

Nota Informativa nº 4/2018

## **BRANDY DE JEREZ. NUEVO EXPEDIENTE TÉCNICO**

6 de julio de 2018

---

El pasado día 3 de julio se ha publicado en el BOJA nº 127, la orden de 28 de junio de 2018, por la que se aprueba el expediente técnico de Indicación Geográfica «Brandy de Jerez», que se anexan a esta nota y cuyo enlace es:

<http://juntadeandalucia.es/boja/2018/127/s1> y el texto definitivo se encuentra en:

[http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Expediente\\_tecnico\\_Brandy\\_Jerez\\_16-11-2016.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Expediente_tecnico_Brandy_Jerez_16-11-2016.pdf)

Procede, por tanto, establecer las condiciones para la actualización de los certificados y las evaluaciones a realizar en adelante.

### **1. ACTUALIZACIÓN DE LOS CERTIFICADOS**

Los certificados deben ser reemplazados, ya que ha cambiado la referencia legislativa: la Orden por la que se aprueba el Expediente Técnico. Este proceso se realizará de manera ordenada conforme vayan teniendo lugar las auditorías de evaluación.

### **2. NUEVOS REQUISITOS FISICOQUÍMICOS**

Este nuevo Expediente Técnico introduce una serie de características fisicoquímicas que deben cumplir los productos protegidos y la fecha de entrada en vigor de los nuevos requisitos es el **4 de julio de 2018**, lo que significa que los operadores deben garantizar que se cumplen todas las especificaciones de producto amparado por la IG a partir de esa fecha antes de ponerlos a la venta.

Los nuevos requisitos son los siguientes:

	<b>absorbancia</b> (1 cm) a 500 nm.	<b>ácido tartárico</b> cedido por las vasijas
Brandy de Jerez Solera	entre 0,030 y 0,850	detectable
Brandy de Jerez Solera Reserva	entre 0,250 y 0,850	> 7 mg/l
Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	entre 0,300 y 1,200	> 10 mg/l

A partir del lunes 9 de julio de 2018, se actualizarán en la intranet de la Fundación OECCA, los documentos de autocontrol mínimo, catálogo de No Conformidades y la Instrucción Técnica IT05 Auditoría de Brandy de Jerez.

Desde esa misma fecha los auditores incorporarán la verificación del autocontrol de los nuevos requisitos y la verificación de su cumplimiento en los productos envasados.



Teniendo en cuenta que la Orden no establece periodo transitorio alguno, les recomendamos la verificación del cumplimiento de estas características fisicoquímicas en todos sus productos dispuestos para ser expedidos y, por supuesto, su incorporación a sus planes de autocontrol para elaboraciones futuras.

Atentamente

Fundación  
**OECCA**  
Organismo de Evaluación de la Conformidad  
y Certificación Agroalimentaria

Victor Carrascal  
-Director de Certificación-



## Anexo I: Orden de 28 de junio de 2018

# BOJA

Boletín Oficial de la Junta de Andalucía

Número 127 - Martes, 3 de julio de 2018

página 19

### 1. Disposiciones generales

#### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

*Orden de 28 de junio de 2018, por la que se aprueba el expediente técnico de Indicación Geográfica «Brandy de Jerez».*

#### P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, de 9 de febrero de 2015, fue aprobado el expediente técnico de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez», protegida 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. Asimismo, de acuerdo con lo previsto los artículos 17 y 20 de dicho Reglamento, para las indicaciones geográficas establecidas con anterioridad al 20 de febrero de 2008, como es el caso de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez», el 29 de enero de 2015 fue presentado a la Comisión Europea su correspondiente «expediente técnico», término equivalente a «pliego de condiciones».

Con posterioridad a la presentación del expediente técnico, la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea, con fecha 1 de agosto de 2016, remitió una lista de puntos que requerían aclaración o modificación, de conformidad con el artículo 9, apartado 2, del Reglamento (UE) núm. 716/2013 de la Comisión de 25 de julio de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas. Dichas deficiencias fueron subsanadas, introduciendo las modificaciones oportunas en el expediente técnico, a propuesta del Consejo Regulador, el 30 de noviembre de 2016, respuesta que fue evaluada favorablemente el 14 de julio de 2017, por la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, sin perjuicio del criterio de otros servicios de la Comisión, y de la aprobación del Colegio de Comisarios.

Por tanto, una vez adecuado el expediente técnico a las observaciones de la Comisión, y dado el tiempo transcurrido sin posteriores pronunciamientos de ésta, por motivos de seguridad jurídica, procede la derogación del texto anterior, así como la aprobación de su texto actualizado, ya que se trata de la norma técnica que contiene las especificaciones del producto protegido cuyo cumplimiento debe verificarse, de conformidad con la normativa europea, y con la Ley 2/2011, de 25 de marzo. Este tipo de expedientes técnicos pueden estar sujetos a eventuales modificaciones, con arreglo a las normas europeas y a las decisiones que corresponda adoptar a la Comisión, que conllevan, en su caso, la publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea de sus principales especificaciones y la referencia a su publicación íntegra en Internet, consistente en el enlace a la página web oficial de la autoridad competente del Estado miembro. Por ello, la versión vigente del expediente técnico íntegro será la publicada en la página web de la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria, a fin de garantizar la permanente actualización de este documento de índole técnica.

La Junta de Andalucía tiene competencia exclusiva para regular la presente materia, así el artículo 48 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva en materia de agricultura, ganadería y desarrollo rural, de acuerdo con las bases y la ordenación de la actuación económica general, y en los términos de lo dispuesto en los artículos 38, 131, y 149.1.11ª, 13ª, 16ª, 20ª y 23ª de la Constitución. De igual modo, el Estatuto de Autonomía le atribuye competencias

00138805





exclusivas, en su artículo 79.3.a), sobre consejos reguladores de denominaciones de origen y, en su artículo 83, sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, que incluye, en todo caso, el régimen jurídico de creación y funcionamiento, el reconocimiento de las denominaciones o indicaciones, la aprobación de sus normas reguladoras y todas las facultades administrativas de gestión y control de la actuación de aquéllas. Asimismo, hay que tener en cuenta las competencias sectoriales en la materia que tiene asignadas esta Consejería en virtud del Decreto de la Presidenta 12/2017, de 8 de junio, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y del Decreto 215/2015, de 14 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, cuyo artículo 1 asigna a la misma el ejercicio de las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Industrias y Cadena Agroalimentaria, previa petición del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez», y de conformidad con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

#### D I S P O N G O

Artículo único. Aprobación del expediente técnico de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez».

Se aprueba el expediente técnico de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez», que establece las especificaciones que dicha bebida espirituosa debe respetar, cuya versión actualizada vigente se encuentra publicada en la página web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderosarrollo/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-bebidas-espirituosas.html>.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Queda derogada la Orden de 9 de febrero de 2015, por la que se aprueba el expediente técnico de la Indicación Geográfica Brandy de Jerez, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta orden.

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, 28 de junio de 2018

RODRIGO SÁNCHEZ HARO  
Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

00138805





## Anexo II: Expediente Técnico del Brandy de Jerez (web)

### 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.
- 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».
- e. Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, el contenido de ácido tartárico cedido por las vasijas debe ser:
  - Detectable <sup>(1)</sup> en el caso del Brandy de Jerez «Solera»
  - > 7 mg/l <sup>(2)</sup> en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».
  - > 10 mg/l <sup>(3)</sup> en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

1 Rango: 0 a 196 mg/l/media = 37 mg/l n=21

2 Rango: 7,7 a 260 mg/l/media = 98 mg/l n=18

3 Rango: 10,8 a 383 mg/l/media = 152 mg/l n=25



### 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».

### 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 aldehidos 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 vez 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 rocios 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. El vacío parcial que ocasionado en cada una de ellas se repone (en una operación llamada «rocio») con brandy más joven procedente de la Criadera inmediatamente anterior y así sucesivamente hasta la primera Criadera.

Las operaciones de sacas y de rocios 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.

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.

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.

### **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.