

6. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 496/1960, que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de los servicios agrónómicos.

Disposición transitoria.

El órgano Rector de la Denominación Genérica de Calidad «Quesucos de Liébana», asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador, a que se refiere el capítulo VII, continuando sus actuales Vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 27 de este Reglamento.

6612 *ORDEN de 11 de marzo de 1994 por la que se ratifica la modificación de determinados artículos del reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez».*

El Real Decreto 2766/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de Agricultura, señala en el apartado B, 1.º, l, h), de su anexo I que la citada Comunidad Autónoma una vez aprobados los reglamentos de las denominaciones de origen, y de otras denominaciones, los elevará al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que éste hará siempre que aquéllos cumplan la normativa vigente.

Aprobado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía por Orden de 23 de junio de 1993 la modificación de algunos artículos del reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez», ratificado por Orden de 31 de mayo de 1989, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicha modificación.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.

Se ratifica la modificación del reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez» y de su Consejo regulador, aprobada por Orden de 23 de junio de 1993 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que figura como anexo de la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 11 de marzo de 1994.

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Modificación parcial del reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez», ratificado por Orden de 31 de mayo de 1989

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

«CAPÍTULO II

De la elaboración y envejecimiento

Artículo 5.

El «Brandy de Jerez» es la bebida espirituosa:

Obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino, cuyas características se definen en el artículo 6 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.

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 grados centesimales.

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

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

En todo caso, los aguardientes de vino deberán representar más del 50 por 100 en grado alcohólico del producto acabado.

Artículo 7.

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.

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.

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», aquel 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.

CAPÍTULO III

Características de los brandies

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 por 100 vol. y sometido a un tiempo de envejecimiento superior a seis 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 por 100 vol. y sometido a un tiempo de envejecimiento superior a un 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 por 100 vol. y sometido a un tiempo de envejecimiento superior a tres años.

2. Los brandies 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 grados 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 suonga 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, 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 lo 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 rocios 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 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, 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 a) 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 ("Boletín Oficial de la Junta de Andalucía" número 55 de 14 de julio de 1988), 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 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 y 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 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 grados.»

6613

ORDEN de 10 de marzo de 1994 por la que se dispone la inscripción de variedades de remolacha azucarera en el Registro de Variedades Comerciales.

De conformidad con lo dispuesto en la Orden de 28 de abril de 1975, por la que se aprobó el Reglamento de Inscripción de Variedades de Remolacha Azucarera, y las Ordenes de 23 de mayo de 1986 y 4 de abril