Orden de 23 junio 1993

CONSEJERÍA AGRICULTURA Y PESCA

BO. Junta de Andalucía 21 octubre 1993, núm. 114, [pág. 9303];

BRANDY. Modifica Orden 26 abril 1989 (LAN 1989\125), que aprueba el Reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez»

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. 1576/1989 del Consejo (LCEur 1989\732), 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 1.º Se modifican los artículos 5.º, 6.º, 7.º, 8.º, 9.º y 10 del Capítulo II (De la elaboración y envejecimiento), los artículos 11 y 12.1 del Capítulo III (Características de los brandys), el artículo 14 del Capítulo IV (Registros); los artículos 20 y 21 del Capítulo V (Derechos y Obligaciones) y el artículo 34.1 del Capítulo VI (Del Consejo Regulador) del Reglamento de la Denominación Específica «Brandy de Jerez», aprobado por Orden de 26-4-1989 (BOJA núm. 35 de 5-5-1989 LAN 1989\125-) de la Consejería de Agricultura y Pesca, y se añade una disposición adicional.

Art. 2.º El nuevo texto de los artículos modificados y la disposición adicional será el siguiente:

CAPITULO II.-De la elaboración y envejecimiento.

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

Obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino, cuyas características se definen en el artículo 6.º 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 «Criaderas y Soleras».

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

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

Artículo 6.º 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 70° centesimales.

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

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

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

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

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

Artículo 9.º 1. El sistema de elaboración y envejecimiento característico del «Brandy de Jerez» -sin perjuicio de las demás exigencias establecidas en el presente Reglamento, que dotan al producto de su peculiar personalidad- es el tradicional de «Criaderas y Soleras» por virtud del cual, la extracción o «saca del brandy envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escala determinada, y la reposición o «rocío» 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 10. 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. Las vasijas de envejecimiento deberán estar previamente envinadas con Vino de Jerez.

CAPITULO III.-Características de los Brandys.

Artículo 11. 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 «Solera 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 brandys amparados por la denominación «Brandy de Jerez» para su destino al consumo deberán tener -salvo lo dispuesto en el artículo 12.1- una graduación alcohólica real comprendida entre los 36 y los 45° en volumen.

3. Los brandys 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 aquellas que, situadas en la zona definida en el artículo 4.º, se dediquen o vayan a dedicarse a la elaboración y envejecimiento del brandy con derecho a ser amparado por la Denominación Específica, 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 la primera inmovilización de aguardientes y destilados de vino aptos.

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

3. Para la 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 anotarán las sacas y rocíos que se realicen, con indicación de las 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 hidrométrico 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 brandys amparados por la denominación «Brandy de Jerez», deberá ser realizado exclusivamente en las Bodegas inscritas, autorizadas por el Consejo Regulador, expedidoras 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. Los 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 o 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 14-7-1988 - LAN 1988\193-), a las 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 normativa correspondiente. Los tipos impositivos 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.

Disposición adicional.

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

Art. 3.º La presente disposición entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».