

# Transmisión de una indicación geográfica establecida de una bebida espirituosa

## I. EXPEDIENTE TÉCNICO

### 1. Nombre y tipo

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

BRANDY DE JEREZ (es)

b. Categoría

5. Brandy or Weinbrand

c. País(es) solicitante(s)

España

d. Lengua de la solicitud:

español

e. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

### 2. Datos de contacto

a. Nombre y cargo administrativo del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante	Consejo Regulador de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez»
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas)	
Nacionalidad	España
Dirección	2, Avda. Alcalde Álvaro Domecq - 11402 - Jerez de la Frontera.
País	España
Teléfono	+34 956 350 070

<b>Correo(s) electrónico(s)</b>	consejo@brandydejerez.es
---------------------------------	--------------------------

**b.Datos del intermediario**

<b>Nombre del intermediario</b>	Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<b>Dirección</b>	1, Paseo de la Infanta Isabel - 28071 Madrid
<b>País</b>	España
<b>Teléfono</b>	+34 913 475 397
<b>Correo(s) electrónico(s)</b>	sgcdae@magrama.es

**c.Datos de las partes interesadas****d.Datos de las autoridades de control competentes**

<b>Nombre de la autoridad de control competente</b>	Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica. Junta de Andalucía
<b>Dirección</b>	s/n, C/ Tabladilla - 41071 - SEVILLA
<b>País</b>	España
<b>Teléfono</b>	+34 955 032 278
<b>Correo(s) electrónico(s)</b>	dgciape.capder@juntadeandalucia.es

**e.Datos de los organismos de control**

<b>Nombre del organismo de control</b>	Fundación "Jerez - Control y Certificación"
<b>Dirección</b>	2, Avda. Álvaro Domecq - 11402. Jerez de la Frontera (Cádiz)
<b>País</b>	España
<b>Teléfono</b>	+34 956 332 050
<b>Correo(s) electrónico(s)</b>	occ@occjerez.org

**3.Descripción de la bebida alcohólica**

<b>Título — Nombre del producto</b>	Brandy de Jerez
<b>Características físicas, químicas y organolépticas</b>	Graduación alcohólica adquirida igual o superior a 36% vol. Contenido en azúcares totales como máximo de 35

	<p>gramos por litro.          Contenido mínimo de sustancias volátiles, dependiendo del tipo de Brandy de Jerez:          150 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera»;          200 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva»;          250 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».</p>
<p><b>Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)</b></p>	<p>El Brandy de Jerez es un brandy obtenido a partir de determinados aguardientes y destilados de vino que conservan las sustancias volátiles propias de la materia prima de la que proceden, el cual es envejecido en vasijas de roble, de capacidad inferior a 1.000 litros, previamente envinadas con vinos de Jerez, empleando el sistema tradicional jerezano de "Criaderas y Solera", exclusivamente en la zona de elaboración y envejecimiento. Los aguardientes de vino de media y baja graduación representan más del 50% del grado alcohólico del brandy elaborado. 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:</p> <p>a) Brandy de Jerez «Solera», que es el brandy envejecido por el sistema de "criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a seis meses expresado en UBEs (Unidades Básicas de Envejecimiento);</p> <p>b) Brandy de Jerez «Solera Reserva», que es el brandy envejecido por el sistema de "criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a un año expresado en UBEs;</p> <p>c) Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva», que es el brandy envejecido por el sistema de "criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a tres años expresado en UBEs.</p> <p>d) Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, su color presentará una absorbancia (1 cm) a 500 nm de:          -entre 0,030 y 0,850 en el caso del Brandy de Jerez «Solera».          -entre 0,250 y 0,850 en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».          -entre 0,300 y 1,200 en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».</p> <p>e) Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, el contenido de ácido tartárico cedido por las vasijas debe ser.          -Detectable (1) en el caso del Brandy de Jerez «Solera»          -&gt; 7 mgr/l (2) en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».          -&gt; 10 mg/l (3) en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».</p> <p>(1)Rango : 0 a 196 mg/lmedia = 37 mg/l<math>n=21</math>          (2)Rango : 7,7 a 260 mg/lmedia = 98 mg/l<math>n=18</math>          (3)Rango : 10,8 a 383 mg/l media = 152 mg/l<math>n=25</math></p> <p>Los brandies amparados por la denominación</p>

	«Brandy de Jerez» para su destino al consumo tienen una graduación alcohólica adquirida igual o superior a 36% vol. El contenido en azúcares totales es como máximo de 35 gramos por litro. Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, tiene un contenido mínimo de sustancias volátiles de: 150 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera»; 200 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva»; 250 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».
--	---

#### 4. Defina la zona geográfica

##### a. Descripción de la zona geográfica definida

La Zona de elaboración y envejecimiento del Brandy de Jerez está constituida, exclusivamente, por los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en la provincia de Cádiz, en la que tradicionalmente se ha venido siguiendo, de forma paralela y por influencia del proceso de crianza de los vinos de Jerez, el sistema de envejecimiento conocido como de Criaderas y Solera, que conjuntamente con las particulares prácticas de elaboración que se describen, y las condiciones climáticas y de medio ambiente de su entorno permiten la obtención de un producto de características propias y singulares.

##### b. Zona NUTS

ES612	Cádiz
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

#### 5. Método de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método	
Método	<p>1. Materias Primas:</p> <p>A. Los aguardientes y destilados de vino aptos para la elaboración de Brandy de Jerez deben conservar las sustancias volátiles propias de la materia prima de la que proceden, el vino. Se consideran sustancias volátiles la suma de las concentraciones de los siguientes compuestos:</p> <p>a.1. los ácidos volátiles, expresados en ácido acético;</p> <p>a.2. de los aldehídos expresados en etanal, es decir del etanal (acetaldehído) y de la fracción de etanal contenida en 1, 1-dietoxietano (acetal); a.3. de los alcoholes superiores: Propan-1-ol, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-metilpropan-1-ol, 2-metilbutan-1-ol y 3-metilbutan-1-ol, determinados juntos o por separado;</p>

	<p>a.4. del acetato de etilo.</p> <p>B. Los tipos de aguardientes de vino utilizados para elaborar el Brandy de Jerez son los siguientes:</p> <p>b.1. Aguardientes de vino de baja graduación, denominados tradicionalmente «holandas», con una graduación alcohólica no superior a 70% vol; b.2. Aguardientes de vino de media graduación, con graduación alcohólica comprendida entre 70 y 86% vol.;</p> <p>b.3. Aguardientes de vino de alta graduación, denominados tradicionalmente destilados de vino, con graduación alcohólica superior a 86% vol. En todo caso, los aguardientes de vino de media y baja graduación representan más del 50% del grado alcohólico del brandy elaborado.</p> <p>2. Elaboración y envejecimiento.</p> <p>A. Definiciones.</p> <p>-Envejecimiento: la operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente en las vasijas de envejecimiento ciertas reacciones que confieren al Brandy de Jerez cualidades organolépticas particulares que no tenía anteriormente.</p> <p>-Vasijas de envejecimiento. Se define como «vasija de envejecimiento» al recipiente tradicional utilizado en la zona de elaboración para tal fin, que es la bota de madera de roble de capacidad inferior a 1.000 litros que deberán estar envinadas con vinos de Jerez.</p> <p>-Tiempo de envejecimiento. Se considera «tiempo de envejecimiento» el de permanencia del brandy o aguardientes y destilados de vino en las correspondientes vasijas de envejecimiento. -Unidad Básica de Envejecimiento. Se entiende por «Unidad Básica de Envejecimiento» (UBE), la vejez devengada por un litro de alcohol absoluto después de permanecer en las correspondientes vasijas de envejecimiento durante un año. -Cabeceo. Es el conjunto de operaciones bodegueras de combinación de brandies o aguardientes y destilados de vino envejecidos en distintas soleras y por virtud del cual se obtiene un producto homogéneo y con unas características propias.</p> <p>B. El Consejo Regulador llevará un inventario de Existencias de cada Bodega inscrita, incluyendo sus movimientos diarios. A estos efectos abrirá para cada una de las Bodegas inscritas una Cuenta de Envejecimiento 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.</p> <p>C. Sistema de envejecimiento.</p> <p>El sistema de envejecimiento característico del Brandy de Jerez es el tradicional jerezano de «Criaderas y Solera», por virtud del cual se realiza una clasificación de los aguardientes contenidos en sus correspondientes vasijas en diferentes niveles de envejecimiento o escalas denominadas Criaderas,</p>
--	---

	<p>siendo la de mayor envejecimiento la Solera. Consiste el sistema en la periódica extracción o «saca» de una fracción del contenido de cada una de las vasijas que forman una escala determinada. El vacío parcial que ocasionado en cada una de ellas se repone (en una operación llamada «rocío») con brandy más joven procedente de la Criadera inmediatamente anterior y así sucesivamente hasta la primera Criadera.</p> <p>Las operaciones de sacas y de rocíos comportan la realización de mezclas complejas en el interior de las vasijas, cuyo tiempo de envejecimiento expresado como media ponderada es función del número de escalas, de la fracción de saca y de la periodicidad de las mismas, adoptándose las UBEs (Unidades Básicas de Envejecimiento) como unidad de medida del tiempo de envejecimiento a los efectos de control previstos en este Expediente Técnico.</p> <p>Este sistema dinámico de envejecimiento dota al Brandy de Jerez de un grado importante de homogeneidad, resultado de la mezcla de los destilados con distintos niveles de vejez, al tiempo que favorece un nivel de oxidación del producto que resulta en una suavidad y un carácter distintivo apreciado en los numerosos mercados en los que desde hace muchos años se comercializa.</p> <p>Para el envasado o expedición, se destina el brandy procedente de la solera de forma directa o mediante cabeceo con otras soleras o escalas de envejecimiento.</p>
--	--

## 6. Vínculo con el medio geográfico de origen

<b>Título — Nombre del producto</b>	
<b>Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo</b>	<p>Factores humanos: Aún cuando la destilación en la zona de Jerez se remonta al tiempo de los árabes, fue en el Siglo XVI cuando se inició su despegue y desarrollo, siendo a partir de entonces cuando se convierte en una importante actividad que ha generado un floreciente comercio de aguardientes con Europa en los siglos posteriores. Es especialmente a finales del siglo XIX cuando el comercio de los aguardientes de vino, que tradicionalmente se realizaban en los recipientes disponibles para el transporte de la época, es decir en las vasijas de madera de roble, da lugar a la aparición de los aguardientes de vino envejecidos: el brandy tal y como hoy lo conocemos. La práctica totalidad de las actividades bodegueras del Marco de Jerez tienen por objeto no solo la elaboración de los afamados Vinos de Jerez, sino que también se dedican al ya mencionado comercio del brandy. Actividad esta última, que se realiza en el interior de las mismas bodegas destinadas a la elaboración de vinos, con los mismos medios materiales y humanos y con los</p>

	<p>mismos sistemas y esquemas de elaboración. Con el transcurrir del tiempo, los aguardientes de vino y/o el brandy procedente de Jerez se dan a conocer en los mercados internacionales por sus caracteres organolépticos diferenciales respecto de otras bebidas espirituosas de naturaleza similar, fundamentalmente debido al uso de vasijas que previamente han contenido mostos o vinos de Jerez para el envejecimiento de los aguardientes de vino y el empleo como sistema de conducción del envejecimiento del característico y tradicional sistema dinámico de Criaderas y Solera propio de Jerez y a las características micro-climáticas de la Zona de elaboración y envejecimiento del marco de Jerez..</p> <p>Factores naturales: La climatología de la comarca del Brandy de Jerez es uno de los factores clave que coadyuva a dotarle de sus especiales y únicas características. En realidad es un microclima regulado por las aguas que lo delimitan -el Océano Atlántico y los ríos Guadalete y Guadalquivir- y los dos vientos dominantes y complementarios: el de Levante y el de Poniente. El aire húmedo y templado que aporta el viento de Poniente es equilibrado por el seco y caluroso de Levante, dando lugar a unos inviernos suaves y templados, a unos otoños y primaveras placenteros y a unos veranos calurosos, pero mitigados por la cercanía del mar. Todo ello da como resultado una temperatura media anual entre 16 y 20° C y una humedad relativa superior al 70%. Las lluvias se producen unos 75 días al año -especialmente en primavera y otoño- siendo la media pluviométrica de unos 600 litros anuales. Este microclima, juega un importante papel en la elaboración y envejecimiento de los brandies de la zona de Jerez que, a su vez, tiene como resultado la existencia de bodegas construidas y orientadas para estabilizar las condiciones de temperatura y humedad adecuadas, de gran altura de techo para que se eleve la masa de aire caliente con anchos muros de gran inercia térmica en los que las ventanas están situadas en su tercio superior cubiertas con esteras y en la mayoría de los casos con los suelos de albero que se riegan según la época del año para una mejor regulación de temperatura y humedad.</p>
<p><b>Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica</b></p>	<p>Caracteres organolépticos diferenciales respecto de otras bebidas espirituosas de naturaleza similar, fundamentalmente debido al uso de vasijas que previamente han contenido mostos o vinos de Jerez para el envejecimiento de los aguardientes de vino y el empleo como sistema de conducción del envejecimiento del característico y tradicional sistema dinámico de Criaderas y Solera propio de Jerez y a las características micro-climáticas de la Zona de elaboración y envejecimiento del marco de Jerez</p>
<p><b>Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto</b></p>	

### **7.Requisitos de la UE, nacionales o regionales**

<b>Título</b>	
<b>Referencia jurídica</b>	<p>-Reglamento (CE) nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo.</p> <p>-Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos de carácter básico.</p> <p>-Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.</p> <p>-Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.</p>
<b>Descripción del (de los) requisito(s)</b>	<p>El Reglamento europeo define las características generales de la categoría “Brandy” a la que pertenece el Brandy de Jerez. Las leyes española y andaluza, regulan el funcionamiento de la indicación geográfica, que es gestionada por un Consejo Regulador, y las funciones que este tiene atribuidas. El Real Decreto especifica requisitos complementarios que también afectan al Brandy de Jerez, en particular el uso de los términos relativos al envejecimiento. En todo aquello no especificado en el presente Expediente Técnico, la elaboración del Brandy de Jerez debe adecuarse a los requisitos de la normativa de aplicación referenciada.</p>

### **8. Suplemento a la indicación geográfica**

<b>Suplemento a la indicación geográfica</b>	Invasado en la zona de elaboración y envejecimiento
<b>Definición, descripción o alcance del suplemento</b>	Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los brandies, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de elaboración y envejecimiento, y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de elaboración y envejecimiento.

### **9. Reglas de etiquetado específicas**

## **II. Otros datos:**

### **1. Material de apoyo**



Nombre del expediente	EXPEDIENTE TÉCNICO IGP BRANDY DE JEREZ CON CONTROL DE CAMBIOS.16.11.2016.pdf
Descripción:	Expediente Técnico de la IG Brandy de Jerez
Tipo de documento	Especificación de productos

Nombre del expediente	Respuesta a observaciones de la Comisión Europea - 29.11.2016.pdf
Descripción:	Respuesta a los motivos de no conformidad enviados por la Comisión
Tipo de documento	Otro

## ***2. Enlace al pliego de condiciones***

Vínculo:	
----------	--