

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 DEL PENEDÉS (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	Unió de Licoristes de Catalunya
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas)	
Nacionalidad	España
Dirección	32, Via Laietana, 4ª planta, despacho 96 - 08003 Barcelona
País	España
Teléfono	+34 934 546 158

Correo(s) electrónico(s)	administracio@licoristesdecatalunya.com
---------------------------------	---

b.Datos del intermediario

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

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

Nombre de la autoridad de control competente	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural – Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias - Generalitat de Catalunya
Dirección	612-614, Gran via de les Corts Catalanes - 08007 Barcelona
País	España
Teléfono	+34 933 046 700
Correo(s) electrónico(s)	dg06.daam@gencat.cat

e.Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control	Laboratorio de Diagnóstico General (LDG—CER)
Dirección	111, C/ Comte Borrell, bajos - 08015 Barcelona
País	España
Teléfono	+34 932 384 175
Correo(s) electrónico(s)	inspeccion@ldggrup.net

3.Descripción de la bebida alcohólica

Título — Nombre del producto	
Características físicas,	Se denomina Brandy del Penedés la bebida

<p>químicas y organolépticas</p>	<p>espiritosa obtenida de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8% vol., siempre que dicho destilado no exceda el límite máximo de 50% en grado alcohólico, del producto acabado. Este brandy se envejece en recipientes de roble, que aportan aromas que contribuyen a definir el gusto al paladar.</p> <p>Características físicas, químicas y organolépticas: Parámetros físico-químicos - Contenido de sustancias volátiles superior a 150 g/hl de alcohol a 100% vol. - Graduación alcohólica adquirida mínima de 36% vol. - Contenido de metanol máximo de 200 g/l de alcohol a 100% vol. - Contenido máximo de materias reductoras totales 20 g/l. Parámetros organolépticos Color: del ámbar al topacio, con reflejos de oro viejo. De aroma intenso y cálido donde se pueden encontrar vestigios de frutos secos, con un bouquet muy vivo, donde también se pueden encontrar notas de especias como canela, vainilla o nuez moscada entre otras. En el paladar es rico en taninos, evolucionando hacia un final de boca persistente, en el cual se pueden manifestar los matices aromáticos del roble americano o francés como por ejemplo recuerdos de caramelo, almendra tostada, vainilla, torrefactos. También es seco, fruto de su bajo contenido en azúcar.</p>
<p>Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)</p>	<p>El aguardiente de vino se envejece exclusivamente, en recipientes de roble, que le aportan matices aromáticos como caramelo, almendra tostada, vainilla y torrefactos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se utilizan métodos tradicionales propios que pueden comportar la utilización de diferentes sistemas de destilación (continua o discontinua) o de envejecimiento (estático y/o dinámico). - En la IG Brandy del Penedés, se utilizan dos sistemas de envejecimiento del brandy, el estático, que se realiza en recipientes de roble de menos de 500 litros, y el sistema dinámico, que se inicia con producto ya envejecido en recipientes de roble de más de 1.000 litros, y se finaliza en recipientes de roble de menos de 500 litros, lo que permite un mayor contacto con la madera en menos tiempo. - Estos elementos diferenciadores otorgan al producto sus características organolépticas (finura, elegancia, equilibrio). - Con un contenido de sustancias volátiles superiores a 150 g/hl de alcohol a 100% vol. cuando la legislación europea marca un mínimo de 125 g/hl de alcohol a 100% vol. para el brandy. - La graduación alcohólica adquirida será de 36% vol., sin máximo.

	<p>- El contenido máximo de materias reductoras totales es de 20 g/l, lo cual produce que el brandy Penedés sea más seco que el resto de brandies, con 35 g/l.</p> <p>- No existe obligatoriedad de embotellar en la zona geográfica de la IG Brandy del Penedés.</p>
--	---

4. Defina la zona geográfica

a. Descripción de la zona geográfica definida

La zona de elaboración y envejecimiento del Brandy del Penedés está constituida exclusivamente por los términos municipales de las comarcas del Alt Penedés i el Baix Penedés, y el municipio de Constantí de la comarca del Tarragonés, en los que tradicionalmente se ha elaborado “Brandy del Penedés”.

b. Zona NUTS

ES514	Tarragona
ES511	Barcelona
ES51	Cataluña
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. Método de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método	
Método	<p>Los aguardientes aptos para la elaboración del “Brandy del Penedés” obtenidos por destilación (continua o discontinua) de vinos, han de conservar las características organolépticas y componentes volátiles propios de la materia prima. Pueden ser de los tipos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Holanda de vino con una graduación alcohólica inferior a 70% vol. - Aguardientes de vino con una graduación alcohólica entre 70% vol. y 86 % vol. - Destilados de vino con una graduación alcohólica entre 86% vol. y 94,8 % vol. - Los definidos en el Reglamento (CEE) 110/2008 y/o sus modificaciones. <p>En todo caso la suma de holandas y aguardientes han de representar más del 50% en grado alcohólico del brandi elaborado.</p> <p>En el caso de doble destilación, el grado máximo de la segunda destilación será de 70 % vol.</p>

	<p>Destilación Para la obtención del Brandy del Penedés se utiliza tanto la destilación continua como la discontinua, siendo esta última la destilación tradicionalmente más utilizada en el Brandy del Penedés.</p> <p>a) Destilación continua Se realiza en columnas de destilación de platos. Es un proceso continuo en el que se alimenta la columna con vino y se obtienen por un lado el aguardiente y por el otro, el residuo sin alcohol. En estos platos se obtienen productos de diferentes grados alcohólicos que son más elevados cuanto más arriba de la columna nos encontremos. El aguardiente tiene una graduación variable en función del plato en el que se realice la extracción.</p> <p>b) Destilación discontinua o doble destilación Es la que comporta una doble destilación mediante alambiques tipus charentais. Este método utiliza dos destilaciones con el fin de conseguir destilados de gran calidad, este tipo es más largo, y requiere una gran experiencia por parte del personal que lo controla. Los factores a controlar durante el proceso de destilación son la temperatura del destilado y la velocidad de destilación. Primera destilación: Duración entre 8 y 9 horas. Sirve para concentrar el alcohol y se recogen tres fracciones: cabezas, flemas (o corazón) i colas. Segunda destilación: destilación más lenta, de unas 12 horas, a la cual se someten las flemas obtenidas en la primera destilación. Se recogen cuatro fracciones: cabezas, holandas, segundas y colas. Las dos últimas fracciones (segundas y colas) son un volumen importante. Se mezclan con las flemas de la primera destilación y se vuelven a destilar. Las holandas son aguardientes de vino con una graduación alcohólica máxima de 70% vol., son ricas en recuerdos del vino del que proceden. Son la base para la elaboración del brandy. El destilador no sigue una regla fija, sino que modula la destilación en función del tipo de vino. El factor humano (formación y experiencia de la persona que realiza la operación) incide de manera muy importante en el proceso de destilación y en el producto obtenido.</p> <p>Elaboración y envejecimiento Se utilizan métodos tradicionales propios que pueden comportar la utilización de diferentes sistemas de destilación (continua o discontinua) o de envejecimiento (estático y/o dinámico).</p> <p>Después de la destilación, las holandas se introducen en recipientes de roble para su crianza durante un mínimo de seis meses. Durante esta crianza, el brandy evoluciona a causa de los siguientes procesos: - El oxígeno de la atmósfera penetra por los poros de la madera y participa en la creación de nuevos componentes aromáticos que forman parte del bouquet del producto.</p>
--	---

	<p>- Los alcoholes superiores reaccionan con ácidos para formar los ésteres que forman el bouquet definitivo.</p> <p>- El roble aporta al brandy los taninos, que proporcionan cuerpo y textura.</p> <p>- La madera aporta polisacáridos y sustancias aromáticas, muchas de ellas procedentes de la degradación de la lignina en el tostado, como la vainilla.</p> <p>- Durante el envejecimiento se produce la evaporación del agua y alcohol del destilado hacia la atmósfera de la bodega, ya que la madera es porosa. Esta evaporación comporta una reducción de volumen.</p> <p>El envejecimiento tiene lugar en la zona delimitada por la Indicación Geográfica Protegida Brandy del Penedés que se caracteriza por un clima suave y templado de influencia mediterránea donde dominan las brisas marinas que aportan una humedad ambiental indispensable para la correcta maduración de los aguardientes.</p> <p>Los Brandys del Penedés se envejecen tanto por el sistema dinámico como por el sistema estático.</p> <p>a) Sistema dinámico</p> <p>Se realiza mediante una clasificación de los aguardientes contenidos en sus correspondientes recipientes en diferentes niveles de envejecimiento o escalas, siendo la de mayor envejecimiento la “Solera”, y la extracción periódica de una fracción del contenido de cada uno de los recipientes que forman una escala determinada, y su reposición con el contenido de la escala siguiente y así sucesivamente hasta la última escala. En la IG Brandy del Penedés, se utiliza un sistema de envejecimiento dinámico que es propio de dicha IG. Se inicia el proceso con producto ya envejecido en recipientes de roble de más de 1.000 litros y el envejecimiento dinámico se finaliza en recipientes de roble de menos de 500 litros, lo que permite un mayor contacto con la madera en menos tiempo.</p> <p>En el caso del envejecimiento dinámico, las indicaciones facultativas que se pueden utilizar en el etiquetado del Brandy del Penedés son, las indicaciones facultativas establecidas por la legislación española (Real Decreto 164/2014):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solera: brandy con un contenido de sustancias volátiles superior a 150 mg/100 cc de alcohol al 100 % vol. y que hay estado sometido a un tiempo de envejecimiento superior a seis meses. - Solera Reserva: brandy con un contenido de sustancias volátiles superior a 200 mg/100 cc de alcohol a 100 % vol. y que haya estado sometido a un tiempo de envejecimiento superior a un año. - Solera Gran Reserva: brandy con un contenido de sustancias volátiles superior a 250 mg/100 cc de alcohol a 100 % vol. y que haya estado sometido a un tiempo de envejecimiento superior tres años. <p>b) Sistema estático</p> <p>En el envejecimiento estático o por “añadas”, los brandys de diferentes edades permanecen separados durante todo el tiempo de su envejecimiento.</p>
--	---

	<p>En este caso de envejecimiento estático, las indicaciones facultativas que se pueden utilizar en el etiquetado del Brandy del Penedés son las establecidas por la legislación española (Real Decreto 164/2014), menciones (a) y (b), y una específica (c) para los brandys más envejecidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reserva: cuando el envejecimiento sea superior a un año. - Gran Reserva: cuando el envejecimiento sea superior a tres años. - Extra Or: cuando el envejecimiento sea superior a cinco años con una graduación alcohólica adquirida mínima de 40 % vol., y elaborado mediante el sistema de doble destilación del 65 % del producto final. <p>El envejecimiento por el sistema estático, en la IG Brandy del Penedés, se realiza en recipientes de roble de menos de 500 litros, lo que también permite un mayor contacto con la madera en menos tiempo.</p> <p>Estos elementos diferenciadores otorgan al producto sus características organolépticas (finura, elegancia, equilibrio).</p>
--	---

6. Vínculo con el medio geográfico de origen

Título — Nombre del producto	Brandy del Penedés
Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo	<p>El brandy del Penedés puede reivindicar una historia muy antigua que comienza con Arnau de Vilanova quién en el siglo XIII obtuvo el primer Aqua Vitae estableciendo una tradición que se mantuvo en muchas masías catalanas, donde las familias viticultoras instalaban su pequeña “fassina d’aiguarent” para destilar sus vinos utilizando ollas de cobre.</p> <p>Arnau de Vilanova, médico y teólogo catalán, profesor de la Universidad de Montpellier, en el siglo XIII publicó los secretos de la destilación del vino en su libro Liber Aqua Vitae. Probablemente fue el primer en escribir sobre el alcohol y su tratado sobre vinos y espirituosos constituyó un manual en su época. Parece que de tan entusiasmado que estaba con los poderes curativos y restauradores del líquido que lo denominó Aqua Vitae (de aquí el término francés Eau de Vie). Para él, aquel licor constituía el elixir de la vida. Su discípulo, el filósofo y químico Ramon Llull continuó con sus experimentos y lo denominó Aqua Ardens, agua que arde. Para el público en general el aqua vitae era una medicina. Las frutas y las hierbas con las que maceraba contribuían a mejorar el sabor y le añadían propiedades curativas y reconstituyentes.</p> <p>El Brandy del Penedés atesora una tradición centenaria. Se tiene constancia de la existencia en la</p>

	<p>segunda mitad del siglo XVII de las “oficines de aguardent” en municipios de las comarcas del Penedés, Garraf y Tarragonés, como Reus, Vilanova o Vilafranca del Penedés.</p> <p>También reflejan la importancia de la producción de aguardientes los datos del reparto del equivalente del aguardiente de 1751. Queda patente en el pago de los impuestos de los aguardientes, mediante la distribución del octavo y el impuesto de la venda al detalle en los partidos de Cataluña, los municipios donde se pagaban unos importes más altos: Vilafranca 2.703 (detalle) i 2.723 (octavo), Constantí (2.365) o Reus (5.291).</p> <p>En el siglo XIX la destilación de vinos era ya una industria ampliamente extendida. Poblaciones como Sitges, Reus, Valls y Vilafranca fueron la sede de los exportadores pioneros.</p> <p>La mayoría de empresas que actualmente elaboran Brandy del Penedés provenían de una larga tradición como viticultores y elaboradores de vino, y iniciaron la actividad de destilería a principios del siglo XX, pero no fue hasta los años 40, después de la guerra civil, cuando pasaron a una elaboración comercial.</p> <p>El éxito de este brandy, según el gastrónomo y escritor Nèstor Luján [El libro del brandy y de los destilados, ed. Laia, 1985], se basa en que sus características son más parecidas al Cognac francés que al Brandy de Jérez, pero con una personalidad propia. Y por lo tanto, tal como señala este autor era una alternativa más económica para aquellas personas que preferían el aguardiente francés. Por otro lado este autor también señala que se añadió “una especie de afectuoso patriotismo, de adhesión sentimental, mantenida por la calidad del producto [...]”.</p> <p>Posteriormente, a finales del siglo XX se inició la verdadera proyección internacional del Brandy del Penedés. En el año 1985, Nèstor Luján afirmaba de las dos destilerías de más renombre de la zona que “[...] son dos nombres que ya se tienen en cuenta en el mundo internacional de los grandes [...]”. En los últimos años ha sido reconocido con premios internacionales como el del Mejor brandy del mundo en el prestigioso concurso International Wine & Spirit Competition del Reino Unido (1997 i 2006), Medalla de Oro en el Internationaler Spirituosen Wettberb (2013), Medalla de Plata en el San Francisco World Spirits Competition (2013), Medalla de Plata al IWSC International Wine and Spirits Competition (2014), Medalla de Oro en la Guía Gilbert & Gaillard (2014), diversos brandys han obtenido puntuaciones superiores a los 90 puntos en la Guía Peñín de destilados (2012 i 2013).</p> <p>Actualmente municipios, como por ejemplo Vilafranca del Penedès, Constantí o Sant Martí Sarroca, son líderes en la elaboración y envejecimiento del Brandy del Penedés.</p> <p>Bibliografía:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Luján, N. : El libro del Brandy y de los Destilados, Editorial Laia, 1985. - Muñoz Ramos, J.: Enciclopedia de los alcoholes,
--	---

	<p>Ed. Planeta, 2002.</p> <p>- Rull, X.: Diccionari del Vi, URV/Enciclopèdia Catalana, 1999.</p> <p>- Segarra, A. : Aiguardent i mercat a la Catalunya del segle XVII, Eumo Editorial, 2002.</p> <p>- Wiesenthal, M.: Salvat del Vino, Salvat Ed., 2001.</p>
Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica	<p>El vínculo con el medio geográfico está totalmente ligado a la reputación del producto y su historia en la zona geográfica, además de su climatología mediterránea.</p> <p>En este clima suave y templado, las brisas marinas aportan la humedad ambiental indispensable para la correcta maduración de los aguardientes.</p>
Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto	

7. Requisitos de la UE, nacionales o regionales

Título	
Referencia jurídica	<p>Reglamento (CE) N° 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 y 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>
Descripción del (de los) requisito(s)	<p>El Reglamento (CE) N° 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008, establece los requisitos mínimos que debe cumplir el producto para utilizar la denominación de venta "Brandy".</p> <p>El Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, establece normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de la categoría de bebida espirituosa "Brandy".</p>

8. Suplemento a la indicación geográfica

9. Reglas de etiquetado específicas

Título	
Descripción de la regla	<p>En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente, la expresión Indicación Geográfica Protegida "Brandy del Penedés" o IGP "Brandy del Penedés".</p> <p>Cuando se tercie figurará también la indicación facultativa correspondiente de acuerdo con el apartado 4.2 relativo al envejecimiento.</p>

II. Otros datos:

1. Material de apoyo

Nombre del expediente	Expediente Tecnico modificado brandy Penedes (enviado 28-06-2016).docx
Descripción:	Expediente tecnico modificado con control cambios IG Brandy Penedes
Tipo de documento	

Nombre del expediente	Escrito de respuesta. Observaciones a expediente IG Brandy Penedés.pdf
Descripción:	Escrito de la Generalidad de Cataluña. Respuesta a observaciones de la Comisión
Tipo de documento	

Nombre del expediente	Documento explicativo de las modificaciones.pdf
Descripción:	Documento explicativo de las modificaciones que se introducen
Tipo de documento	

Nombre del expediente	20160426 material complementario a enviar con expediente Brandy Penedes.pdf
Descripción:	Textos relativos al conocimiento y reputación de la IG Brandy del Penedes
Tipo de documento	

2. Enlace al pliego de condiciones

Vínculo:	
----------	--