MEMORIA

ORGANIZACION DE UNA COOPERATIVA VINICOLA

ANTONIO J. MARRERO MARRERO

11:663.2
R

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

M E M O R I A

Que con arreglo a lo dispuesto por el segundo apartado del artículo quince, según el Decreto - Orden de 23 de Julio - de 1.953 necesaria para la presentación a examen del Grado de Profesor Mercantil, formula el alumno Antonio J. Marrero Marrero.

Las Palmas 30 de Marzo de 1.959

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
LAS PALMAS DE G. CANARIA
N.º Documento 255183
N.º Copia 677583

BIBLIOTECA CENTRAL

PROYECTO DE ORGANIZACION

DE LA COOPERATIVA VINICOLA

CANARIA

Nº B:
El Catedrático
Manuel Gonzalez

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

INTRODUCCION

Uno de los problemas que, a nuestro juicio, hoy en día goza de vital importancia dentro de la economía nacional y que requiere un amplio estudio para evitar los problemas que frecuentemente se presentan, es el que se refiere a la vid en España.

Sabido es que en nuestra Patria existen poderosos propietarios de grandes zonas destinadas al cultivo de la vid, que generalmente son también fabricantes de vino, pero también es cierto que existen bastante modestos viticultores que no disponen de medios para competir con los cultos y adinerados industriales y que como consecuencia, solo se limitan a cosechar buen fruto para venderlo a las Compañías o ricos especuladores que, disponiendo de recursos y conocimientos industriales y mercantiles pueden luchar dentro y fuera de la Península con las industrias de otros países.

El viticultor necesita conocer las exigencias de cada mercado y el medio de atenderlas con el menor gasto posible.

Si desconocen lo que pasa en las naciones que tienen mayor producción vitinícola, como Francia e Italia, corren el riesgo de verse arruinados en la lucha comercial.

El único medio por el cual los viticultores españoles pueden disponer de grandes fuerzas, de importantes medios, dinero, material y personal competente, y hacer facilmente frente a las épocas de crisis, aún en las más duras, como son: la replantación de los viñedos filoxenados, es agruparse en Cooperativas.

La inmensa mayoría de los viticultores españoles, habrán de recurrir a la cooperación para elaborar, cuidar bien de sus caldos y tener a raya a los comerciantes acaparadores de vinos, intermediarios dificilísimos de suprimir, y verdaderos explotado-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

res del agricultor y del consumidor. A nuestro entender vemos en la cooperación el único medio de salvar la gran riqueza vitícola de España, que tantos brazos emplean y tantas familias sustenta.

El trabajo que se pretende hacer es organizar una de éstas Cooperativas, que bien pudiera tener vida en cualquier región española donde se cultive la vid, y nos guía el interés, debido a que vemos en la cooperación el único medio para que los viticultores españoles bien agrupados por regiones, o en sentido más amplio agrupando regiones, para poder estar en condiciones de alcanzar productos tan excelentes como puede tenerlos la más poderosa industria vinícola.

Por la asociación no se ve aislado el modesto labriego y puede, el que tiene mil vides, disponer de iguales elementos de vinificación, que el que tiene millones de cepas.

En éstas asociaciones lograrán los modestos viticultores alcanzar grandes ventajas, pues si los que disponen de grandes medios de fortuna pueden sin ayuda ajena, cultivar sus viñedos y elaborar los vinos empleando los procedimientos más perfeccionados, por costosas que sean, el esfuerzo colectivo de los cosecheros de mediana fortuna sirve para igualar y aún superar las ventajas que para la parte industrial y mercantil del negocio de vinos, representa el disponer de gran capital.

Para los agricultores, es motivo de ruina el tener que vender fuera de oportunidad, porque los apremios de la familia, las exigencias del Fisco o las necesidades de los cultivos, obligan a proporcionarse dinero sin reparar en los sacrificios que ésto impone.

Las cooperativas no venden un hectólitro de vino, si las condiciones del mercado no son favorables, y si algún socio necesita recursos se los facilita con la garantía de su participación.

Las cooperativas vinícolas cortarán el gran desnivel que se origina en las cotizaciones al pasar de un año de cosecha escasa a otro que es abundante, pues las sociedades como disponen de recursos

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

y los vinos puedan resisti· en los envases el tiempo que sea preciso si la oferta es crecida y los precios bajos, conservarán las existencias para la campaña próxima, en las que la escasez no determinará - alzas de consideración, porque no ofrecerán al mercado las reservas del año anterior.

Existe gran número de pesimistas que ven difícil el obtener el capital para las cooperativas, pero están en un grave error, ya - que si no bastan las acciones suscritas, como todos tienen créditos, con la garantía de su firma y la hipoteca de los inmuebles de la sociedad, hay en el acto entidades bancarias que facilitan los recursos que se necesiten.

Aunque hasta la fecha se ha adelantado mucho en el esfuerzo de asociar a viticultores y vinicultores, no ha sido en la medida - que debiere y es por ello que ha ganado poco terreno a franceses e - italianos esa competencia de nuestros caldos en los mercados extranjeros. Para lograrlo hay que inculcar estas ideas a la mayoría de - los viticultores por el libro, folletos y la publicación constante.

A los poderes públicos y a la iniciativa privada hay que pedirles que procedan con la calma y el reposo de personas en la plenitud de sus facultades y que no vayan a los problemas de la vida nacional con las volubilidades propias de la infancia. Y después de - esto, cuando los productores de reconocida posición social y honradez levanten bandera, alrededor de ellas, fácilmente, se agrupará la masa neutra.

Finalmente diremos que si al nacer las bodegas y las destilerías cooperativas, tomaran tambien incremento las cooperativas urbanas de consumo, las cooperativas rurales de producción y las Federaciones de Cooperativas, los beneficios serían inmensos.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

L A V I D

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

L A V I D

Arbusto de gran interés por sus frutos: las uvas, y de suma importancia en nuestra nación por la vasta extensión que ocupa su cultivo.

Una planta de vid presenta:

Raíces pivotantes profundas, que le permiten tomar agua en -- abundante cantidad.

Un tallo que adquiere con el tiempo el aspecto y consistencia de un tronco corto y retorcido (cepa), o largo (parra), del cual parten ramas (conocidas con el nombre de sarmientos, poco resistentes pero provistos de zarcillos que les permiten trepar por los soportes que se les coloca al efecto, o que buenamente encuentran.)

Las hojas tienen el borde dentado y con entrantes (lobuladas) terminando los nervios en la punta de los dientes. Son alternas y al llegar el otoño se caen. Enfrente de cada una de ellas aparece un zarcillo, que como ya dijimos son ramas modificadas, puesto que presentan hojitas rudimentarias y portan a veces las flores y los frutos.

Por su condición de arbusto, la vid es una planta vivaz y de - hoja caduca.

Las flores de la vid suelen aparecer en el mes de Junio; son - pequeñas y verdosas, y se reunen en forma de racimos.

Están constituidas por: 5 sépalos muy pequeños; 5 pétalos soldados por su parte superior, formando una especie de capuchón que al abrirse la flor se desprende; 5 estambres y un pistilo con dos cavidades.

El fruto o uvas, es una baya de color variable y sabor dulce, muy agradable por el azúcar que contiene. Se agrupan en racimos y su piel presenta una especie de cera que evita sean mojadas por las go-- tas de lluvia.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

La vid puede reproducirse por semillas, pero se prefiere hacerlo por medio de sarmientos o ramitas con yemas. Esta planta requiere muchos cuidados, ya que tiene numerosos y variados enemigos como son la filoxera, mildium, etc.

Los racimos de uva recolectados en Septiembre u Octubre, mediante la operación llamada vendimia, son usados por el hombre:

a) En estado fresco: uvas de mesa como fruta.

b) En estado desecado: pasas con igual fin.

c) Como punto de partida para la obtención del vino.

Es una planta trepadora, que pertenece a la familia de las vitáceas. Requiere la vid un clima mediterráneo, templado y seco. Es decir, inviernos tibios con raras heladas, lluvias escasas, irregulares y preferentemente en Otoño, Invierno y comienzos de Primavera, y sobre todo veranos muy secos, cálidos y largos. La vid requiere estas condiciones climatológicas, que son las ideales para el desarrollo de sus profundas raices y troncos.

En España estas condiciones climatológicas se encuentran en las zonas medias y bajas de la Iberia "seca". En el siglo pasado la extensión dedicada al cultivo de la vid era bastante superior a la de hoy. La invasión de la filoxera y otras plagas destruyeron muchos viñedos.

La provincia de Almería se encuentra enclavada en la región de la vid, razón por la cual vegeta esta planta en buenas condiciones en todos los partidos judiciales. Sin embargo suele sufrir algún accidente con motivo del frío, la humedad y el excesivo calor en determinadas zonas. La falta en Almería de observatorios metereológicos locales en las diversas comarcas vitícolas, impiden la clara determinación del clima, estudio que sería de suma importancia. Los factores metereológicos que principalmente nos interesan en el cultivo de la vid son: la pluviosidad, la temperatura y la evaporación.

En cuanto a la pluviosidad se clasifica el clima de Almería entre los climas desérticos. Atendiendo á la temperatura media el clima

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2008

es clasificado entre los templados. En cuanto a la evaporación tiene - su máximo de 5'7 milímetros en Agosto y un mínimo de 1'3 milímetros en Diciembre.

En cuanto al abono, basta con una buena estercolada por período de 3 ó 4 años. Los elementos más importantes que las plantas extraen - del suelo son: nitrógeno, ácido fosfórico, potasa y cal. En las tie--- rras ligeras y calizas las estercoladas deben de ser débiles y frecuentes, empleando estiércol ya hecho y a ser posible de ganado vacuno. En las tierras fuertes se emplean estiércol pajoso para dar soltura al terreno. Los abonos químicos nitrogenados (nitrato de sosa y sulfato amónico) proporcionan a la vid más o menos rapidamente el nitrógeno necesario y son abonos anuales del parral.

Los abonos fosfatados más empleados son: el superfosfato de cal y las escorias de desfosforación; el primero se debe de usar preferentemente, dejando las escorias para los terrenos más pobres en cal.

Los abonos potásicos son: el sulfato y cloruro potásico.

Los riegos se pueden clasificar en cuatro grupos, que son:

1º Preparación.

2º De vegetación.

3º De sostenimiento.

4º De enmienda.

En el primer grupo se incluyen los riegos que tienen por objeto facilitar las labores, conservar la humedad del suelo necesario para la nitrificación.

El segundo tiene por finalidad primordial, restituir el agua -- evaporada en gran cantidad por las hojas, proporcionando al mismo -- tiempo elementos nutritivos necesarios a la vida de la planta.

El tercero tiene por finalidad facilitar el desarrollo del grano.

El cuarto se suele hacer con aguas turbias, por las materias orgánicas que llevan en suspensión; son consideradas como verdaderas en

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

mientas y abonos.

Ahora bien, en general el número de riegos es variable, depen de del agua disponible en cada caso.

Dentro del cultivo de la vid hay que hacer las siguientes ope raciones: 1º La "poda" que consiste en cortar los largos sarmientos, con la finalidad de que la vid pueda echar sus nuevos brotes con más fuerza y poder lograr así una mayor cosecha. Esta operación se efec-- tuará todos los años y por lo general antes de entrar la primavera. - De estos sarmientos se suelen coger trozos denominados "estacas" para la reproducción de vides, ya que su reproducción se hace por medio de estacas. 2º El "desnuntado", que consiste en la supresión de los fal- sos brotes anticipados, para facilitar el desarrollo del brote princi pal. Después de éstas operaciones se realizan otras que tienen por fi nalidad cuidar de los racimos y conservar el buen estado de las vides

El fruto de la vid es la uva en forma de granos, dispuestos - estos granos en forma de racimos. Existen dos clases de uvas: uvas ne gras y uvas blancas. Los granos de uvas secados al sol forman las pa- sas.

La uva madura en otoño, época en que se efectúa la recogida - del fruto, operación denominada vendimia; los vendimiadores colocan - las uvas que cortan en cestas y que después vacían en toneles ó en ar taderos. En el lagar pisan las uvas o las prensan para extraer de - ellas el mosto que contienen.

Ciclo vegetativo de la vid.- En los climas templados, la vid pasa los meses de otoño e invierno al estado de vida latente, cuando acaba esta última estación encuentra la temperatura y humedad conveni ente, no solo en la atmósfera sino tambien en el suelo, entra en el - estado de vida activa cuya primera manifestación es el fenómeno llama do "lloro"de la vid", que se manifiesta en la inhalación de un líqui- do acuoso que aparece rezumando de los cortes hechos en la poda.

Tiene lugar para la mayoría de las viníferas cuando la tempe-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ratura es de 8 á 12°, debiendo durar por lo menos de dos a tres semanas. Este lloro es muy abundante desde media noche hasta la salida del sol, disminuyendo bastante al final del día. Su causa inmediata parece ser la diferencia de la temperatura del suelo y la de la atmósfera. Este fenómeno no se presenta en las vides de poda temprano, ni aquellas cuyos cortes han sido lavados con sulfato ferroso disuelto. Puede así mismo el lloro cesar por efecto de una extraordinaria baja de temperatura y comenzar de nuevo más tarde, durando entonces 15 ó más días.

Las variedades de vides primerizas echan brotes mucho más temprano que las demás; por eso suelen perjudicarles las heladas tardías que las encuentran en un período de vegetación avanzado. Cuando el brote ha terminado se desarrollan rapidamente los tiernos sarmientos y más si la temperatura se eleva un grado por semana. A partir del ciclo vegetativo, no tardan los granos en aumentar de tamaño.

Zonas vegetativas de la vid.- La vid necesita para su crecimiento y desarrollo, una cantidad de calor comprendida entre 2'500° y 2'600°, con una temperatura media anual de 25°.

Todos los paises comprendidos entre los 35° y 50° de latitud Norte, disfrutan de esas temperaturas, siendo los mejores territorios los situados en el paralelo 40° de latitud septentrional, que tienen suelo arcilloso y arenisco, como España, Sicilia y buena parte de Italia, Grecia, Turquía, China, Japón y los Estados Unidos.

Los cuidados esmerados de cultivo que se prestan a la vid en muchos sitios, hace que veamos vegetar la vid en inmejorables condiciones fuera del área natural de su cultivo.

Se conocen muchas variedades reunidad de acuerdo con el color de su piel, en uvas blancas (entre las que destacan la Pedro Jiménez, la Palomino, la Moscatel, la Albillo, etc.) y tintas (tipo Garnacha, Caciñena, etc.)

La constitución de un racimo es aproximadamente la siguiente:

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Escobajo ó rabos..... 4%

Racimo

Granos ó uvas..... 96%

Las condiciones del terreno y del clima, así como la variedad y grado de madurez influyen en la composición química de las uvas; así - los climas secos y cálidos y la madurez, favorecen el desarrollo de -- los azúcares y el empobrecimiento en ácidos, sucediendo lo contrario - para el caso de climas fríos y húmedos y falta de madurez.

Las uvas tintas o negras son más ricas en taninos y materias colorantes que las blancas.

En el hollejo o piel, así como en el escobajo, se encuentran -- principalmente localizadas las "levaduras", llevadas allí por los in-- sectos.

La industria del vino no emplea por lo general levaduras cultivadas; sin embargo modernamente se recomienda esterilizar el mosto por el calor y destruir todos los microorganismos, sembrando seguidamente levaduras seleccionadas, con lo que se evitan posibles descomposiciones perjudiciales.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

P R I N C I P A L E S R E G I O N E S

E S P A Ñ O L A S P R O D U C T O R A S

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

En el siglo pasado la extensión dedicada al cultivo de la vid era bastante superior a la de hoy. La invasión de las filoxeras y -- otras plagas destruyeron muchos viñedos. En el año 1.950 la superfi-- cie total del viñedo español era de 1,560.000 Ha. La extensión plantada de vid en España produce suficiente para satisfacer nuestras necesidades, tanto interiores como las del comercio exterior.

Las principales regiones españolas productoras de vid son las siguientes:

LA MANCHA.- Entre las provincias que han aumentado la superficie de viñedos figura a la cabeza Ciudad Real, que ocupa tambien el primer puesto por la extensión total de tierras dedicadas a este cultivo. La mayor parte se cultiva en la Mancha. El vino más afamado de la comarca es el de Valdepeñas. Toledo con 2,780.000 Hl. fué la provincia mayor productora de mosto de España en 1.947.

CATALUÑA.- El cultivo de la vid tiene lugar en toda la zona - del litoral y en los valles prelitorales. Junto con el viñedo alterna el olivar en casi toda la región y los cereales y leguminosas en rotación, mezclados con los árboles frutales.

Las comarcas vitícolas más importantes son las del Panadés, -- parte alta del campo de Tarragona y Priorato. En San Sadurní de Noya (Panadés) y sus alrededores se producen mostos blancos apropiados a - la especialidad, que han hecho famosa de sus espumosos y champañas. - La mayor extensión de viñedos en Cataluña corresponde a la provincia de Tarragona, seguida de las de Barcelona y Lérida.

BALEARES.- Los viñedos de Baleares presentan casi las mismas características que los catalanes, pero son mucho menos extensos.

LEVANTE.- En Levante se alterna el viñedo con el algarrobo, - el olivar y el almendro. En las estribaciones montañosas del litoral, en las orillas de los valles interiores de las provincias de Caste---

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

llón, Valencia, Alicante y Murcia, se producen vinos de alta gradua--- ción, tintos muy intensos. Utiel en Valencia y Jumilla en Murcia son - centros vitícolas renombrados.

ARAGON.- La zona vitícola aragonesa comprende toda la parte - baja de la provincia de Zaragoza y el sur de Huesca. Los vinos más afa mados son los del campo de Cariñena, muy azucarados y alcohólicos. La ribera de Navarra es continuación de las zonas vitivinícolas aragone-- sas de Lorja y Tarragona y transición hacia la Rioja.

LA RIOJA.- La Rioja es una de las comarcas más ricas de Espa- ña y productora de vino de mesa más fino. La producción del mosto de - La Rioja es muy regular y de mayor rendimiento por hectárea que en las zonas mediterráneas, debido al clima más húmedo.

CASTILLA LA VIEJA y LEON.- Al sur del Duero, la faja de viñe- dos que da fama a la tierra del vino en la provincia de Zamora, se pro longa por Nava del Rey y Rueda, en la de Valladolid y Aranda del Duero en Burgos. En la provincia de León los viñedos se extienden por las ri beras del Esla y sus afluentes, así como por el valle del Bierzo que - pertenece a la cuenca del Miño.

CUENCA DEL MIÑO.- El Bierzo forma con las tierras abrigadas - del valle del Sil una región vinícola importante que se asoma, siguien do la cuenca del Miño al Atlántico. Los vinos de Galicia no tienen ele vado grado alcohólico, en general, pero su característica acidez los - hace muy agradables al paladar. Valderras y Ribero son comarcas fano-- sas por sus vinos. En esta región corresponde a la provincia de Orense la mayor extensión de viñedos.

EXTREMADURA.- El buen vino prefiere el sol al agua. En Extre- madura, los viñedos se extienden por el Sur de la provincia de Cáceres y por tierra de Barros en la de Badajoz. Los vinos extremeños son de - alta graduación alcohólica, antos para licores y aguardientes.

ANDALUCÍA.- Andalucía es la tierra del vino generoso por exce lencia. Sus condiciones climatológicas y de suelo son ideales. La cam-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

piña cordobesa con Montilla, Aguilar, Rute; la comarca riquísima del Condado en Huelva; casi toda la provincia de Málaga; la zona sevillana de la Sierra con Cazallas y sobre todo el "campo jerezano" con Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa María, son productores de exquisitos vinos famosos en el mundo entero. Pero ni - la extensión del viñedo ni la producción del mosto son grandes en Andalucía. La extensión mayor corresponde a la provincia de Málaga.

La producción total del vino en España fué de 16,000.000 de hectólitros en 1.951. El consumo de uva para mesa es muy importante - en toda nuestra nación.

La uva de Almería es de grano grueso y de piel resistente, - siendo por esto la variedad más adecuada para la exportación. En es-- tas provincias meridionales la vid se encuentra asociada con el almendro, la higuera y el granado.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

PROCESO TECNICO DE

LA ELABORACION DEL

VINO

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

La obtención del vino se puede resumir de una manera general - en las siguientes operaciones:

1ª Obtención y corrección del mosto.

2ª Fermentación: tumultuosa y lenta.

3ª Crianza.

4ª Operaciones complementarias.

OBTENCION Y CORRECCION DEL MOSTO.- Recolectados los racimos maduros mediante la labor llamada vendimia, son llevadas a la bodega donde bien directamente o tras algunas operaciones previas como la del -- despalillado o separación de los escobajos, para obtener un mosto menos rico en tanino que dará vinos más finos. La depuración o separación de las uvas no sanas etc. son sometidas al estujado o pisado, operación por la cual se rompen los hollejos dejando salir al zumo o mosto que al rodear a aquellos y al escobajo se impregnan de levaduras.

El estrujado ó pisado se conseguía antiguamente aplastando las uvas por medio de los pies, procedimiento que modernamente ha sido sustituido en las instalaciones vinícolas por máquinas estrujadoras, consistentes en dos rodillos que al girar en sentido contrario aplastan - el grano, o bien en centrífugas en la cual los granos salen despedidos contra la pared y se revientan a la vez que se separan los escobajos.

La papilla formada constituida por mosto + hollejo + pepitas - con o sin escobajo, se llevan directamente a las cubas de fermentación (fermentación con orujo), obteniendo: si la uva era negra "vino tinto común"; y si la uva era blanca "vino clarete", o bien se separan las - substancias sólidas de la papilla, por medio de planos inclinados o cilindros agujereados que retienen este dejando pasar al mosto. Como el orujo queda empapado en líquido, se separa el mosto por prensado en -- prensas hidráulicas y se adiciona al anterior obteniendo al fermentar (fermentación sin orujo): si la uva era negra vinos "claretes o blancos" (según la intensidad y duración del prensado), y si la uva era --

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

blanca "vinos blancos".

El mosto, constituido fundamentalmente por una disolución de azúcares con predominio de glucosa en agua, junto con ácidos orgánicos sales y otras substancias, puede debido a las condiciones en que se haya recolectado la uva, contener azúcares, ácidos u otras substancias, en defecto o exceso, proporción que conviene corregir previo análisis, por influir decisivamente en la fermentación. De la proporción de los azúcares dependerá posteriormente el contenido de alcohol en el vino.

La corrección se realiza agregando otros mostos con caracteres contrarios, o bien ciertas substancias como ácidos tártárico, cítrico, etc., que aumentan la acidez, o sales que la disminuyen como son los tartratos.

A veces se adicionan a los mostos otras substancias, tales como pequeñas cantidades de yeso (no más de 2%) que mejora el color y aumenta la acidez, o se somete a sulfitación destruyendo ciertos organismos perjudiciales y deteniendo la fermentación cuando se desea conservar el mosto, si la cantidad de anhidrido sulfuroso es adecuada.

FERMENTACION.- Transformación del mosto en vino. El mosto es el líquido con azúcar y el vino líquido con alcohol. La fermentación tiene lugar en dos fases: una llamada rápida, tumultuosa o principal que dura de seis a ocho días; y otra lenta o secundaria que transcurre durante uno o varios meses.

a) Fermentación Tumultuosa.- Depositado el mosto, con o sin orujo en recipiente de cemento, a una temperatura de 18°, que luego se va elevando hasta 25-30° por la actividad de las levaduras, éstas al encontrar un medio adecuado para su desarrollo, se multiplican extraordinariamente verificando si la cantidad de aire es deficitaria una intensa fermentación alcohólica que lleva consigo la casi completa transformación de la glucosa y lebulosa en alcohol y anhidrido carbónico. Al propio tiempo, durante esta fase se producen pequeñas cantidades de glicerina, alcoholes superiores, ácidos y otras substancias que entran

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

a formar parte de la constitución del vino.

El anhidrido carbónico se desprende, con lo que el líquido nace que cuece, y si la fermentación se realiza en presencia de orujo, éste es arrastrado hacia la superficie formando el llamado sombrero, - que al disminuir la densidad del líquido como consecuencia del paso -- glucosa a alcohol, vuelve a descender dando origen junto con otras substancias precipitadas (tartratos, albuminoides, etc.) al subproducto - llamado igualmente orujo.

Al acabar la fermentación tumultuosa se separa el orujo del vino mediante la operación de "descube", que consiste en el trasiego - de este vino, llamado vino de yema a otros recipientes donde sufre la fermentación lenta.

El orujo por prensado proporciona nuevas cantidades de vino, que es elaborado aparte o se adiciona al interior para formar una mezcla de calidad media.

"Los vinos de yema y de prensa" obtenidos no son todavía aptos para el consumo, necesitando sufrir una serie de modificaciones en su olor, sabor y color, que los hagan adecuados al uso. Ello se consigue mediante la fase de fermentación lenta.

b) Fermentación lenta o Acabado.- Introducimos el vino de yema o de prensa en toneles o barricas adecuados que impiden la entrada - del aire, pero no la salida del anhidrido carbónico, a temperaturas -- adecuadas (de unos 15°), prosigue lentamente la fermentación originándose a expensas de pequeñas cantidades de azúcares que quedaban sin -- transformar más alcohol y gas carbónico.

Al propio tiempo tiene lugar otras transformaciones (oxidaciones, esterificaciones y fermentaciones no alcohólicas), que motivan el mejoramiento de su color, olor y sabor (conjunto de caracteres que constituyen el bouquet o aroma), y ciertas substancias en suspensión, como levaduras, gérmenes, restos de orujo, tartratos, etc., se sedimentan formando las llamadas Heces, de las que separa el vino por medio - de trasiegos.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Al acabar la fermentación lenta, el vino obtenido puede ya, -- clasificación y conservación, lanzarse al mercado (vino nuevo), o bien proseguir su elaboración con la fase de crianza o maduración que según la clase de vino dura más o menos años.

CRIANZA Ó MADURACION.- Con la crianza o maduración se incrementa el aroma y se clasifica el vino. El vino nuevo trasegado a cubas o toneles, completamnete llenos y perfectamnte cerrados se deja en reposo en lugares frescos.

Al cabo de un cierto tiempo, el vino ha depositado nuevas cantidades de heces, y como éstas contienen microorganismos que pueden -- provocar alteraciones, debe de evitarse el contacto del líquido con -- ellas. Para lograrlo se realizan de cuando en cuando trasiegos (por lo general cuatro durante el primer año, al comenzar cada estación; y dos durante los demás, al principio y final del invierno) que separan un - vino límpido y sano.

Durante esta fase y como consecuencia de la aireación sufrida por los vinos en los trasiegos, ocurren ciertas oxidaciones lentas que dan lugar a determinadas alcoholes, aldehidos, ácidos, etc., que se -- combinan entre si para formar los ésteres, éteres y otros compuestos, productos que mejoran extraordinariamente el aroma o bouquet del vino. La crianza de los vinos tintos dura unos dos años y la de los blancos tres, dejándolos en la bodega después de embotellados durante muchos - más (envejecimiento) cuando se quieren obtener vinos finos o añejos.

Si se desea preparar vinos espumosos (champañas) se adicionan a ciertos vinos blancos embotellados, azúcar y levaduras seleccionadas, tapándolos acto seguido. Al fermentar el azúcar contenida en botellas, queda disuelto el gas carbónico provocando al abrirla y desprenderse, la formación de abundante espuma.

OPERACIONES COMPLEMENTARIAS.- Los vinos con objeto de acelerar ciertos fenómenos, mejorar su aspecto y facilitar su conservación, son sometidos a diversas operaciones o manipulaciones, limitadas por las -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

leyes de cada país, entre las que cabe destacar: la clarificación, la filtración, la mezcla o commage y la pasteurización.

a) Clarificación.- Adición al vino de determinadas substancias minerales (caolín, arena, bentonita, etc.) ó animales (clara de huevos caseina, sangre, etc.), que por acción mecánica o química eliminan las partículas en suspensión que contuvieran aquellos, dejándolos más limpios y brillantes.

b) Filtración.- Paso a través de filtros para asegurar la separación de partículas sólidas, caso de no realizarse la clarificación ó después de ésta.

c) Mezcla o Commage.- Entre las diversas operaciones realizadas en los vinos, encaminadas a subsanar sus defectos o mejorarlos, merece especial mención la llamada mezcla o commage, consistente en mezclar vinos de caracteres distintos, con objeto de conseguir uno intermedio sin defectos o de cualidades más apreciadas.

d) Pasteurización.- Operación de conservación consistente en calentar el vino durante cierto tiempo y en ausencia del aire, a una temperatura a la cual la mayoría de los microorganismos mueren (60 - 70°) seguido de un rápido enfriamiento, para evitar la permanencia en las temperaturas 25 - 35° óptimas para aquellos seres. Con ello el vino resiste largos viajes y se conserva durante más tiempo.

COMPOSICION, APLICACION y VARIEDALES.- El vino es un líquido constituído esencialmente por:

Agua	75 - 90%
Alcohol	8 - 17%

Junto con pequeñas cantidades de otras substancias como ácidos, sales, glucosa, taninos y materias colorantes (más en los tintos que en los blancos), aldehidos, ésteres, y otros productos aromáticos (constituyentes del bouquet), glicerina, materias nitrogenadas, vitaminas, etc.

Se ha discutido muchísimo sobre la utilidad o perjuicio en la

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

alimentación humana y se ha llegado a la conclusión de que el vino en pequeñas cantidades obra como estimulante e incluso como alimento -- energético, al ser oxidado su alcohol en los tejidos. Sin embargo el exceso es perjudicial, ya que conduce a la embriaguez y posteriormente al alcoholismo, grave enfermedad que ataca el sistema nervioso y a las vísceras (corazón, hígado, estómago, etc.), proporcionando terribles trastornos a la descendencia.

El vino se emplea tambien como primera materia en la fabricación de aguardientes (coñac sobre todos), del llamado alcohol de vino y del vinagre natural.

Los vinos según el color se dividen en: blancos, tintos y claretes, y según su calidad en finos y comunes.

El número de variedades dentro de los anteriores tipos es muy elevado, conociéndose ordinariamente por un apelativo que indica el sitio de origen (marca de origen) ejemplo: vinos de Málaga, de Burdeos, del Rhin, etc.

Los defectos y alteraciones que sufre el vino son sumamente variados. Unas veces se deben a modificaciones químicas que provocan enturbiamientos; otras a la acción de microbios que lo avinagran o causan enfermedades varias.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

SUBPRODUCTOS QUE SE OBTIENEN

EN LA INDUSTRIA VINICOLA

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

En la industria vinícola se producen además del vino cuatro tipo de subproductos: el escobajo, el orujo, las heces y el gas carbónico.

El Escobajo.- Rabos del racimo que previamente secados se utilizan como combustible y sus cenizas como abonos.

El Orujo.- Residuo sólido prensado y por lo general fermentado. Este está constituido por vino, hollejos, pepitas, tartratos y -- otras substancias.

Por el vino que todavía conserva (la mitad de su peso) tiene - interés en la obtención de aguardientes (llamados de orujo) y de alcohol, así como por maceración ó dipresión de los vinos de orujo.

De ellas se extrae también el crémor tártaro ó bitartrato potásico, el tartrato cálcico, el ácido tartárico y otros productos. De -- las "pepitas" contenidas en él, puede extraerse aceite.

Las Heces o Borras.- Residuo que depositan los vinos durante la fermentación lenta y crianza. Están formados por bitartrato potásico, algo de tartrato cálcico y materias albuminoides, levaduras, etc. Las heces previamente desecadas constituyen una interesante primera materia para la obtención de crémor tártaro y del ácido tartárico.

El Anhidrido Carbónico.- Gas desprendido durante la fermentación, que recogido, depurado y comprimido, puede lanzarse al comercio.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

E S T A T U T O S D E L A

C O O P E R A T I V A V I N I C O L A

C A N A R I A

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

CAPITULO I

Denominación, fines, estructura, duración, personalidad y domicilio de la Cooperativa.

Artículo 1º

Con la denominación de COOPERATIVA VINICOLA CANARIA, se crea esta entidad, de las organizadas en sentido jerárquico y unitario por la ley de Cooperación del 2 de Mayo de 1.942 y por su Reglamento del 11 de Noviembre de 1.943.

Artículo 2º

Tiene por objeto plasmar en el orden industrial vinícola, los fines comunes de orden económico social, a que hace referencia el Artículo 1º de dicha ley, colocando la modestia de las personas que encuadra, al abrigo de los movimientos de la alta especulación.

Artículo 3º

Esta Cooperativa Industrial, con diversos fines que autoriza el Artículo 1º de la ley de Cooperación y prevee el 46 de la misma, "tiene por objeto principal la industrialización del vino, elaborándolo en cualquiera de sus preparaciones, encaminando sus esfuerzos al mejoramiento técnico y económico social de sus explotaciones (Art. 40 de la Ley de Cooperación); y como finalidades complementarias de aquellas, las siguientes:

a) Garantizarse el suministro de materias primas indispensables problema principal e involuble en régimen individualista de la pequeña industria, adquiriéndolos.

b) Fabricación, adquisición, alquiler y distribución de útiles, medios de transporte, combustible, y demás elementos de la producción

c) Crear procedimientos de venta en común de sus distintos productos a los mercados local, nacional y exterior.

d) Creación y fomento de Institutos ó Entidades de Previsión de todas clases o formas de crédito (personal, pignoraticio o hipotecario), bien sea directamente dentro de la misma Cooperativa, bien esta

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

blecien̄o o secundan̄o Caja, Bancos, o bien constituyén̄ose la Cooperativa en intermediaria entre tales establecimientos y las personas que lo formen.

e) Creación de una sección de consumo o Economato, para el suministro de víveres, ropas, útiles, etc., a sus asociados y afiliados del Sindicato Provincial Vinícola de Las Palmas.

La amplitud de éstos objetivos de difícil logro, inmediato en su totalidad hasta la cuantía de los recursos económicos que requiere, serán objeto en cada momento oportuno, en las partes no atendidas desde el primer año de actuación de esta Cooperativa, de planes anuales o quincenales, que estudiará y ejecutará la Junta Rectora, - por encargo de la Junta General.

Artículo 4º

La diversidad de sus fines, que pueden coincidir parcial o totalmente con las actividades profesionales de los asociados que integra o integre, requiere según la propia estructura de los Sindicatos vinícolas para la clasificación de aquellos, proporcionalidad de sus aportaciones y disfrutes de derechos o servicios, la formación - de la sección siguiente:

SECCION DEL CICLO DE INDUSTRIAS, para las que en las condiciones anteriores, aportando inclusosus fábricas en explotación, estén interesados profesionalmente en la fase industrial o de preparación del vino, en cualquiera de los procedimientos y su colocación ó venta en el mercado nacional.

Artículo 5º

La duración de la Cooperativa, cuyo ámbito se extiende a -- las Islas Canarias, será indefinida y no podrá disolverse mientras - responda a los fines de su institución o hasta tanto que la Junta General con su soberanía, y a tenor con lo dispuesto en el Art. 29 de la ley y con sujeción al 4 de su Reglamento lo acuerde.

Artículo 6º

En todo cuanto se relaciones con los fines de su institu---

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ción gozará de personalidad jurídica, independiente de cualquiera -- otra persona o entidad, y se regirá y administrará según las normas que se determinan en el presente Estatuto, y en sus Reglamentos de - Régimen Interior.

Artículo 7º

El domicilio de esta Cooperativa se sitúa con carácter provisional en . . . . . del término municipal de . . . . . pudiendo ser trasladada a otro local del propio término cuando así lo decida la Junta Rectora.

——————— oOo ———————

CAPITULO II

- De los Socios -

Artículo 8º

Para la admisión de nuevos socios de la Cooperativa, se precisa el acuerdo favorable de la Junta Rectora, y llenar los siguientes requisitos:

a) Corresponderle el encuadramiento como titulares, representantes, administradores, arrendatarios o productores, en cualquiera de los Sindicatos vinícolas de Canarias.

b) Ser mayor de dieciocho años, necesitando los comprendidos entre los dieciocho y veintiún años, la autorización paterna o legal equivalente, y la mujer casada la de su marido.

c) Ser presentado por dos socios.

d) Solicitar el ingreso por medio de instancia dirigida al - Jefe de la Junta Rectora, consignando el nombre, apellidos, edad, naturaleza, nacionalidad, profesión, domicilio, y en su caso dirección telegráfica y número del teléfono, especificando su deseo concreto - de encuadramiento mediante el cumplimiento de las aportaciones reglamentarias procedentes y las que se acuerden, y comprometiéndose solamente a sujetar su actuación a cuanto determinan los presentes Estatutos y Reglamentos de Régimen Interior que se dicten.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Artículo 9º

La Sociedad se constituye y funciona bajo régimen de igualdad - en cuanto a los derechos y deberes de los socios cooperadores, los - cuales gozarán en proporción a sus operaciones sociales, de los beneficios que obtengan la Cooperativa, de haber cumplido todas sus obligaciones sociales.

No obstante y exclusivamente a efectos de consideración respetuosa y afectiva a la antigüedad, se reconocerán como socios fundadores a los que constituyen la presente Cooperativa, en relación con - los que pudieran ingresar en el futuro.

Artículo 10º

Se entienden como obligaciones sociales las siguientes:

a) Suscribir a cada socio a capital cedido una aportación de -- dos mil pesetas.

b) Desempeñar los cargos y comisiones que se le confíe.

c) Fomentar el consumo, la producción y el crédito de sus operaciones.

d) Velar por el buen funcionamiento de la Sociedad.

e) Observar buena conducta.

f) Cumplir los acuerdos de la Junta Rectora.

g) Cumplir fielmente las disposiciones de los presentes Estatutos.

h) Asistir a los actos para los que fuere convocado.

i) Sufragar proporcionalmente los gastos que se ocasionen para la buena marcha y desenvolvimiento de la Cooperativa.

j) Satisfacer la cuota mensual de diez pesetas.

k) Aportar los elementos y medios de trabajo que en los acuerdos y reglamentación interior se determinen.

Nadie podrá pertenecer a la Cooperativa en concepto, que represente o pueda indicar cualquier preferencia, privilegio o ventaja contraria a lo anteriormente establecido.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Artículo 11º

Todos los asociados tendrán voz y voto en la Junta General y podrán ser elegidos para los cargos directivos de la Cooperativa.

Otros derechos serán los siguientes:

a) Gozar de los beneficios y ventajas de la Cooperativa.

b) Inspeccionar todas las operaciones sin interrurción del - normal funcionamiento de la misma.

c) Percibir en proporción a sus operaciones sociales los retornos Cooperativos que la Junta Rectora acuerde llevar a cabo.

d) Que se le abone el importe de los valores a los precios - provisionales establecidos en los términos que acuerde para todos los asociados la Junta Rectora, según lo que permita la forma de venta -- que impongan las circunstancias, siempre a base de procurar al asocia do la disponibilidad de su dinero, desde que se halle en poder de la Cooperativa.

e) Que se le permita el examen de los libros de actas y contabilidad de la Cooperativa, así como de los documentos que puedan interesarle y que se le faciliten cuantos informes pida, a las horas de oficina, pudiendo la Jefatura señalar dentro de éstas los días y las horas que se reserven para ello, si en cualquier momento hubieren un entorpecimiento a la marcha normal de las operaciones.

Artículo 12º

Los asociados serán bajas por causa de exclusión forzosa, -- por separación voluntaria y por acuerdo de la Junta Rectora.

Son causa de exclusión forzosa:

a) Muerte o interdición civil del socio.

b) Haber sido expulsado de la Organización Sindical.

La baja voluntaria no podrá concederse durante el primer año de vida de la Cooperativa.

El socio que voluntariamente quisiera separarse de la Cooperativa, deberá ponerlo por escrito en conocimiento del Jefe de la Junta Rectora con 15 días de anticipación, quedando sujeto tanto si fue-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

se baja por causa forzosa como voluntaria, a la liquidación de las - obligaciones y responsabilidades contraídas hasta la fecha de separación. No obstante en aquellos casos en que pudiera causar perjuicios graves a la Cooperativa, la separación se demorará a juicio de la -- Junta Rectora, de uno a seis meses como máximo.

La liquidación de la parte de un socio en la Sociedad por motivo de exclusión forzosa no podrá hacerse nunca por deducción superior del 10% del total importe que tuviese suscrito y desembolsado, una vez deducidas las pérdidas, si las hubiere, del capital social.

Las cantidades que según la circunstancia señale la Junta -- Rectora como deducción para los casos de separación voluntaria, estará comprendida entre un 5 y un 20%.

Artículo 13º

En caso de que varios asociados solicitasen a un tiempo la - devolución de sus aportaciones, se establecerá un turno de preferencia, teniendo en cuenta la antiguedad con relación a la fecha de su ingreso en la Cooperativa.

Artículo 14º

La baja por acuerdo de la Junta Rectora, se producirá con carácter forzoso por cualquiera de las siguientes causas:

a) El cometer por parte del socio, acciones reputadas como - deshonrosas.

b) El reiterado incumplimiento de las obligaciones impuestas en éstos Estatutos y en los Reglamentos que se dicten, y el desacato grave en las órdenes emanadas de la Junta Rectora.

c) Cuando el socio ocasione por cualquier concepto perjuicio grave a la Cooperativa y especialmente en los casos en que aporte -- productos de mala calidad o elaborados con deficiencias.

---------- oOo ----------

CAPITULO III

- Del Capital Social -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Artículo 15º

El capital social de la Cooperativa estará constituído:

a) Por las aportaciones de dos mil pesetas que suscriban -- los asociados, o las de distinta cuantía que fije la Junta General en lo sucesivo. Dichas aportaciones podrán satisfacerse por entregas mensuales no inferiores al 5% del valor total cuando la situación económica del asociado a juicio de la Junta Rectora así lo requiera. Si un asociado llegara a encontrarse al descubierto en tres entregas mensuales, la Junta Rectora podrá decretar su baja ó imponer la sanción que estime conveniente.

b) Por las cuotas mensuales de asociados.

c) Por los Fondos de Reserva y Obras Sociales.

d) Por las subvenciones que faciliten los Organismos Oficiales.

e) Por los donativos, legados, etc., establecidos en su favor.

f) Por los bienes, acciones de todas clases o artículos que adquiera la Cooperativa, así como sus rentas o frutos.

Artículo 16º

De las obligaciones que contraiga la Cooperativa responde - solo el Capital Social.

Artículo 17º

La Cooperativa destinará de los ingresos obtenidos por excesos de percepción y márgenes de previsión que se fijen, a los Fondos de Reserva y Obras Sociales, con diez y quince por ciento respectivamente.

El fondo de Obras Sociales se halla adscrito a los siguientes fines:

a) A la constitución de becas para estudio para los asociados, sus hijos o herederos legales y sucesivos descendientes, para -- los oficiales de su libre elección y preferentemente con -- cuantía mejorada, para aquellos que puedan suponer una relación más - directa y una más útil aplicación a los fines cooperativos.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

b) Para hacer extensivo a los asociados y a sus familiares directos los beneficios de las Obras Sindicales, 18 de Julio y de Construcción del Hogar o de Viviendas Protegidas.

c) Para otorgar a los asociados y familiares directos, socorros de natalidad, de fallecimiento, retiro de vejez, pensiones, etc.

d) Para la formación de subsidios especiales a huérfanos de asociados que pudieran quedar sin medios de subsistencia.

e) Para la construcción del local social de la Cooperativa y el Hogar Escuela para hijos de asociados.

f) Para todos aquellos fines de carácter moral, cultural, profesional o que puedan redundar en beneficio de la Cooperativa, de sus asociados y familiares directos que en su día acuerde la Junta General.

Artículo 18º

La cuantía de la aplicación del citado Fondo de Obras Sociales a los fines referidos en el artículo inmediato anterior será fijado periodicamente por la Junta General, de acuerdo con el apartado h) del artículo 4º del Reglamento de Cooperación.

Artículo 19º

La cuantía de los porcentajes señalados para los Fondos de Reserva y Obras Sociales, podrán ser modificadas por las Juntas Generales respetando siempre el mínimum establecido por la Ley, con vistas a las necesidades de previsión aconsejables y desarrollo económico de la Entidad, de acuerdo con el art. 13º del Reglamento de Cooperación.

Artículo 20º

Los fines indicados para la aplicación del Fondo de Obras Sociales podrá ser aplicado a juicio de la Junta Rectora a los empleados de la Cooperativa y a sus hijos, para premiar hechos notables y extraordinarios que en su día serán definidos y fijados en el Reglamento de Régimen Interior de trabajo de esta Cooperativa.

Artículo 21º

Tanto el Fondo de Obras Sociales como el de Reservas, tienen el carácter de impartibles.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Artículo 22º

De los excesos de percepción y previsión una vez cubiertos - los gastos de administración y deducidos los porcentajes a que se refiere el art. 18º, podrá la Cooperativa destinar en remanente, en todo o en parte, a la realización de retornos cooperativos en favor de sus asociados.

Dichos retornos se distribuirán equitativamente en pronor--- ción a las operaciones que hubieran servido de base a aquellos beneficios y en la forma que determinen los Reglamentos y la Junta Rectora, vigilando dicha proporcionalidad a las actividades con que cada socio haya participado en la Obra.

Artículo 23º

Las aportaciones a capital retenido devengarán a favor del - socio el interés que se señale por la Junta Rectora y que nunca podrá exceder del interés legal.

Artículo 24º

La Cooperativa tendrá la consideración de mayorista y podrá detallar como minorista en la distribución o venta.

——————— oOo ———————

CAPITULO IV

- Del Régimen de la Cooperativa -

Artículo 25º

El gobierno, gestión y administración de la Cooperativa en - su sentido y aspecto más amplio se ejercerá y desempeñará:

a) Por la Junta General.

b) Por la Junta Rectora.

c) Por el Consejo de Vigilancia.

——————— oOo ———————

CAPITULO V

- De las Juntas Generales -

Artículo 26º

La Junta General puede ser ordinaria y extraordinaria.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Artículo 27º

La Junta General ordinaria se reunirá una vez al año y dentro de los tres meses siguientes a partir de la fecha de terminación del ejercicio social, que deberá ser cerrado el 31 de Diciembre y contendrá:

a) En el examen y aprobación de las cuentas relativas al último ejercicio, después de oído el informe del Consejo de Vigilancia, - las cuales desde la fecha de la convocatoria hasta 24 horas antes de la Sesión, estarán a disposición de los socios en el domicilio de la - Cooperativa, para su confrontación.

b) En la deliberación de los asuntos que consten en la Orden - del día y no se hallen expresamente reservados por la Ley o por los - presentes estatutos a la Junta General extraordinaria.

c) Delegar en la Junta Rectora, aquellas facultades que estime procedente.

Artículo 28º

Le incumbe a la Junta General extraordinaria conocer y decidir los asuntos señalados en el art. 24 de la Ley, debiendo reunirse cuando la Junta Rectora lo estime conveniente, bien por iniciativa o a petición de la tercera parte de los socios formulada por escrito, que - habrá de dirigirse al Jefe de la Junta Rectora indicando escueta y -- claramente el motivo y origen de su petición.

Entre sus incumbencias se destacan principalmente las siguientes: la extensión de las actividades de esta Cooperativa a otros objetivos diferentes a los indicados, pero siempre dentro de la actividad vinícola y del carácter cooperativo de los mismos en estos Estatutos; la adquisición o venta de los bienes inmuebles que se juzguen convenientes; y la delegación de facultades que estime convenientes a la - Junta Rectora.

Artículo 29º

La Junta General, tanto ordinaria como extraordinaria, no podrá conocer ni decidir sobre otras cuestiones que las designadas en - la orden del día y habrán de ser convocadas cuando menos con quince -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

días de antelación a la fecha en que haya de celebrarse, salvo en -- los casos de extrema urgencia, en los que podrá reducirse a la mitad de dicho plazo. Si la Junta General extraordinaria se reune a petición de los socios, deberá ser celebrada y por lo tanto convocada, - dentro de los treinta días siguientes a la entrega de la petición.

Artículo 30º

Las convocatorias, tanto de las Juntas Generales ordinarias - como las extraordinarias, se circularán a los socios por correo postal o a mano, y un ejemplar se fijará en el tablón de anuncios del - domicilio de la Cooperativa, que habrá de estar en sitio visible.

Artículo 31º

En las convocatorias se hará constar el orden de asuntos, lugar fecha y hora en que la Junta haya de celebrarse.

Artículo 32º

La Junta General ordinaria ó extraordinaria quedará validamente instituida cuando estén presentes o rerresentados la mitad más -- uno de los socios.

Artículo 33º

Si no llegare a reunirse el número indicado en el artículo anterior, se celebrará la Junta en segunda convocatoria sin necesidad de nueva citación al efecto, una hora después, siendo válidos sus -- acuerdos con cualquiera que sea el número de socios asistentes o representados.

Artículo 34º

Las Juntas serán presididas por el Jefe de la Junta Rectora, que dirigirá las discusiones; actuará de Secretario el que lo sea de la Junta Rectora.

Artículo 35º

Los socios podrán delegar su representación unicamente en -- otros socios y precisamente con su firma. En el caso de que no supieran firmar, lo harán en su nombre dos socios.

Artículo 36º

Los que ostenten la representación de otro socio, deberán pre

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

sentar a la Junta Rectora, antes de la celebración de la sesión, los documentos acreditativos de dicha delegación.

Artículo 37º

Los asuntos cuya competencia corresponda a la Junta General extraordinaria, serán sometidos a ésta en la forma de propuesta.

Los presupuestos podrán hacerlo bien la Junta Rectora o bien los socios, como queda mencionado en el art. 28º y en el 29º. Cuando sea la Junta Rectora quien presenta lá propuesta, se considerará aprobado siempre que no voten en contra las dos terceras partes del número total de socios. Caso de no reunir número suficiente de socios (presentes ó representados) para la votación indicada, se considerará rechazada la propuesta de los socios.

Artículo 38º

La Junta General tiene el poder y propio derecho de la Cooperativa y sus acuerdos tomados con las formalidades de éstos Estatutos, son obligatorios, aún para aquellos que hayan votado en contra.

Artículo 39º

Los acuerdos de las Juntas Generales tanto ordinarias como extraordinarias se harán constar en los libros de actas y serán autorizados por el Secretario y Jefe, y dos de los socios que hubieran asistido.

Artículo 40º

Estos acuerdos serán desde luego válidos y obligatorios para todos los asociados, incluso los ausentes, incapacitados ó disidentes, sin necesidad de aprobación del acta en una asamblea posterior.

Artículo 41º

Cada asociado tendrá un voto, cualquiera que sea el volumen de su producción.

Artículo 42º

Con la condición de tales Juntas Generales, se celebrarán aquellas de carácter parcial que se deseen, por cada rama de los Ciclos de Producción, Industria y Comercio, es decir por los componentes de cada una de las Secciones de la Cooperativa, para deliberar y entender sobre lo siguiente:

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

a) Marcha a seguir en su desenvolvimiento económico-social

b) Solicitud de empréstitos para las atenciones que demande

c) Cuanto se relacione con su actividad específica

Artículo 43º

Estas Juntas serán presididas por el Jefe de la Junta Rectora y en su ausencia por quien reglamentariamente le sustituya, pudiendo concurrir cuantos lo deseen de la Cooperativa, con voz, teniendo solamente voto además sus integrantes que a la vez pertenecen a la rama de que se trata.

oOo

CAPITULO VI

- De la Junta Rectora -

Artículo 44º

La Junta Rectora es la que ejerce la gestión y ostenta la representación de la Cooperativa.

Por lo tanto será la que rija y administre la Cooperativa, teniendo plenas facultades para todos los objetos e intereses de la Cooperativa dentro de las normas fijadas en los Estatutos, las que establezcan los distintos Reglamentos de Régimen Interior y Económico de las distintas Secciones, y los acuerdos adoptados por la Junta General.

Artículo 45º

La Junta Rectora estará integrada por un Jefe, un Secretario un Tesorero y tres Vocales.

Artículo 4 6º

Para desempeñar éstos cargos será condición precisa la mayoría de edad, hallarse en pleno uso de sus derecho civiles y cumplir los requisitos exigidos por la Ley de Cooperación y su Reglamento.

Artículo 47º

La duración de éstos cargos será de dos años, renovándose por mitad cada año. Al final del primer año cesarán en sus cargos la mitad de los individuos de la Junta que designen los socios; al siguiente los restantes, y así sucesivamente. Estos cargos podrán ser reelegibles.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Artículo 48º

De ocurrir vacante en el año, se cubrirá por designación de los restantes miembros de la Junta Rectora, hasta la primera Junta General, en la que habrá de proveerse, y por el tiempo que reste de mandato, la vacante que cubra.

Artículo 49º

La Junta Rectora se reunirá por lo menos una vez al mes y siempre que lo disponga el Jefe o lo solicite la mitad más uno de sus miembros, adoptándose sus acuerdos por mayoría de votos; en caso de empate decidirá el voto del Jefe.

Artículo 50º

Los casos urgentes y graves podrán ser resueltos por la Comisión Permanente, formada por el Jefe, Secretario y Tesorero, pero dando cuenta a la Junta Rectora en la primera reunión que celebre.

Artículo 51º

Corresponde a la Junta Rectora:

a) Cumplir y hacer cumplir los Estatutos y Reglamentos de Régimen Interior.

b) Admitir en la Cooperativa a los socios que juzguen admisibles y acordar su separación.

c) Resolver las dudas que ocurran acerca de los Estatutos, subsanar sus defectos y omisiones y proponer a la Junta General las modificaciones que en los mismos crea oportuna.

d) Resolver las cuestiones de reconocida urgencia, aunque sean de la competencia de la Junta General, dando cuenta a ésta en la primera sesión que se celebre.

e) Convocar las Juntas Generales.

f) Nombrar y separar las personas para el personal administrativo y técnico, fijando los sueldos, retribuciones, gratificaciones y atribuciones que juzgue convenientes.

g) Delegar en las Juntas de Sección y en cualquiera de sus miembros las atribuciones que juzgue convenientes.

h) Otorgar facultades especiales al Jefe para el otorgamiento

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

de poderes para el ejercicio de las acciones que asistan a los so---- cios previos los acuerdos que correspondan.

i) Ejercer el control efectivo de la Contabilidad de la Cooperativa, sujeta a la censura de cuentas, y determinar sobre el balance que se ha de someter a la Junta General en cada período.

j) Imponer sanciones a los socios por el incumplimiento de sus obligaciones que consistirá en requerimientos que se harán personalmente o por escrito y se publicarán en las Tablillas de Anuncios establecidas en la Cooperativa, en los casos graves o de reiterada - desobediencia, sin perjuicio de la indemnización de daños y de las - demás responsabilidades del caso.

k) Formar y dar cuenta a la Junta General de finde ejercicio, de una Memoria resumen de toda la actividad de la Cooperativa - en el ejercicio anterior, con expresión además de las perspectivas - económicas y planes de mejoramiento para el desarrollo de la acción Cooperativa.

l) Crear sucursales, delegaciones, representaciones y oficinas, donde fuera necesario.

Artículo 52º

La asistencia de los miembros de la Junta Rectora a sus reuniones es obligatoria, siendo excusable justificadamente, ante el -- Jefe.

La falta a tres sesiones consecutivas sin justificación dará lugar a la baja del miembro que produzca en su cargo, y a la propuesta de destitución en la primera Junta General que se celebre.

Artículo 53º

Los acuerdos de la Junta Rectora, se harán constar en el Libro de Actas de sus reuniones, las cuales serán firmadas por el Jefe, el Secretario y dos asociados que hubieran asistido a la correspondiente reunión.

- DEL JEFE -

Artículo 54º

El Jefe llevará la representación y firma de la Cooperativa teniendo las siguientes atribuciones:

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

a) Presidir la Junta General

b) Cumplir y hacer cumplir éstos Estatutos, los Reglamentos y los acuerdos que se adopten en cualquiera de las Secciones de la Cooperativa.

c) Abrir y levantar las sesiones y dirigir las discusiones resumiéndolas y determinando cuandodeben las cuestiones ponerse a - discusión y votación.

d) Convocar la Junta General extraordinaria de acuerdo con la Junta Rectora, cuando estime oportuno, y en los demás períodos y casos que prescriben los presentes Estatutos.

e) Visar todos los documentos que se expidan en la Cooperativa.

f) Representar a la Cooperativa en toda clase de actos y - contratos, tanto públicos como privados.

g) Otorgar poderes a procuradores y terceras personas, firmar escrituras.

h) Ordenar los pagos e ingresos que por cualquier causa se realizen.

i) Firmar con el Secretario las actas de las Sesiones y demás documentos de importancia.

j) Encomendar a cada miembro de la Junta Rectora aquellas gestiones que crea convenientes para el cumplimiento de los fines - de la Cooperativa.

k) Velar y orientar en los asuntos relacionados con la buena marcha de la Cooperativa.

l) Ejercer la suprema dirección sobre todos los asuntos y servicios de la Cooperativa.

ll) Decidir la reunión de la Junta Rectora y determinar los asuntos que deba sometérseles cuantas veces lo estime necesario, fijando días y horas.

m) Suspender en su cargo a cualquier empleado de la Cooperativa que haya dado motivo a ello, sustituyéndolo si es preciso y dando cuenta a la Junta Rectora, para la resolución definitiva que corresponda.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

n) Las facultades generales que le confiera según los casos la Junta General o la Rectora en sus atribuciones.

ñ) Presidir con el carácter de Presidente nato, todas las -- Comisiones, Subcomisiones ó Ponencias que se constituyan y celebren.

- DEL SECRETARIO -

Artículo 55º

Tendrá las obligaciones siguientes:

a) Llevar y firmar la correspondencia de la Asociación en -- unión del Presidente de la misma.

b) Dar cuenta de los asuntos al Consejo y Junta General y extender y firmar sus actas.

c) Tramitar los asuntos de las Juntas.

d) Convocar a las sesiones de la Junta Rectora y Generales - en nombre del Jefe.

e) Expedir las certificaciones.

f) Custodiar y archivar la documentación y obras de la Cooperativa.

g) Llevar el libro de inscripción de socios, en el que se -- anoten las altas y bajas de los mismos, sus nombres, señas de su domicilio y cuantos datos sean necesarios.

h) Tener bajo su custodia el sello de la Asociación.

i) Redactar una Memoria de los trabajos realizados por la -- Cooperativa en el transcurso del año.

j) Intervenir los documentos.

k) Los demás que sean anejos al cargo, o que la Junta General, la Rectora, le confiera.

- DEL TESORERO -

Artículo 56º

El Tesorero tendrá a su cargo, y bajo su responsabilidad, -- los fondos que por cualquier concepto ingresen en la Cooperativa, -- así como los efectos de valor, que integren éstos fondos y efectos - no sean de importancia, en cuyo caso se llevarán al Banco, excepto - una cantidad prudencial de cuantía acordada por la Junta de Gobierno la cual tendrá en su poder para efectuar los pagos ordinarios.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Artículo 57º

Son deberes del Tesorero:

a) Llevar la contabilidad por sí o por medio del personal -- técnico que se ocupe, presentando a fin de año cuenta detallada de - los ingresos y gastos habidos durante el mismo, así como el balance de situación y estado económico de la Cooperativa.

b) Hacer efectivos los créditos y efectuar los pagos de la Cooperativa.

c) No realizar ingreso alguno ni efectuar pago que no esté autorizado por el Jefe.

d) Firmar el recibí y entregué de éstos doumentos.

e) Verificar los arqueos mensuales en unión del Jefe.

f) Extender y firmar los recibos de las cuotas que han de - satisfacer los socios.

g) Redactar y firmar losbalances anuales.

h) Redactar una memoria anual del estado económico de la -- Cooperativa.

i) Proponer los empleados que juzgue necesarios para el servicio de la oficina de Contaduría.

j) Intervenir al Cajero que pudiera ocupar la Cooperativa, y hacer por si o por persona autorizada el arqueo periódico.

k) Desempeñar los demás servicios compatibles con su cargo, que sin perjuicio de éste, le confíe el Jefe.

Artículo 58º

Cuando el cargo de Tesorero esté vacante o ausente su titular, sus funciones serán desempeñadas por el Vocal que designe la -- Junta Rectora.

- DE LOS VOCALES -

Artículo 59º

Los vocales tienen el deber de desempeñar las comisiones y cargos que les confíe la Junta Rectora o su Jefatura.

Artículo 60º

Les corresponderá además lo siguiente:

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

a) Tomar parte en las sesiones de la Junta.

b) Sustituir al Jefe por orden de mayor edad y al Secretario o Tesorero por orden de menor edad, en ausencia y enfermedades, auxiliarles en el desempeño de sus cargos y cumplir las condiciones que la Junta Rectora indique.

Artículo 61º

La Junta Rectora encomendará a cada uno de sus Vocales la resolución de los asuntos relativos a las diversas actividades de la Cooperativa, principalmente por lo que toca a la acción inspectora.

Artículo 62º

La duración de éstos cargos será de dos años, debiendo renovarse la mitad cada año.

Artículo 63º

Los Vocales alternarán en turno semanal, con objeto de establecer más segura vigilancia en los servicios de la Cooperativa. Dicho vocal cuidará especialmente de inspeccionar el almacén, tienda o despacho, procurando que todo esté en buen orden, según las condiciones del local y de los artículos o géneros de que se trate.

Tendrá cuidado así mismo que con el público se observe el trato y consideraciones que son debidas en garantía del buen nombre del establecimiento.

Artículo 64º

Aún cuando no como cargo de la Junta Rectora, pero si como el de mayor categoría entre los empleados que en su día pueda ocupar la Cooperativa, el Jefe de la Junta Rectora designará un Director-Gerente, cuyo cargo podrá recaer incluso en persona ajena a la misma, la cual una vez nombrada habrá de residir necesariamente en donde esté la Cooperativa. Dicho Gerente será el Jefe de personal de Oficinas y de Almacenes y tendrá el cometido propio de esta Jerarquía laboral y las facultades delegables que en lo futuro le señale el Jefe de la Junta Rectora o de la Junta General. Comprendiosamente expuestas serán: Dirección de la Contabilidad, Correspondencia, propuestas de nombramientos y separación de personal, liquidación de cuentas, -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ordenar pagos, asistencia a sesiones, confección de Nóminas, ejecu---ción de acuerdos que se le confieran, asesoramiento a información permanente al Jefe, y resto de facultades propias de su cometido. En ausencia justificada será sustituido por el Vocal que se designe por la Rectora, o por el empleado más caracterizado.

——————— oOo ———————

CAPITULO VII

- El Consejo de Vigilancia -

Artículo 65º

El Consejo de Vigilancia será nombrado y tendrá las atribuciones encomendadas por la Ley y Reglamento de Cooperación en sus artículos 27º, 40º y 41º respectivamente.

——————— oOo ———————

CAPITULO VIII

- Relaciones -

Artículo 66º

Mantendrá respetuosas relaciones con todas las autoridades, - corporaciones y organismos oficiales, a los que prestará toda la colaboración a su alcance.

——————— oOo ———————

CAPITULO IX

- Disolución de la Cooperativa -

Artículo 67º

Son causa de la disolución de la Cooperativa las enumeradas - en el artículo 29º de la Ley y en los 46º y 47º del Reglamento de Cooperación.

Artículo 68º

La liquidación y el nombramiento del socio liquidador, estará de acuerdo con lo perceptuado en la Ley de Cooperación y su Reglamento.

Artículo 69º

El Capital que resulte después de hecha la liquidación, cobrados los créditos, pagados los débitos y las aportaciones de los so---

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

cios, se entregará a las Obras Sociales que tenga en marcha en el momento de la disolución.

———— oOo ————

CAPITULO X

- Disposiciones Finales -

Artículo 70º

Para todo aquello que no esté expresamente previsto en los - Estatutos, se estará a lo dispuesto en la Ley de Cooperación de 2 de Enero de 1.942 y su Reglamento del 11 de Noviembre de 1.943 y en su defecto a la Legislación General de aplicación.

Artículo 71º

Solo serán secretas las votaciones de cualquier Junta que se refieran a elección de cargos o asuntos personales.

Artículo 72º

Toda cuestión que surja entre los socios de la Cooperativa, será resuelta forzosamente por el procedimiento de la amigablecomposición, en la forma y manera que se determine en la Ley de Enjuiciamiento Civil y en cuanto no se oponga a la Ley y Reglamento citado.

———— oOo ————

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

SERVICIO DE COOPERACION

Diligencia.- A propuesta de este servicio, la Dirección General de -- Previsión, con fecha de hoy y de conformidad con lo establecido en la Ley de Cooperación de 2 de Enero de 1.942 y en el Reglamento para su aplicación de 11 de Noviembre de 1.943, ha tenido a bien aprobar e -- inscribir el Reglamento de la Cooperación Vinícola Canaria en el Re-- gistro Oficial de Cooperativas de este Ministerio con el nº . . . . . y disponer su encuadramiento en la Unión Nacional de Cooperativas de Licor.

Madrid . . . . . de . . . . . de 19. . .

El Jefe del Servicio

Fdo.

DILIGENCIA.- En los Estatutos han sido aprobados por unanimidad en la Junta Extraordinaria de los organizadores celebrada hoy, para constituir una Cooperativa con la denominación de "Cooperativa Vinícola Canaria" y para que sus destinos sean regidos por dichos Estatutos, que fando cumplida fielmente la Ley de Cooperación de día 2 de Enero de - 1.942 y su Reglamento del 11 de Noviembre de 1.943.

En el término municipal de Las Palmas de Gran Canaria

a . . . . . de . . . . . de mil novecientos . . . . . .

P. A. de J. E.

El Secretario

V. B.

El Jefe

- Los Socios Fundadores -

Siguen a continuación la firma de los socios fundadores.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

BIBLIOTECA CENTRAL

PLAN

CONTABLE

DOCUMENTOS Y FICHAS

PRINCIPALES

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

- Documentos y Fichas Principales -

Nota de Pedido.- Toda venta o salida de Almacén debe formularse en pedido rayado según modelo nº

Este pedido que formulará la oficina receptora de los mismos pasarán al encargado del Almacén quien detallará las características de lo servido y anotará la salida en la ficha que corresponda. Después junto con el resguardo de entrega (conduce) a la empresa transportadora, lo pasará de nuevo al departamento de Contabilidad, que extenderá la oportuna factura de cargo al comprador.

Salidas de Almacén.- Este documento se lleva por triplicado, que representa la salida de los géneros del Almacén para su distribución. - El original queda para archivar en el Almacén; una copia se le devolverá por el Almacén a la central una vez cumplimentada. Y la otra copia queda como matriz en el talonario.

Ficha del Almacén.- Son de gran importancia e interés teniendo como principal objetivo, el apercibirnos la ficha de los artículos que van quedando sin existencias.

Ficha de Cuentas Corrientes.- Estas sn para anotar el movimiento de los créditos ofrecidos a los Cooperados, dando razón de las cantidades que nos adeudan. Estas fichas sn de gran utilidad ya que nos da razón de manera sencilla y rápida de la situación de los Cooperados para con la empresa, modelo nº

Registro de Socios.- Ficha que se usa para conocer que socios integran la Cooperativa, así como sus domicilios, profesión, fecha del ingreso y baja e importe de la cuota, modelo nº

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo nº . . . . . .

- Solicitud de Ingreso -

El que suscribe D. . . . . .
. . . . de . . . años de edad, domiciliado en la calle de . .
. . . . . nº . . . . del término municipal de . . .
. . . . . de profesión . . . . . que de
sempeña en . . . . . .
Solicita de la Junta Rectora de la Cooperativa que previo los trámites reglamentarios se le admita como cooperado a cuyo efecto se somete a lo dispuesto en los Estatutos.

Las Palmas de G. C. . . . . de . . . . . de 1.9. .

El Interesado

Presentado

Por:

Sr. Jefe de la Junta Rectora de la Cooperativa . . . . . .

- -

El Secretario El Tesorero

Presentado a la Junta

Rectora de ...../...../.....

..... Admitido con Nº.....

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo nº . . . . . .

- Recordatorio a Morosos -

Por el cobrador de esta Cooperativa, después de reiterar la - visita a su domicilio, a fin de proceder a la exacción de sus . . . . . cuotas, correspondiente a los meses de . . . . . por un importe total de ptas. . . . . se le ha dejado aviso de fecha . . . . . manifestándole que los recibos correspondientes quedan en estas oficinas.

En efecto, aquí se encuentran, esperando tenga a bien ordenar se satisfagan, o dar, en su caso, las razones que le obliguen a demorar su pago, a fin de evitar que su descubierto en la fecha . . . . . le produjera los perjuicios consiguientes.

Dios guarde a Ud. muchos años.

Las Palmas de G. C. . . . . de . . . . . de 1.9....

El Presidente

Sr. D. .. ..

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo nº . . . . . .

Recibos de Cuotas de Cooperados

Cooperativa Vinícola Canaria

Sr. D. .. .. Nº .. ..

Calle .. .. núm. .. .. ..

año 1.9.. .. .. Ptas. .... 120'00 .....

Cooper. Vinícola C. N..... Diciembre 1.9.... Ptas. 10	Cooper. Vinícola C. N..... Agosto 1.9..... Ptas. 10	Cooper. Vinic.C. N..... Abril 1.9..... Ptas. 10
Cooper. Vinícola C. N..... Noviembre 1.9... Ptas. 10	Cooper. Vinícola C. N..... Julio 1.9..... Ptas. 10	Cooper. Vinícola C. N..... Marzo 1.9..... Ptas. 10
Cooper. Vinícola C. N..... Octubre 1.9..... Ptas. 10	Cooper. Vinícola C. N..... Junio 1.9..... Ptas. 10	Cooper. Vinícola C. N..... Febrero 1.9..... Ptas. 10
Cooper. Vinícola C. N..... Septiembre 1.9..	Cooper. Vinícola C. N..... Mayo 1.9	Cooper. Vinícola C. N..... Enero 1.9.....

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COOPERATIVA VINICOLA CANARIA — Modelo Nº

Institución . . . . . — Articulo. . . . . .

Proveedor. . . . . — Unidad de Medida . . . . .

Fechas		CONCEPTOS	ENTRADAS			SALIDAS		EXISTENCIAS		
			Cont	Precios	Importe	Cantidad	Importe	Cantidad	Pr. m. Ptas	Importe ptas.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COOPERATIVA VINICOLA CANARIA

Sirvase dar Salida del Almacén . . . . . Modelo Nº..

a los articulos que se detallan al pié con destino a. . . .

Unidad	C L A S E	Precio Unidad	P e s e t as	cts.

En . . . . . de . . . . de 19..

(Firma del ordenador)

Entregué
El Encargado del Almacén.

Recibí
El. . . . . .

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COOPERATIVA VINICOLA CANARIA

Lugar. . . . . .

Proveedor. . . . . .

Modelo Nº.

Articulo. . . . . .

Unidad de Medida....

Fecha		C O N C E P T O	Entradas	Salidas	Existenc.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinicola Canaria

Modelo Nº. .

Domicilio Social. . . . . Nombre. . . . . Población. .

Calle. . . . . Tlfº. . . . . Dirección. . . . .

Condiciones de pago.

Fecha	CONCEPTO	MOVIMIENTO		SALDO	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREED.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COOPERATIVA VINICOLA CANARIA

Registro de S o c i o s

Nº Orden	Socio Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Edad	Domicilio		Población	Profesión	Fecha Ingre.			B a j a			Cuota	Observaciones
				C a l l e	Nº			Dia	Mes	año	Dia	Mes	año		

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo Nº..

COOPERATIVA VINICOLA CANARIA

Sr. D. .....

ha hecho entrega de su aportación inicial de Pesetas.....

en esta Cooperativa.

Las Palmas de Gran Canaria ..... de ... de 19..

El Tesorero

Con mi sentida gratitud
El Presidente

Son..... Ptas.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo Nº..

COOPERATIVA VINICOLA CANARIA

Sr. D.....
.....
Sus recibos meses.
.....
puede pasar a re-
coger
Las Palmas de G.C.
a...de..... 19....

El Cobrador

Sr. D. . . . . .
Sus recibos de los meses de . . . . . .
que he estado a cobrarle, se encuentran a su disposición en
la Cooperativa, donde puede pasar, o enviar a recogerlos.

Las Palmas de Gran Canaria.....de.....de 19..

El Cobrador.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo Nº.

COOPERATIVA VINICOLA CANARIA
Domicilio Social. . . . . .
Calle. . . . Tlfº . . . . . .

Comprobante de Caja

Carguese la cuenta de . . . . . Pesetas .. Cent.

Total Pesetas. . . .		

En . . . . . a. .de. . . . de 1.95. .

Conforme

Paguese

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo Nº Sección. . . . . .

COOPERATIVA VINICOL@ CANARIA

Domicilio Social. . . . . .

Calle . . . . Tlfº. . . . . .

Comprobante de Caja Nº.

- C o b r o s -

C A J A A

Fecha Mes	Dia	E X P L I C A C I O N DEL A S I E N T O		Pesetas	cts
		Total Pesetas. . .			

El Gerente

En . . . . . a. . de. . . . . .de 1.95..

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

CUADRO DE LAS PRINCIPALES CUENTAS

a) INMOVILIZADO

- Inmuebles
  - Rústica
  - Urbana
- Maquinaria y Utiles
- Mobiliario
- Instalaciones
- Gastos de Constitución
- Marcas

b) REALIZABLE A LARGO PLAZO (a más de 30 días)

- Clientes
- Efectos a Cobrar
- Efectos a Negociar

c) REALIZABLE A CORTO PLAZO (a menos de 30 días)

- Cooperados
- Efectos a Cobrar
- Efectos a Negociar
- Clientes

d) EXISTENCIAS

- Vinos a granel
- Vinos envasados
- Embotellado
- Envases

e) CUENTAS DE ORDEN

- Cooperados cta. de Aportación
- Cooperados cta. de Cuotas

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Créditos a Cooperadores

f) DISPONIBLE

Caja

Tesorería

Bancos

g) CUENTAS DE GASTOS

Gastos de Distribución

Gastos Generales

Sueldos

Seguros

Energía Eléctrica

Agua

h) REPRESENTACION DE LAS RESERVAS

Inversión de Fondos de Reserva

Inversión de Fondos de Obras Sociales

i) CUENTAS DE RESULTADO

Retornos de Márgenes de Previsión (Saldo D. pendiente de amortización).

oOo

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

a) NO EXIGIBLE

Patrimonio Social

Fondos de Reserva (10% s/exceso de percepción)

Fondos de Obras Sociales (15% s/exceso de percepción)

Amortizaciones
- de Inmuebles
- de Maquinaria y Utiles
- de Mobiliario
- de Marcas
- de Instalaciones
- de Gastos de Constitución

b) EXIGIBLE A LARGO PLAZO (a más de 30 días)

Efectos a Pagar

Acreedores

c) EXIGIBLE A CORTO PLAZO (a menos de 30 días)

Cooperados

Obras Sociales

Efectos a Pagar

Acreedores

Hacienda Pública

d) CUENTAS DE ORDEN

Aportaciones

Cuotas

Cooperados cta. de Créditos

e) CUENTAS DE RESULTADO

Retornos de Márgenes de Previsión (saldo A.pend.aplic.

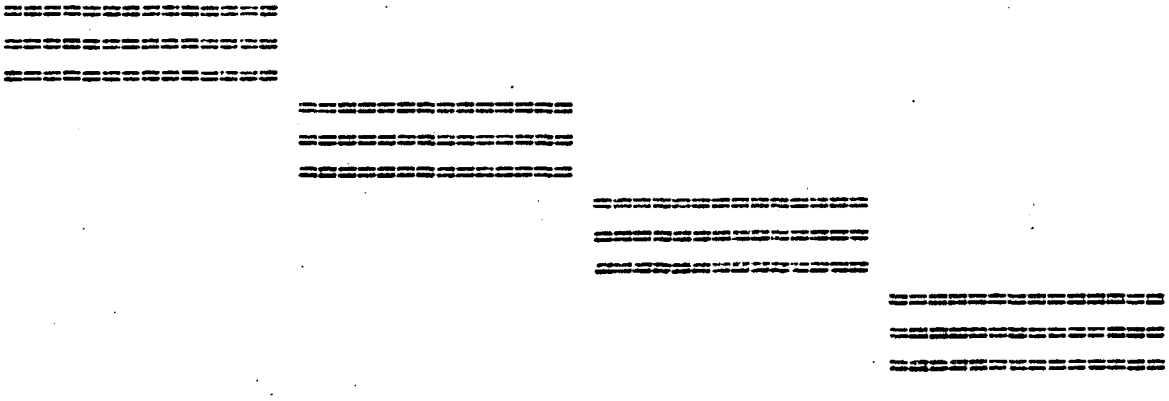
========== oOo ==========

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ASIENTOS PRINCIPALES

QUE ORIGINA

ESTA COOPERATIVA



© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Al suscribir la participación:

CCOPERADOS CUENTA DE APORTACION

-a- APORTACIONES

———————— oOo ————————

A medida que se vaya cobrando la aportación:

CAJA -a- COOPERADOS CUENTA DE APORTACION

———————— oOo ————————

Por la formación del patrimonio social:

APORTACIONES -a- PATRIMONIO SOCIAL

———————— oOo ————————

Anulación de la participación por los socios que se separan de la Cooperativa, y cuya suma estaba pendiente de desembolso:

APORTACIONES -a- COOPERADOS CUENTA DE APORTACION

———————— oOo ————————

Por el importe de las cuotas correspondientes al año, y la de los nuevos por el resto del mismo:

COOPERADOS CUENTA DE CUOTAS -a- CUOTAS

———————— oOo ————————

Al extender los recibos mensuales para percibir las cuotas periódicas:

RECIBOS POR CUOTAS -a- COOPERADOS CTA. DE CUOTAS

———————— oOo ————————

Por el cobro de las cuotas:

CAJA -a- RECIBOS POR CUOTAS

———————— oOo ————————

Para registrar las anulaciones que procedan por recibos pendientes de cobro:

CUOTAS -a- RECIBOS POR CUOTAS

———————— oOo ————————

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Por formación del Patrimonio Social:

CUOTAS -a- PATRIMONIO SOCIAL

———————— oOo ————————

En caso de que un socio resulte insolvente y se acuerde separársele de la Sociedad:

a) Por anulación del recibo del mes en curso:

CUOTAS -a- RECIBOS POR CUOTAS

b) Por anulación del año en curso:

CUOTAS -a- COOPERADOS CUENTA DE CUOTAS

c) Al causar baja en la Sociedad y devolvérsele la aportación inicial:

COOPERADOS CUENTA DE APORTACION -a- CAJA

d) Por la disminución correspondiente del Patrimonio Social:

PATRIMONIO SOCIAL -a- APORTACIONES

e) Al destruir el asiento de la Aportación:

APORTACIONES -a- COOPERADOS CTA. APORTACION

———————— oOo ————————

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

OPERACIONES

PRINCIPALES

DE ESTA

COOPERATIVA

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Al hacer la entrega de los vinos los asociados a la Cooperativa, hacemos:

VINOS A GRANEL -a- COOPERADOS

———————— oOOo ————————

Al abonarle el importe de las entregas efectuadas:

COOPERADOS -a- TESORERIA

———————— oOOo ————————

Por el envasado:

EMBOTELLADO -a- VINOS A GRANEL

-a- ENVASES

-a- TESORERIA

———————— oOOo ————————

Por los vinos ya envasados:

VINOS ENVASADOS -a- EMBOTELLALO

———————— oOOo ————————

Por los gastos ocasionados en la distribución, así como los gastos de la Cooperativa, hacemos:

GASTOS DE DISTRIBUCION

GASTOS GENERALES -a- TESORERIA

———————— oOOo ————————

Para saldar este gasto hacemos el asiento siguiente:

LIQUIDACION -a- GASTOS DE DISTRIBUCION

-a- GASTOS GENERALES

———————— oOOo ————————

Por el importe del cobro de las ventas:

TESORERIA -a- VINOS ENVASADOS

———————— oOOo ————————

La cuenta de VINOS ENVASADOS se regulariza por la de LIQUIDACION, mediante el asiento:

VINOS ENVASADOS -a- LIQUIDACION

———————— oOOo ————————

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Por la amortización del Activo Inmovilizado:

LIQUIDACION -a- AMORTIZACIONES

---------- oOOo ----------

La cuenta de LIQUIDACION se salda por la de RETORNOS DE -- MARGENES DE PREVISION.

Si tiene saldo acreedor:

LIQUIDACION -a- RETORNOS PARA MARGENES DE PREVISION

---------- oOOo ----------

Destinación del exceso de percepción:

RETORNOS PARA MARGENES DE PREVISION

-a- FONDOS DE RESERVA (10%)

-a- FONDOS DE OBRAS SOCIALES (15%)

-a- COOPERADOS

---------- oOOo ----------

En caso de que la cuenta de LIQUIDACION arroje saldo deudor se hace el asiento de:

RETORNOS PARA MARGENES DE PREVISION -a- LIQUIDACION

---------- oOOo ----------

Este saldo deudor se amortiza por los COOPERADOS, así:

COOPERADOS -a- RETORNOS DE MARGENES DE PREVISION

figurando en el Activo hasta que sea satisfecho su importe.

---------- oOOo ----------

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

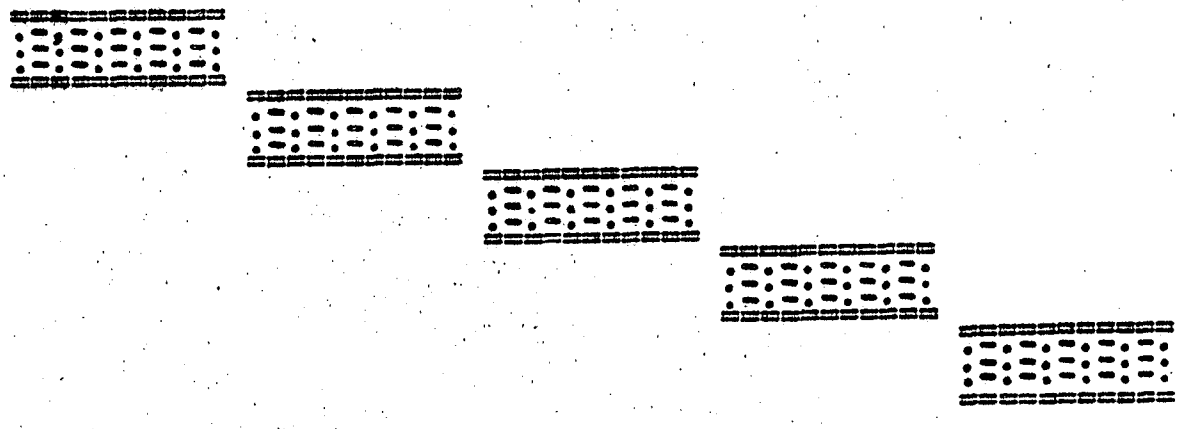
C O O P E R A T I V A

V I N I C O L A

C A N A R I A

ESTUDIO ANALITICO DE LAS PRINCIPALES CUENTAS

QUE FORMAN PARTE DEL CUADRO



© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

PATRIMONIO SOCIAL

Los valores que integran esta cuenta, están previstos en los Estatutos de la Cooperativa en el artículo cuarto.

Y como prevee el artículo cuarto del Reglamento, el capital será variable (claramente lo especifica el citado Reglamento al decir: "El Capital Social no podrá cifrarse en cantidad fija"). Es -- pues esta cuenta, variable (el saldo) Pasiva.

Se abona: De los aumentos de capital por cualquier causa especificada en el artículo citado de los Estatutos.

Se carga: Por las bajas que experimente el Capital Social, - por los motivos que determinen los Estatutos o acuerdos de la Junta General.

El saldo es siempre acreedor; su lugar en el Inventario, es pues, el Pasivo.

COOPERADOS CUENTA DE APORTACION

Esta cuenta tiene por objeto recoger el commromiso de aportación de los cooperatistas.

Se Carga: De la aportación que cada socio se ha comprometido a hacer.

Se Abona: Por las entregas totales o parciales de la citada aportación.

El saldo deudor representa el valor de las aportaciones no - realizadas.

El saldo cero, indica que se ha cobrado todo el valor de la aportación.

En el Inventario figurará en el Activo.

COOPERADOS CUENTA DE CUOTAS

Esta cuenta recoge el total de las aportaciones que tienen - que hacer cada año los cooperados.

Se carga: Del total de las cuotas que se han de cobrar al año.

Se Abona: De las que se vayan cobrando todos los meses.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

El saldo es deudor por el valor de las cuotas quese han retrasado en el pago.

El saldo es cero cuando se han cobrado todas las cuotas.

TESORERIA

Esta cuenta abarca Caja y Bancos.

Se carga: Del dinero que recibamos.

Se Abona: Del dinero que paguemos.

Saldo deudor indica la existencia en Caja y Bancos, las cuales deben coincidir con los arqueos periódicos que se efectúen, y por los estractos de las cuentas que periodicamente habrán remitido los Bancos.

GASTOS DE CONSTITUCION

Cuenta activa que recoge los numerosos pagos que la Cooperativa ha de efectuar por los gastos producidos por el hecho preciso de la constitución, es decir, los honorarios del Abogado y Notario impuestos, derechos reales, etc.

En general, esta cuenta funcionará solamente durante el primer año, puesto que dichos gastos solamente se presentarán en los primeros tiempos del funcionamiento de la empresa.

Al término del primer año, esta cuenta presentará un saldo deudor que indicará el importe total invertido en el expresado concepto, y todos los años se hará con abono en concepto de amortización.

CREDITO A COOPERADOS

Esta cuenta se puede llevar como colectiva con dicha denominación, o bien individual bajo la denominación de CREDITO FULANO - DE TAL.

Se Carga: Por el importe del Crédito que le corresponda.

Se Abona: Al ser saldado.

Saldo: Deudor.

Inventario: Activo.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COOPERADOS CUENTA DE CREDITO

Cuenta colectiva contrapartida de la anterior tiene por objeto recoger las disponibilidades del crédito otorgado a los cooperados.

Se Carga: Por las cantidades retiradas al hacer los cooperados uso del crédito otorgado.

Por el 2'5% de intereses.

Se Abona: Por el valor del crédito otorgado. Por las cantidades que vayan reponiendo (amortizando).

Saldo: Acreedor, valor disponible por el cooperado.

Inventario: Pasivo.

COOPERADOS

Cuenta cbectiva mutable.

Se Carga: De las cantidades que adeuden o se le entreguen a los Cooperados.

Se Abona: De las cantidades que se le adeuden o que entre---guen los coperados.

Inventario: tanto Activo como Pasivo.

FONDOS DE RESERVA y OBRAS SOCIALES

Cuentas pasivas, agrupándose desde el punto de vista económico-financiero en el grupo de No Exigible.

Los Estatutos contendrán necesariamente normas para la constitución de los Fondos de Reserva y Obras Sociales (artículo diecisiete), pero podrá dejarse su determinación a las Juntas Generales con vistas a las necesidades, previsiones aconsejables y desarrollo económico de la entidad.

Se Abona: Para su formación con cargo a la cuenta de RETOR--NOS DE MARGENES DE PREVISION.

Se carga: De los beneficios que se otorguen a los cooperados con abono a OBRAS SOCIALES.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

RETORNOS PARA MARGENES DE PREVISION

Cuenta administrativa que tiene por objeto recoger en más o - en menos la diferencia de previsión que según se prevee en el artículo diecisiete de los Estatutos, deberá tenerse en cuenta.

Se Abona: Del exceso de percepción si la hubiera con cargo a LIQUIDACION.

Se Carga: De la distribución al momento de hacerla. Tambien - se carga cuando el saldo de LIQUIDACION es negativo, o sea deudor, en cuyo caso se abonará a LIQUIDACION adeudándose a la cuenta que - estamos tratando.

El saldo que presenta esta cuenta, cuando es acreedor, después de haber hecho las deducciones que marcan los Estatutos, será reintegrado a los Cooperados que dieron origen con sus operaciones a dicho margen.

Cuando es deudor se amortizará con nuevas aportaciones de los cooperados.

GASTOS GENERALES

(También puede dársele el nombre de GASTOS ADMINISTRATIVOS -- con el objeto que abajo reseñaremos).

Se Carga: De los gastos que se originen por la administración y buena marcha de la Cooperativa.

Se Abona: Para saldarla por medio de los excesos de percep--- ción.

Estimamos que se puede denominar GASTOS ADMINISTRATIVOS con - mejor aplicación, con objeto de recoger los gastos administrativos distinguiéndolos de otros gastos que se pudieran originar en las actividades de la Cooperativa, como: transportes, embarques, etc.

========== ooo ==========

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Según se puede observar han quedado por estudiar bastantes cuentas del cuadro, pero deliberadamente no las hemos descrito ya que consideramos que, por ser las que faltan cuentas de carácter general que se abren en la mayoría de las Sociedades, son conocidas y no hace falta su estudio.

Las Palmas de G. C. 13 de Marzo de 1.959

Antonio J. Marrero Marrero

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ULPGC.Biblioteca Universitaria

677583
BIG 658.11:663.2 MAR pro

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009