

991	11-1-0007/90	D ^a LOURDES ASPERA ARCE	349.822,-
992	11-1-VU-0090/90	D. EDUARDO JUAN NARANJO MAINE	252.000,-
993	11-1-0007/90	D. ANTONIO ABELLUDO MARQUEZ	299.908,-
994	11-1-0007/90	D. LUIS ALVAREZ TORRES	290.813,-
995	11-1-0007/90	D. FRANCISCO DE ARIAS GARCIA	298.651,-
996	11-1-0007/90	D. RAFAEL BORRERO GONZALEZ	298.651,-
997	11-1-0007/90	D. JUAN BARO DELGADO	290.813,-
998	11-1-0007/90	D. JOAQUIN BARRAGAN DIEZ	349.823,-
999	11-1-0007/90	D. JOSE BERNAL PARAO	299.908,-
1.000	11-1-0007/90	D. JOSE BENITEZ CARO	290.813,-
1.001	11-1-0007/90	D. FCO J BARCIA RUBIO	290.813,-
1.002	11-1-0007/90	D. JOSE A CANDOM TIRADO	298.651,-
1.003	11-1-0007/90	D. FCO J CIE SALVADOR	290.813,-
1.004	11-1-0007/90	D. JOSE CARO DAMERT	343.243,-
1.005	11-1-0007/90	D ^a M ^a CARMEN CORDON SASIAN	222.123,-
1.006	11-1-0011/90	D. FRANCISCO PARRABANO JIMENEZ	251.908,-

Cádiz, 5 de octubre de 1993.- El Delegado, Alfonso López Almagro.

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 23 de junio de 1993, por lo que se modifican algunos artículos del reglamento de la denominación específica Brandy de Jerez, aprobado por la de 26 de abril de 1989.

El tiempo transcurrido desde la aprobación del Reglamento de la Denominación Específica «Brandy de Jerez», la experiencia adquirida durante este período y la entrada en vigor del Reglamento (CEE) núm. 1576/89 del Consejo, por el que se establecen normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas, hace necesario modificar algunos aspectos del referido Reglamento a los efectos de su adecuación a la normativa comunitaria y del actual desarrollo de la Denominación Específica.

En su virtud, y a propuesta del Consejo Regulador tengo a bien disponer:

Artículo Primero. Se modifican los artículos 5º, 6º, 7º, 8º, 9º y 10º del Capítulo II (De la elaboración y envejecimiento), los artículos 11º y 12º.1 del Capítulo III (Características de los brandies); el artículo 14º del Capítulo IV (Registros); los artículos 20º y 21º del Capítulo V (Derechos y Obligaciones) y el artículo 34º.1 del Capítulo VI (Del Consejo Regulador) del Reglamento de la Denominación Específica «Brandy de Jerez», aprobado por Orden de 26 de abril de 1989 (BOJA núm. 35 de 5.5.89) de la Consejería de Agricultura y Pesca, y se añade una disposición adicional.

Artículo Segundo. El nuevo texto de los artículos modificados y la disposición adicional será el siguiente:

CAPITULO II.

De la elaboración y envejecimiento.

Artículo 5º. El «Brandy Jerez» es la bebida espirituosa:

Obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino, cuyos características se definen en el artículo 6º de este Reglamento.

Envejecida en vasijas de roble de capacidad inferior a 1.000 litros, previamente envinadas con Vino de Jerez.

Envejecida, según el sistema tradicional jerezano de «Criaderos y Soleras».

Envejecida exclusivamente en la zona de elaboración y envejecimiento definido en el artículo anterior.

Elaborada conforme a las prácticas tradicionales que en este Reglamento se determinan.

Artículo 6º. Los aguardientes de vino aptos para la elaboración del «Brandy de Jerez» deberán obtenerse exclusivamente por destilación de vinos sanos y conservar las características organolépticas y componentes volátiles propios del vino que proceden.

El Consejo Regulador reconoce los siguientes tipos:

A. Aguardiente de vino de baja graduación denominado tradicionalmente «Holanda», con graduación alcohólica no superior a 70º centesimales.

B. Aguardiente de vino con graduación alcohólica comprendida entre 70º y 86º centesimales.

C. Destilado de vino cuya graduación alcohólica está comprendida entre 86º y 94,8º centesimales.

En todo caso, los aguardientes de vino deberán representar más del 50% en grado alcohólico del producto acabado.

Artículo 7º. El Consejo Regulador, vigilará las características de los aguardientes y destilados de vino a emplear en la elaboración del «Brandy de Jerez», o fin de garantizar su calidad y el efectivo cumplimiento de las exigencias previstas al respecto por este Reglamento.

Artículo 8º. Los técnicas empleados en el proceso de elaboración y envejecimiento seguirán los prácticas tradicionales que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres singulares y propios del «Brandy de Jerez».

Artículo 9º.1. El sistema de elaboración y envejecimiento característico del «Brandy de Jerez» —sin perjuicio de los demás exigencias establecidas en el presente Reglamento, que dotan al producto de su peculiar personalidad— es el tradicional de «Criaderos y Soleras» por virtud del cual, lo extracción o «soca del brandy envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escola determinada, y la reposición o «racío» se realiza con brandy de otro nivel de envejecimiento.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar igualmente el sistema de envejecimiento por «añadas», aquél en el que el brandy permanece en su vasija de envejecimiento de forma estática, siempre que se cumpla el resto de las exigencias de este Reglamento.

3. Se denomina «Cabeceo» al conjunto de operaciones bodegueras de combinación de los aguardientes y destilados de vino, por virtud de las cuales se obtiene la tipicidad del «Brandy de Jerez» y su homogeneidad, dotando al producto resultante de las características organolépticas que le son propias.

Artículo 10º.1. Al objeto de este Reglamento solamente se considera como «tiempo de envejecimiento» al de la permanencia de los aguardientes de vino en las correspondientes vasijas de envejecimiento.

2. Se define como «vasija de envejecimiento» al recipiente tradicional utilizado en la zona para tal fin que es la bota de madera de roble cuya capacidad es inferior a los 1.000 litros.

Los vasijas de envejecimiento deberán estar previamente envinadas con Vino de Jerez.

CAPITULO III

Características de los Brandies.

Artículo 11º.1. Según las características de los aguardientes y destilados de vino y del proceso de elaboración y envejecimiento, se distinguen los siguientes tipos de «Brandy de Jerez»:

Brandy de Jerez «Solera». Es el brandy cuyo contenido de sustancias volátiles, es decir, la suma de ácidos volátiles, aldehídos, ésteres y alcoholes superiores, habrá de ser superior a 200 mg/100 cc, de alcohol a 100% vol. y sometido a un tiempo de envejecimiento superior a 6 meses.

Brandy de Jerez «Solero Reserva». Es el brandy cuyo contenido de sustancias volátiles, es decir, la suma de ácidos volátiles, aldehídos, ésteres y alcoholes superiores habrá de ser superior a 250 mg/100 cc, de alcohol a 100% vol. y sometido a un tiempo de envejecimiento superior a 1 año.

Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva». Es el brandy cuyo contenido de sustancias volátiles, es decir, la suma de ácidos volátiles, aldehídos, ésteres y alcoholes superiores, habrá de ser superior a 300 mg/100 cc, de alcohol a 100% vol. y sometido a un tiempo de envejecimiento superior a 3 años.

2. Los brandies omparados por la Denominación «Brandy de Jerez» para su destino al consumo deberán tener —salvo lo dispuesto en el art. 12.1— una graduación alcohólica real comprendida entre los 36º y los 45º en volumen.

3. Los brandies deberán presentar las cualidades organolépticas de los mismos, especialmente en cuanto color, aroma y sabor.

4. El contenido en materias reductoras totales, será como máximo de 35 gramos por litro. El ensayo para determinación de materias tánicas deberá dar reacción positiva.

5. La elaboración se ajustará en todo momento a lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia.

Artículo 12.1. En la elaboración de «Brandy de Jerez» con destino a la exportación se podrán tener en cuenta las exigencias de la legislación del país de destino, siempre que ello no suponga menoscabo de lo establecido en este Reglamento. A este respecto, y previa autorización singular para cada caso del Consejo Regulador, podrán efectuarse prácticas que doten al producto de las características exigidas por la legislación de los países de destino en cuanto al grado alcohólico se refiere, garantizándose la calidad del producto.

CAPITULO IV.

Registros.

Artículo 14°.1. En el Registro de Bodegas de Elaboración y Envejecimiento se inscribirán todas aquéllas que, situadas en la zona definida en el artículo 4°, se dediquen o vayan a dedicarse a la elaboración y envejecimiento del brandy con derecho a ser omparado por la Denominación Especifica, lo soliciten al Consejo Regulador conforme a lo establecido en el artículo anterior y éste la autorice.

En la inscripción figurará el nombre, razón o Denominación social de la empresa objeto de la inscripción, localidad y domicilio, epígrafe de la licencia fiscal en que esté incluida así como cuantos datos relativos a existencias, capacidad de producción, locales e instalaciones solicite el Consejo. Igualmente se inscribirán los nombres comerciales o marcas que se autoricen para la venta del «Brandy de Jerez».

2. Para poder inscribirse y mantener la inscripción en el Registro, las Bodegas deberán acreditar que tienen existencias suficientes para garantizar el efectivo cumplimiento del tiempo de envejecimiento previsto en este Reglamento.

A estos efectos, la comercialización de «Brandy de Jerez» sólo podrá iniciarse una vez transcurridos seis meses, un año o tres años según el tipo de «Brandy de Jerez» de que se trate, a contar desde la fecha en que el Consejo Regulador hubiera expedido el certificado de reconocimiento de lo primero inmovilización de aguardientes y destilados de vino aptos.

En el caso de que una Bodega inscrita traspose o venda la totalidad de sus existencias, automáticamente causará baja en el Registro.

3. Para lo vigencia de las inscripciones en el Registro del Consejo Regulador será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente artículo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que efectúe de los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

4. Para asegurar el control del efectivo cumplimiento del tiempo de envejecimiento de cada uno de los tipos de «Brandy de Jerez», el Consejo Regulador llevará una Cuenta de Envejecimiento por cada una de las Bodegas inscritas, en la que diariamente se anotorán las sacas y rocíos que se realicen, con indicación de los Unidades Básicas de Envejecimiento disponibles en cada momento.

Se entiende por «Unidad Básica de Envejecimiento» la vejez devengada por un litro de alcohol absoluto después de permanecer en las correspondientes vasijas de envejecimiento durante un año.

5. Las bodegas destinadas al envejecimiento deberán reunir las condiciones que permitan obtener una adecuada temperatura, estado higrométrico y ventilación además de los requisitos que se estimen necesarios para que el Brandy adquiera las características propias del «Brandy de Jerez».

CAPITULO V.

Derechos y Obligaciones.

Artículo 20°.1. Toda expedición de Brandy de Jerez se realizará bajo el control y garantía de este Consejo Regulador.

2. El embotellado de los brandies amparados por la denominación «Brandy de Jerez», deberá ser realizado exclusivamente en las Bodegas inscritas, autorizadas por el Consejo Regulador, expendedoras del brandy objeto de embotellado, perdiendo en

otro caso el derecho al uso de la Denominación.

3. No obstante el Consejo Regulador podrá autorizar el embotellado del Brandy de Jerez en plantas embotelladoras no pertenecientes a Bodegas inscritas, previa solicitud razonada al mismo, quien determinará las medidas de control necesarias y cuanto se relacione con la aplicación de distintivos y etiquetas a utilizar.

Artículo 21°. Las brandies amparados por la Denominación «Brandy de Jerez», únicamente pueden circular y ser expedidos por las Bodegas inscritas en los tipos de envases que no perjudiquen su calidad a prestigio.

CAPITULO VI.

Del Consejo Regulador.

Artículo 34.1. La financiación del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

A. Con el producto de las tasas que se fijan en el artículo 59 de la Ley 4/1988 de 5 de julio de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA núm. 55 de 14.7.88), a los que se aplicarán los siguientes tipos:

a. El 0,20 por 100 sobre el precio medio del Brandy de Jerez «Solera», el 0,15 por 100 del Brandy de Jerez «Solera Reserva» y el 0,05 por 100 del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

b. Por expedición de certificados y venta de precintas se estará a lo establecido en cada caso por la normativo correspondiente.

Los tipos impositivos anteriores podrán variarse por la Consejería de Agricultura y Pesca, dentro de los límites fijados por el citado artículo de la Ley 4/1988, y a propuesta del Consejo Regulador, cuando las circunstancias presupuestarias así lo aconsejen.

B. Las subvenciones, legados, donativos que reciba.

C. Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

D. Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo, así como cualquier otro recurso que pueda serle asignado.

DISPOSICION ADICIONAL

La denominación «Licor de Brandy de Jerez» sólo podrá ser utilizada por la bebida espirituosa obtenida exclusivamente por edulcoración de Brandy de Jerez, con un contenido de azúcares superior a 100 gr/litro expresados en sacarosa y un grado alcohólico entre 30° y 55°.

Artículo Tercero. La presente disposición entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 23 de junio de 1993

LEOCADIO MARIN RODRIGUEZ
Consejero de Agricultura y Pesca

ORDEN de 8 de septiembre de 1993, por la que se procede a la descalificación previa de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agromarinos de Roquetas de Mar (Almería), como agrupación de productores agrarios, con base en la Ley que se cita.

A propuesta de la Dirección General de Industria y Promoción Agroalimentaria, visto informe emitido por el instructor, relativo al cese de actividades como Agrupación de Productores Agrarios del A.P.A. núm. 146, y de conformidad con el Decreto 206/91, de 11 de noviembre de la Junta de Andalucía, (BOJA núm. 100 de 14 de noviembre), en virtud de las facultades que me han sido conferidas, he tenido a bien resolver lo siguiente:

1°. Descalificar previamente a la Sociedad Cooperativa Andaluza «Agromarinos», con domicilio en Ctra. La Mojonera, Km. 1 de Roquetas de Mar (Alimentaria), como Agrupación de Produc-