para la categoría de bebida espirituosa definida en el anexo II.25 del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, podrá emplearse la siguiente indicación facultativa:

Anisette: bebida espirituosa anisada con un grado alcohólico mínimo de 20% vol. y un contenido en azúcar superior a 200 g/l.

Artículo 6. *Indicaciones facultativas para las categorías de bebida espirituosa «Anís» y «Anís destilado».*

Para las categorías de bebida espirituosa definidas en el anexo II.28 y en el anexo II.29 del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, podrán emplearse las siguientes indicaciones facultativas:

- a) Extraseco: anís con un grado alcohólico superior a 50% vol. e inferior o igual a 55% vol. y cuyo contenido en azúcares totales, expresados en sacarosa, no podrá rebasar la cifra de 50 g/l de producto terminado. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 1,75 a 3,75 g/l.
- b) Seco: anís con un grado alcohólico comprendido entre 35% vol. y 50% vol. y cuyo contenido en azúcares totales, expresados en sacarosa, no podrá rebasar la cifra de 50 g/l de producto terminado. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 1 a 3 g/l.
- c) Semidulce: anís con un grado alcohólico comprendido entre 35% vol. y 45% vol. y cuyo contenido en azúcares totales, expresados en sacarosa, como mínimo de 50 g/l, sin sobrepasar los 200 g/l. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 0,75 a 1,5.

d) Dulce: anís con un grado alcohólico comprendido entre 35% vol. y 45% vol. y cuyo contenido en azúcares totales, expresados en sacarosa, es superior a 200 g/l. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 0,75 a 1,5 g/l.

e) Escarchado: anís con un grado alcohólico comprendido entre 35% vol. y 45% vol. y cuyo contenido en azúcares alcanza la sobresaturación. Deberá presentar el azúcar cristalizado en las ramas vegetales que sirven de soporte para tal fin.

Artículo 7. Indicaciones facultativas para la categoría de bebida espirituosa «Licor».

Para la categoría de bebida espirituosa definida en el anexo II.32 del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, podrán emplearse las siguientes indicaciones facultativas:

a) Semiseco: licor con un contenido en azúcar entre 100 y 200 g/l.
b) Dulce: licor con un contenido en azúcar superior a 200 g/l.
c) Escarchado: licor con un contenido en azúcar tal que éste se presente cristalizado en el interior del envase debido a su sobresaturación.

d) Ponche: licor obtenido a partir de extractos o sustancias vegetales, con sabor afrutado, un color ámbar característico y un grado alcohólico no superior a 35% vol.

e) Palo: licor elaborado mediante la infusión y/o maceración de la quina (corteza de árboles del género «Chinona») y genciana (raíces de «Genciana lutea») en una solución hidroalcohólica, con adición de azúcar, sacarosa caramelizada y alcohol etílico de origen agrícola.

El producto tendrá una graduación alcohólica comprendida entre los 25% vol. y 36% vol. El contenido en azúcares estará comprendido entre 300 y 500 gramos/litro del producto final elaborado.

f) Pipermint: licor con claro sabor a menta, obtenida por maceración o destilación de la menta piperita sola o asociada a otras especies de este género, o de sus extractos, con un grado alcohólico no superior a 40% vol.

g) Apricot: licor obtenido por maceración y/o destilación de albaricoque y otras sustancias vegetales o de sus extractos.

h) Ratafía: licor elaborado básicamente con nueces verdes. Su sabor se podrá completar con varias plantas aromáticas.

i) Cremat: licor elaborado con destilado de caña, con sabor a café, aromatizado con limón y otras especies.

j) Crema: licor con una graduación alcohólica entre 24% vol. y 30% vol. y con un contenido en azúcar superior a 150 g/l.

En el caso de estar elaborado con base láctea, su graduación alcohólica mínima será de 15% vol.

k) Crema catalana: licor elaborado a partir de una emulsión láctea y con posibilidad de añadir cremas vegetales, el cual deberá contener como mínimo un 15% de crema de origen lácteo. Además, este licor deberá presentar un contenido de azúcar entre 150 y 400 gramos por litro expresados en sacarosa, alcohol natural de origen agrícola, aromatizado básicamente con canela y limón.

l) «Destilado»: licor para el cual esta técnica sea la fundamental en el proceso de elaboración.

Artículo 8. Indicaciones facultativas para las bebidas espirituosas comercializadas bajo la denominación de venta «bebida espirituosa».

Para las bebidas espirituosas contempladas en el artículo 9.2 del Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, comercializadas bajo la denominación de venta «bebida espirituosa», podrán emplearse las siguientes indicaciones facultativas:

a) Arrak: bebida espirituosa obtenida por destilación de jugos fermentados de arroz, con un grado alcohólico superior a 38% vol.

b) Fernet: bebida espirituosa obtenida por maceración de diferentes hierbas o dilución de sus extractos, con un color pardo muy oscuro y sabor fuertemente amargo. Su grado alcohólico estará comprendido entre 38 y 47% vol.

c) Curaçao: bebida espirituosa obtenida por maceración y/o destilación de naranjas amargas y/o sustancias vegetales y/o por adición de sus extractos.

d) Gomerón: bebida espirituosa obtenida de la mezcla de aguardiente de vino y/o aguardiente de lías y/o aguardiente de orujo con savia cocida de palma «Phoenix canariensis sp», también conocida como miel de palma.

Artículo 9. *Métodos de análisis.*

Serán de aplicación los métodos de análisis contemplados en el Reglamento (CE) n.º 2870/2000 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2000, que establece métodos comunitarios de referencia para el análisis de las bebidas espirituosas y su posterior modificación, el Reglamento (CE) n.º 2091/2002 de la Comisión, de 26 de noviembre de 2002, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2870/2000 que establece métodos comunitarios de referencia para el análisis de las bebidas espirituosas, que complementa el anterior. En su defecto se podrán utilizar los publicados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y otros organismos internacionales de reconocida solvencia, o métodos nacionales que tengan los valores estadísticos correspondientes de precisión y exactitud.

Artículo 10. *Requisitos de comercialización.*

Los productos regulados por este real decreto y por el Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, se presentarán y comercializarán siempre debidamente envasados y etiquetados, quedando expresamente prohibido el trasvase o rellenado en los establecimientos de venta, mayoristas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes u otros establecimientos de consumo colectivo. En los establecimientos de distribución las etiquetas y precintas permanecerán adheridas a los envases y se dispondrá de los documentos legales que justifiquen las existencias de aquellos productos.

Artículo 11. *Etiquetado.*

1. El etiquetado de los productos objeto de esta reglamentación se regirá, además de por lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, y en este real decreto, por las normas de la Unión Europea y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

2. Además de las indicaciones facultativas reguladas en el Reglamento (CE) n.º 110/2008 y en este real decreto, en el etiquetado de las bebidas espirituosas podrán incluirse otras indicaciones facultativas, siempre y cuando éstas sean conformes con las normas de la Unión Europea y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

Disposición adicional primera. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados, en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) Partes Contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Productos destinados a exportación.*

Los requisitos establecidos en este real decreto podrán no ser de aplicación a los productos destinados a terceros, los cuales estarán sujetos a lo establecido en el

Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de enero, y a la normativa del país de destino, si la hubiere, teniendo en cuenta, en su caso, los acuerdos internacionales que sean de aplicación.

Los productos acogidos a la excepción prevista en el párrafo primero llevarán impresa la palabra «Export», en caracteres bien visibles, y no podrán comercializarse en la Unión Europea.

La excepción prevista en el párrafo primero no será de aplicación, en ningún caso, a los requisitos establecidos en los artículos 3.1 y 3.2 de este real decreto ni en su disposición adicional tercera.

Disposición adicional tercera. *Pacharán y Ronmiel.*

El «Pacharán» y «Ronmiel» deberán ajustarse a las siguientes definiciones:

Pacharán: bebida espirituosa con claro sabor a endrinas, obtenida por maceración de endrinas, e incorporación de extractos naturales y/o destilados de anís, con una graduación alcohólica comprendida entre 25 y 30 % vol.

Para la elaboración del pacharán se emplearán, como mínimo, 125 gramos de endrinas («Prunus Spinosa») por litro de producto final.

El contenido en azúcares totales en el producto final será de 80 a 250 gramos por litro.

Sus características organolépticas, color y sabor, procederán exclusivamente del fruto utilizado.

Ronmiel: bebida espirituosa elaborada mediante la mezcla de ron, aguardiente de caña, aguardiente de melaza de caña o sus destilados, azúcares, extractos vegetales y miel. El producto final tendrá un contenido del 2% en miel de abeja («Apis mellifera») y un grado alcohólico máximo de 30% vol.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de productos.*

Las bebidas espirituosas embotelladas y etiquetadas antes del 13 de diciembre de 2014, que satisfagan las disposiciones aplicables antes de la entrada en vigor de este real decreto, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto y en particular, el Decreto 644/1973, de 29 de marzo, por el que se establece la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio de whisky; el Decreto 2484/1974, de 9 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación especial para la elaboración, circulación y comercio del brandy; el Decreto 1228/1975, de 5 de junio, por el que se establece la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio del ron; el Real Decreto 2297/1981, de 20 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio de la ginebra; el Real Decreto 644/1982, de 5 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio de anís; el Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo, por el que se aprueba 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 y la Resolución de la Dirección General de Industrias Alimentarias y Diversas, de 15 de febrero de 1977, por la que se autoriza el empleo de infusiones o extractos hidroalcohólicos de materias naturales en la elaboración de Brandy.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1.13.^a y 149.1.16.^a de la Constitución, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva sobre

bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y sobre bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

No obstante lo anterior, los artículos 3.3 y 3.4 entrarán en vigor el 1 de enero de 2017.

Dado en Madrid, el 14 de marzo de 2014.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN