

## Intervenidos en Cádiz 41.000 litros de vino con denominación de origen falsa

### Noticias

Los agentes detectaron unas partidas de vinos que se estaban ofreciendo a los propietarios de la casetas por un precio muy inferior al del coste de producción

El Servicio de Protección de la Naturaleza (Seprona) de **la Guardia Civil ha intervenido en Cádiz más de 41.000 litros de vino con denominación de origen falsificado Jerez-Xérés-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar** y cerca de 200 litros de alcoholes y esencias.

La operación, denominada Resaca, ha contado con la colaboración de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y del Consejo Regulador del Vino de Jerez y se inició con motivo de las inspecciones que el Seprona realiza en las ferias y eventos de la provincia de Cádiz, según un comunicado de la Guardia Civil.

Los agentes detectaron unas partidas de vinos que, bajo la denominación "manzanilla especial para rebujito", se estaban ofreciendo a los propietarios de la casetas por un precio muy inferior al del coste de producción de este tipo de caldos. La Guardia Civil estableció un dispositivo para localizar la empresa distribuidora y la bodega de origen. Fruto de este dispositivo, los agentes se incautaron de vinos que estaban preparados para ser comercializados, evitando así que llegaran a los consumidores y solicitaron a la Consejería de Agricultura su análisis.

Durante la inspección, los agentes detectaron que miles de litros de vino se almacenaban en contenedores de plástico reciclados que no estaban preparados para albergar productos destinados al consumo humano. Además, comprobaron en la bodega varias deficiencias en materia de seguridad alimentaria, por lo que se dio aviso a los servicios de salud de la Junta de Andalucía para que los inspectores tomaran las medidas de inmovilización y clausura cautelar de las instalaciones y los productos.

Como resultado de la operación, al responsable de la bodega clandestina clausurada se le imputan delitos contra la propiedad industrial y fraude al consumidor, así como varias sanciones por las deficiencias higiénico sanitarias de elaboración, conservación y envasado de los productos.

La comercialización de estos productos representa un problema para los productores, ya que no pueden competir en precio y pierden ventas, y el desprestigio de una denominación de origen centenaria que proporciona empleo en la provincia a miles de familias.

Redacción