

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**GI-1160**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Brandy de Jerez**

GOOD(S)

- Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who respects the technical file of the Brandy de Jerez GI.

*Address* Regulatory Council of the Designations of Origin "Jerez-Xérès-Sherry" -  
"Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" and "Vinagre de Jerez"  
Avda. Álvaro Domecq, 2.  
11402 - Jerez de la Frontera, Cádiz  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Municipalities of: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, el Puerto de Santa María.

The area of production and origin of the good is located in the autonomous community of Andalucía, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council dated April 17, 2019 regarding the definition, designation, presentation and labeling of spirits, the use of the names of spirits in the presentation and labeling of other food products, the protection of geographical indications for spirits and the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No. 110/2008.

Official Journal of the European Union L130 dated 17.05.2019.

PGI-ES-01944

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**GI-1160**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Brandy de Jerez**

PRODUIT(S)

- 1. Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- 1.** Tout producteur respectant le dossier technique de l'indication géographique Brandy de Jerez.

*Adresse* Conseil régulateur des appellations d'origine "Jerez-Xérès-Sherry" –  
"Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" et "Vinagre de Jerez"  
Avda. Álvaro Domecq, 2.  
11402 - Jerez de la Frontera, Cádiz  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Municipalités de : Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, el Puerto de Santa María.

L'aire de production et d'origine du produit se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

Journal officiel de l'Union européenne L130 du 17.05.2019.

PGI-ES-01944

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**GI-1160**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Brandy de Jerez**

PRODUCTO(S)

- 1. Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el expediente técnico de la IG Brandy de Jerez.**

*Dirección* Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”  
Avda. Álvaro Domecq, 2.  
1402 - Jerez de la Frontera, Cádiz  
España

ZONA GEOGRÁFICA

Municipios de: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, el Puerto de Santa María.

La zona de producción y de origen del producto se localiza en la comunidad autónoma de Andalucía, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 37 del 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) no 110/2008.

Diario Oficial de la Unión Europea L130 de 17.05.2019.

PGI-ES-01944

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«Brandy de Jerez»**  
**Nº UE: PGI-ES-01944**  
DOP ( ) IGP (X)

## **I. EXPEDIENTE TÉCNICO**

### **1. NOMBRE Y TIPO**

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

Brandy de Jerez

#### **b. Categoría**

5. Brandy or Weinbrand

#### **c. Tipo de indicación geográfica:**

IGP - Indicación Geográfica Protegida

### **2. 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 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»;



**Características  
especiales  
(en comparación con las  
bebidas alcohólicas de  
la misma categoría)**

250 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

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:

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);

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;

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.

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 **(1)** en el caso del Brandy de Jerez «Solera»

-> 7 mgr/l **(2)** en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».

-> 10 mg/l (3) 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 $n=25$

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. 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».

### **3. 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  
ES

SUR  
ESPAÑA

#### **4. Método de obtención de la bebida alcohólica**

##### **Título - Tipo de método Método**

##### **1. Materias Primas:**

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-metilbutan- 1-ol, determinados juntos o por separado;
- 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» (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. 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.

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.

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.

## **5. Vínculo con el medio geográfico de origen**

### **a. Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo.**

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 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.

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.

***b. Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica.***

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.

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

**Suplemento a la indicación geográfica**

Envasado en la zona de elaboración y envejecimiento

**Definición, descripción o alcance del suplemento**

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.