

## 1. Disposiciones generales

### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

*ORDEN de 9 de febrero de 2015, por la que se aprueba el expediente técnico de la Indicación Geográfica Brandy de Jerez.*

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, de 13 de junio de 2005, fue aprobado el Reglamento de la Denominación Específica «Brandy de Jerez» y de su Consejo Regulador, al amparo de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, de aplicación al brandy en virtud de su disposición adicional primera.

Dicho Reglamento, además de la regulación del funcionamiento del Consejo Regulador, contiene las especificaciones técnicas que debe cumplir el producto protegido, tanto en lo referente a sus características como en lo relativo a su elaboración, envejecimiento, envasado y etiquetado.

Posteriormente, la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez» queda protegida en la Unión Europea, en virtud de su registro como indicación geográfica establecida anteriormente, de acuerdo con lo previsto en el artículo 16 del Reglamento (CE) núm. 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) núm. 1576/89 del Consejo, así como en los términos del artículo 8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y del artículo 18 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Asimismo, según prevé el artículo 20, apartado 1, del Reglamento (CE) núm. 110/2008, de 15 de enero, para las indicaciones geográficas establecidas con anterioridad al 20 de febrero de 2008, los Estados miembros presentarán a la Comisión, a más tardar el 20 de febrero de 2015, un expediente técnico con el contenido previsto en el artículo 17, apartado 1.

Por tanto, una vez presentada la correspondiente propuesta de expediente técnico por el Consejo Regulador, procede la aprobación del mismo, como norma técnica que contiene las especificaciones del producto cuyo cumplimiento debe verificarse para el uso del nombre protegido, de conformidad con la normativa comunitaria, y con la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

En su virtud, y previa propuesta de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 del Estatuto de Autonomía de Andalucía, en el Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidenta y sobre reestructuración de Consejerías, en el Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

#### DISPONGO

Artículo único. Aprobación.

Se aprueba el expediente técnico de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez» que se incluye como Anexo a la presente disposición, y que incluye todas las especificaciones técnicas cuyo cumplimiento debe verificarse en el producto protegido, en virtud de su registro europeo como indicación geográfica.

Disposición derogatoria única. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el articulado de esta Orden y en su Anexo.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 9 de febrero de 2015

ELENA VÍBORAS JIMÉNEZ  
Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

## A N E X O

EXPEDIENTE TÉCNICO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA  
«BRANDY DE JEREZ»

## A) DENOMINACIÓN Y CATEGORÍA DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA

1. Nombre de la Indicación Geográfica: «Brandy de Jerez».
2. Categoría de la bebida espirituosa: brandy.

## B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. El Brandy de Jerez es la bebida espirituosa.
  - a. Obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino, cuyas características se definen en el punto 1 del apartado D).
  - b. Envejecida en vasijas de roble, de capacidad inferior a 1.000 litros, previamente envinadas con vinos de Jerez, conforme a lo dispuesto en el punto 2.b del apartado D).
  - c. Envejecida según el sistema tradicional jerezano de «Criaderas y Solera», en los términos a los que se refiere el punto 2.c del apartado D).
  - d. Envejecida exclusivamente en la zona de elaboración y envejecimiento, definida en el apartado C). Elaborada de conformidad con lo establecido en este Expediente Técnico.
2. Tipos de Brandy de Jerez.

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:

  - a. Brandy de Jerez «Solera». Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y solera con un tiempo de envejecimiento superior a seis meses expresado en UBEs.
  - b. Brandy de Jerez «Solera Reserva». Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y solera con un tiempo de envejecimiento superior a un año expresado en UBEs.
  - c. Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva». Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y solera con un tiempo de envejecimiento superior a tres años expresado en UBEs.
3. Características físico-químicas.
  - a. Los brandies amparados por la denominación «Brandy de Jerez» para su destino al consumo tienen una graduación alcohólica adquirida igual o superior a 36% vol.
  - b. El contenido en azúcares totales es como máximo de 35 gramos por litro.
  - c. 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. Adecuación normativa.

La elaboración del Brandy de Jerez se ajustará en todo momento a lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia.

## C) ZONA GEOGRÁFICA

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.

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.

## D) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL BRANDY DE JEREZ

1. Materias primas: aguardientes y destilados de vino.
  - 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:
    - a.1. Los ácidos volátiles, expresados en ácido acético.

- 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-metil- butan- 1-ol, determinados juntos o por separado, y
- a.4. del acetato de etilo.
- b. Los tipos de aguardientes de vino utilizados para elaborar el Brandy de Jerez son los siguientes:
  - 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.
  - 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.

## 2. Elaboración y envejecimiento.

### a. Definiciones.

- 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.
- 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.
- 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», en adelante 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.

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.

### c. Sistema de envejecimiento.

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, 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 y su inmediata reposición o «rocío» con el contenido de la Criadera siguiente y así sucesivamente hasta la última Criadera.

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 como unidad de medida del tiempo de envejecimiento a los efectos de control previstos en este Expediente Técnico.

## E) RELACIÓN CON EL ENTORNO U ORIGEN GEOGRÁFICO

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 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.

Precisamente, 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.

#### F) LEGISLACIÓN APLICABLE

La elaboración del Brandy de Jerez se ajustará en todo momento a lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia, y en particular a la siguiente normativa:

a) Reglamentación comunitaria

- Reglamento (CE) núm. 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) núm. 1576/89 del Consejo.

b) Reglamentación española

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos de carácter básico.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.
- 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.

#### G) NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL SOLICITANTE

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez».  
Avda. Alcalde Álvaro Domecq, núm. 2. 11402 Jerez de la Frontera. España.  
Tel. +34 956 350 070. e-mail: consejo@brandydejerez.es.  
Personalidad jurídica: Corporación de Derecho Público.