

PLIEGO DE CONDICIONES 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, letra b del apartado D).
 - c. Envejecida según el sistema tradicional jerezano de «Criaderas y Solera» o, excepcionalmente, mediante el de «Añadas», en los términos a los que se refiere el punto 2. 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 pliego de condiciones.

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 con un tiempo de envejecimiento promedio superior a seis meses.
- b. Brandy de Jerez «Solera Reserva». Es el brandy con un tiempo de envejecimiento promedio superior a un año.
- c. Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva». Es el brandy con un tiempo de envejecimiento promedio superior a tres años.
- d. Brandies de Jerez con Vejez Calificada. Son los brandies que han sido sometidos a períodos de envejecimiento especialmente prolongados. Entre ellos se distinguen los siguientes:
 - Brandy de Jerez «Solera 12 años». Es el brandy con un envejecimiento promedio superior a 12 años.
 - Brandy de Jerez «Solera 15 años». Es el brandy con un envejecimiento promedio superior a 15 años.
 - Brandy de Jerez «Solera 18 años». Es el brandy con un envejecimiento promedio superior a 18 años.
 - Brandy de Jerez «Solera 30 años». Es el brandy con un envejecimiento promedio superior a 30 años.
- e. Brandy de Jerez «de Añada». Es el brandy que ha envejecido sin mezclarse con otros de distinta vejez durante un tiempo superior a doce años.

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 g/hl de alcohol a 100 % vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera».
 - 200 g/hl de alcohol a 100 % vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».





- 250 g/hl de alcohol a 100 % vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».
 - 300 g/hl de alcohol a 100 % vol. en el caso de los Brandies de Jerez de vejez calificada.
- 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 0,150 y 0,850 en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».
 - Entre 0,200 y 1,200 en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».
 - más de 0,250 en el caso de los brandies de Jerez de vejez calificada.
- e. Dependiendo del tipo de «Brandy de Jerez», el contenido de ácido tartárico cedido por las vasijas debe ser:
- Detectable en el caso del Brandy de Jerez «Solera».
 - > 7 mg/l en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».
 - > 10 mg/l en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».
 - > 20 mg/l en el caso de los Brandies de Jerez con vejez calificada.

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.

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. los aldehídos expresados en etanal, es decir del etanal (acetaldehído) y de la fracción de etanal contenida en 1, 1-dietoxietano (acetal),
 - a.3. 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. el acetato de etilo.
 - b. Los tipos de aguardientes y destilados 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 inferior a 70 % vol.
 - b.2. Aguardientes de vino de media graduación, con graduación alcohólica igual o superior a 70 % vol. e inferior a 86 % vol.
 - b.3. Destilados de vino, con graduación alcohólica igual o superior a 86 % vol. e inferior a 94,8 % vol.

En todo caso, los aguardientes de vino de media y baja graduación representan más del 50 % del grado alcohólico del brandy elaborado.



2. Envejecimiento.

Se denomina envejecimiento o crianza al proceso de permanencia en botas -nombre tradicional que reciben en la zona las barricas de roble de capacidad inferior a 1.000 litros- de los brandies para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos.

Con carácter general, el «Brandy de Jerez» se envejece mediante el sistema de «Criaderas y Solera», si bien excepcionalmente puede utilizarse también el de «Añadas».

El sistema de «Criaderas y Solera» es un sistema tradicional de envejecimiento cuya utilización por las bodegas del Marco de Jerez está documentada desde hace más de cien años en el envejecimiento de sus reconocidos Vinos «Sherry», al igual que en el «Brandy de Jerez». Se trata de un proceso dinámico -también denominado de envejecimiento fraccionado- consistente en la realización de «sacas» o extracciones periódicas de una parte del brandy contenido en cada una de las barricas de roble que forman una fase de envejecimiento y en las correspondientes reposiciones de brandy extraído de la fase de envejecimiento anterior, denominadas «rocíos».

Definiciones:

- Se entenderá por «fase de envejecimiento» cada grupo de barricas de roble con el mismo nivel de maduración, a través de los que el brandy va pasando a lo largo del proceso de envejecimiento. Cada fase se denomina «Criadera», salvo la última, previa a la expedición del brandy, que se denomina «Solera».
- Se entenderá por «saca» el volumen parcial de brandy extraído de cada barrica de roble en una determinada fase de envejecimiento para su incorporación a las barricas de roble en la siguiente fase de envejecimiento o, en el caso de la «Solera», para su comercialización.
- Se entenderá por «rocío» el volumen de brandy de las barricas de roble de una fase de envejecimiento determinada que se incorpora y se mezcla con el contenido de las barricas de roble de la siguiente fase de envejecimiento.
- Se entenderá por «envejecimiento promedio» el período de tiempo correspondiente a la rotación del total de existencias de brandy que se encuentran en proceso de envejecimiento, calculado dividiendo el volumen total de brandy contenido en todas las fases de envejecimiento por el volumen de las extracciones de la última fase, la «Solera», en un año.
- El envejecimiento promedio del brandy extraído de la «Solera» -que forme parte de un sistema de «Criaderas y Solera» controlado que haya estado en funcionamiento, de forma acreditada por una entidad de certificación independiente, durante un mínimo de t años antes de la extracción que se vaya a realizar- se calculará mediante la siguiente fórmula:

$$t = V_t/V_e,$$

en donde:

- t es el envejecimiento promedio, expresado en años;
- V_t es el volumen total de las existencias en el sistema de envejecimiento, expresado en litros de alcohol puro;
- V_e es el volumen total del producto extraído para su comercialización durante un año, expresado en litros de alcohol puro.

Adicionalmente, el número de extracciones y reposiciones anuales será igual o inferior al doble de la cantidad de fases del sistema, a fin de garantizar que el componente más joven tiene un envejecimiento igual o superior a seis meses.

Por su parte, el sistema de «Añada» es un sistema de crianza estático, en el que los brandies procedentes de una misma partida de aguardientes se envejecen separadamente, sin que se realicen ensamblajes con brandies procedentes de partidas con una vejez diferente.



E) RELACIÓN CON EL ENTORNO U ORIGEN GEOGRÁFICO

Aun 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) ENVASADO Y ETIQUETADO.

1. 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.
2. Los tipos de brandies definidos en el apartado B.2 como «Solera 12 años», «Solera 15 años», «Solera 18 años» y «Solera 30 años», podrán utilizar la mención de etiquetado «Vejez Calificada», pero no podrán hacer referencia al número de años de envejecimiento hasta que la normativa europea así lo permita.





Junta de Andalucía

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y
DESARROLLO RURAL

Dirección General de Industrias, Innovación y
Cadena Agroalimentaria

3. Los brandies con un tiempo de envejecimiento superior a doce años podrán utilizar el término «Añada» en el etiquetado, siempre que su envejecimiento se haya realizado de acuerdo con el sistema correspondiente descrito en el apartado D). 2 y se haya cumplido además con los requisitos específicos de control que tenga establecidos el Consejo Regulador.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 110/2008.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071-Sevilla.

Teléfono: 955032278.

e-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/4cn03>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración de los brandies, como en el momento del envasado o después de esta operación.

