

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

**ORUJO DE GALICIA**

**EXPEDIENTE TÉCNICO**

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA):

Número de páginas (incluida ésta):

Lengua empleada para la presentación de la solicitud: español

Número de expediente:

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA CUYO REGISTRO SE SOLICITA**

Orujo de Galicia

**CATEGORÍA DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA**

Aguardiente de orujo u orujo (categoría 6 del anexo II del Reglamento (CE) nº 110/2008 del Parlamento europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el R(CEE) 1576/1989 del Consejo).

**DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA**

El *Orujo de Galicia* es el aguardiente de orujo obtenido por fermentación y destilación de orujo y lías obtenidos a partir de uvas cosechadas en viñedos situados en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Los aguardientes de orujo podrán envejecerse mediante el sistema de vendimias o añadas, que consiste en la permanencia de los aguardientes de orujo en envases de madera, de forma estática, sin mezclas o combinaciones con otros aguardientes durante todo el tiempo del envejecimiento, que en ningún caso será inferior a un año.

### **Características físico-químicas**

El *Orujo de Galicia* respetará en su composición analítica los siguientes parámetros:

Parámetros	Orujo de Galicia		Orujo de Galicia envejecido	
	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo
Grado alcohólico (% vol.)	50	37,5	50	37,5
Metanol, g/hl a.a.	950	200	950	200
Acidez total en ácido acético, g/hl a.a.	150	-	250	-
Acetaldehído (etanal), g/hl a.a.	150	-	150	-
Acetato de etilo, g/hl a.a.	250	-	250	-
Suma alcoholes superiores g/hl a.a.	600	225	600	225
Cobre, mg/l de muestra	9	-	9	-

(g/hl a.a.= gramos/100 litros de alcohol absoluto)

### **Características organolépticas**

El *Orujo de Galicia* presenta las siguientes características organolépticas:

- Aspecto: transparente-limpio.
- Color: incoloro.

- Aroma: intenso, fino, delicado, con presencia de notas florales y/o frutales, ausencia de olor a humedad, a quemado, a suciedad y de notas acéticas.
- Sabor: propio de la materia prima de la que procede, exento de elementos extraños y con recuerdos a las características percibidas en la fase olfativa.

Las características organolépticas del *Orujo de Galicia* envejecido son las siguientes:

- Aspecto: translúcido-limpio.
- Color: ambarino-tostado.
- Aroma: intenso, fino, delicado pudiendo presentar recuerdos a vainilla, especias, frutos secos; ausencia de humedad, de sensación a quemado, de suciedad y de notas acéticas.
- Sabor: recuerda a la materia prima de origen, con presencia de las características percibidas en la fase olfativa y las del envejecimiento natural. Estará exento de elementos extraños.

### **Características específicas**

El Orujo de Galicia tiene características específicas diferenciadoras en base al cumplimiento de características físico-químicas más restrictivas que las exigibles en general a los aguardientes de orujo.

Así, de acuerdo con lo recogido anteriormente, para el Orujo de Galicia se establece un contenido máximo tanto para el acetato de etilo, compuesto directamente relacionado con una mala conservación del orujo en aerobiosis y desarrollo de bacterias acéticas en la fermentación o con una mala praxis en el proceso de destilación, como para el acetaldehído, por su toxicidad en concentración elevada y porque indica -además de una mala conservación en aerobiosis, con la consiguiente oxidación del etanol formado- una mala separación de los compuestos volátiles durante la destilación o mala rectificación. Para el metanol, además de fijar una concentración máxima por su toxicidad, se establece una concentración mínima para garantizar que la materia prima utilizada ha

sido orujo de uva, que al tratarse básicamente de hollejo, pepitas y raspón siempre implica la presencia de cierta cantidad de metanol. Así mismo, también se regula unos contenidos máximos y mínimos de alcoholes superiores. Una concentración elevada de alcoholes superiores puede indicar, entre otras cosas, el empleo de lías o vino en un porcentaje superior al fijado en la reglamentación y desvirtuaría las características del Orujo de Galicia. Por último, también se fija un contenido máximo para el cobre, algo más bajo que el recogido en la normativa general de aplicación.

Pero además, el Orujo de Galicia tiene unas características organolépticas específicas, con aromas y sabores que los diferencian de otros destilados de orujo, debido a los compuestos volátiles que están presentes en esta bebida espirituosa. La composición volátil de los aguardientes está directamente relacionada con las condiciones de fermentación y de destilación de la materia prima, pero sobretodo por los compuestos aromáticos propios de cada variedad de uva. La presencia y concentración de estos compuestos depende también de la zona de cultivo y de las condiciones climáticas y edafológicas, de manera que las variedades de uva utilizadas y el territorio donde se cultivan condicionan las características de los destilados obtenidos.

La viticultura gallega se caracteriza por la presencia de un gran número de variedades de uva autóctonas, muy aromáticas y con un elevado contenido en compuestos varietales de tipo terpénico, cuyo contenido se ve incrementado en el destilado por las propias condiciones de elaboración. Dichos compuestos varietales están presentes en mayor concentración en el hollejo de la uva, por lo que el contacto de las partes sólidas durante la fermentación alcohólica, el pH del orujo y el incremento de la temperatura durante el proceso son condiciones favorables para que se liberen estos compuestos aromáticos varietales y pasen posteriormente al destilado. Estos factores son conocidos y hábilmente manejados por los destiladores locales para conseguir los aguardientes de orujo típicos de Galicia, que se caracterizan por un determinado perfil sensorial en el que se emplean descriptores que incluyen términos como “floral”, “afrutado”, “vegetal” y “especiado”, frente a términos generales que definan destilados neutros, que incluyen términos como “herbáceo” o “silo”.

## ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica delimitada de la Indicación geográfica *Orujo de Galicia*, en la que se debe producir la materia prima y en la que se debe realizar el destilado y, en su caso, el envejecimiento, abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

## MÉTODO DE OBTENCIÓN

El *Orujo de Galicia* se obtendrá mediante la destilación por calentamiento, con fuego directo o vapor acuoso, de la masa de orujo y lías añadida previamente al aparato de destilación. El orujo estará en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Para eso, su almacenamiento y conservación se realizará en condiciones anaeróbicas. La proporción de lías será como máximo de 25 kg por cada 100 kg de orujo y la cantidad de alcohol procedente de las lías no superará el 35 % de la cantidad total de alcohol del producto acabado.

Los aparatos utilizados en la destilación podrán ser los tradicionales -alambique y alquitara-, o cualquier otro que, por calentamiento de vapor de agua, permita obtener destilados de calidad, conservando las características específicas de los aguardientes de orujo.

La destilación tendrá lugar en presencia de los orujos en sistemas discontinuos y se efectuará a menos del 86 % vol. Dentro de este límite está consentida la redestilación y desmetilización del destilado inicial.

En cualquiera de los procesos de elaboración del producto queda expresamente prohibida la adición de otro alcohol de origen vínico o agrícola al destilado obtenido.

No está autorizada la aromatización con aditivos de cualquier origen (natural o químico) ni en el aparato de destilación ni en el posterior proceso de elaboración.

El *Orujo de Galicia* puede ser comercializado bien en el año de su obtención, inmediatamente o después de un período de reposo, o bien tras ser sometido a un proceso de envejecimiento, que nunca será inferior a un año.

En el caso de los aguardientes de orujo envejecidos, para la elaboración del producto final queda autorizada la mezcla de diferentes destilados envejecidos. Además, en la elaboración del *Orujo de Galicia* envejecido únicamente se autorizan los rellenos necesarios para cubrir las mermas que se produzcan. Las mermas permitidas serán como máximo de un 1,5% trimestral, de acuerdo con lo establecido en el RD 1165/1995 del 7 de julio de impuestos especiales, y los rellenos deberán hacerse con aguardientes de orujo que tengan el mismo tiempo de envejecimiento.

Para el envejecimiento solamente podrán utilizarse envases de madera de roble o de otras especies que en su caso sean autorizadas. La madera no podrá estar barnizada ni revestida, pudiendo estar estufada o no. Están autorizados los tratamientos habituales de conservación de la madera y de la barrica. La capacidad de los envases será igual o inferior a 1.000 litros.

Por otra parte, además de la coloración natural proveniente de la madera, en el *Orujo de Galicia* envejecido queda autorizada la coloración con caramelo.

## **VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO O CON EL ORIGEN**

La destilación de aguardientes a partir del orujo de la uva es en Galicia una práctica ancestral e íntimamente ligada a la elaboración de vino. Su utilización como bebida y como remedio está plenamente integrada en la vida de sus pobladores.

Las primeras noticias relativas a la fabricación en Galicia de aguardientes proceden de los ambientes farmacéuticos. Datos de los siglos XVI y XVII sitúan a la destilación en las boticas privadas o institucionales, y es en esta época cuando se puede documentar la importación e incluso la fabricación (en la provincia de Ourense) de alambiques destinados a las grandes boticas, concretamente a la del Hospital Real de Santiago.

La Junta del Reino de Galicia solicita en 1739 la libre fabricación de aguardiente de orujo como algo positivo para el desarrollo de las comarcas vinícolas y para el abastecimiento a los pueblos y ciudades del alcohol necesario para usos médicos. Otros datos del siglo XVIII consolidan la imagen que ofrece esta incipiente artesanía rural: presencia de alquitaras y alambiques en bodegas de la actual zona de la denominación de origen vinícola *Ribeira Sacra* o en viviendas de grandes propietarios (Santiago), primeras fábricas e industrias (Pontevedra, 1799) e incluso de un proyecto empresarial asentado en Anllo (actual ayuntamiento de Sober) que fracasó por haberse establecido en una comarca donde la mayoría de los cosecheros destilaban sus orujos (1778). También es en ese siglo cuando es posible identificar a los primeros gallegos que son aguardenteros itinerantes y que trabajan también, al menos, en las comarcas vinícolas del Norte de Portugal.

Son varios los factores que confluyen en el desarrollo de esta industria rural: un crecimiento de la demanda de este producto, tanto para consumo humano como para usos medicinales; la progresiva bajada de los ingresos de las familias en las comarcas vinícolas, que las obligó a aprovechar al máximo sus cosechas y a comercializar cualquier tipo de excedente en bruto o transformado; y la existencia de períodos de tasación ligera, que liberalizó la fabricación para consumo propio. Este incipiente sector conseguirá su consolidación en el siglo XIX, sobre todo en su segunda mitad, debido a un mayor consumo. Es mayormente una producción familiar y tiene como base el orujo, lo que dificultará que se desarrolle como un sector económico relevante por ser limitada la materia prima disponible.

Son muchos los autores de los siglos XVIII y XIX que recogen la actividad de la destilación de los bagazos como algo muy común en Galicia (Prof. José Casares: *Observaciones sobre el cultivo de la vid en Galicia*, 1843; o la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago, 1838)

En el siglo XIX, está documentado el uso de aguardientes y licores -obtenidos de la destilación de orujos- como ingredientes de repostería, en lo que podríamos denominar alta cocina gallega. Así, se encuentran recetas con aguardiente en la obra *El Confitero y Pastelero* de Eduardo Merín (Ferrol, 1893).

Los catálogos de las diversas exposiciones nacionales y regionales de la segunda mitad del siglo XIX muestran un panorama bien claro: con una nutrida representación de fabricantes de aguardiente procedentes principalmente de las comarcas vinícolas de Lugo (Chantada, Quiroga y Lemos), Ourense (Ribeiro, Valdeorras, A Limia, Xurés) y, en menor medida, de Pontevedra (sobre todo del Baixo Miño y Condado); y también con una oferta amplia de variedades: aguardiente de orujo y de vino, vieja, aromatizadas con hierbas e incluso algunas cremas (moca).

El producto estrella es el aguardiente de orujo, que se presenta también en producciones envejecidas (hay una de 100 años de un cosechero de Valdeorras presentada en la Exposición Regional de 1878) y que en las últimas décadas del siglo XIX tiene ya distribuidores estables fuera del mercado gallego.

Los catálogos de estas exposiciones muestran la variedad de aguardientes y licores producidos y consumidos en Galicia. Así tenemos el Catálogo Metódico de los objetos exhibidos en la Exposición agrícola, industrial y artística de Galicia celebrada en Santiago de Compostela (Imp. de Jacobo Souto e Hijo, 1858); el de la Exposición Nacional Vinícola de 1877; el de la Exposición Regional Agrícola e Industrial y Artística de Galicia en 1875, o el Catálogo general de expositores y premios adjudicados de la Exposición regional de Lugo de 1897.

Además, Xaquín Lorenzo, en su Etnografía de Galicia, hace referencia al aguardiente de orujo envejecido. Podemos datar catas de este producto realizadas en la Exposición Regional de 1896.

En los comienzos del siglo XX, la publicidad de los aguardientes gallegos es habitual en la prensa regional, así como su consumo en las diversas situaciones sociales y personales –tal y como se refleja en la literatura-. Hay una producción de cierto volumen, un mercado (interior y exterior) y comarcas que parecen sobresalir por la calidad de su producción (Valdeorras, Ribeira Sacra y Ribeiro). La progresiva modernización del campo gallego y el desarrollo de las primeras iniciativas modernas dieron al sector la fuerza que necesitaba para sobrevivir a los cambios legislativos ocurridos entre 1870 y 1925. Es en este período cuando los campesinos de las comarcas vinícolas comienzan a organizarse en sindicatos y asociaciones que reivindicarán su

derecho a producir aguardiente para uso privado y cuando nace la primera destilería cooperativa (en A Rúa, en 1909).

Tras una intensa lucha contra los intereses de las grandes empresas alcoholeras de otras zonas de España, en la década de 1920 los productores gallegos consiguieron un régimen legal y fiscal especial que permitió la destilación de los orujos según la forma tradicional y ayudó a la preservación de los saberes y sabores de los aguardenteros históricos. No era tanto una exención fiscal como una forma especial de hacer frente a las obligaciones tributarias de los fabricantes de alcoholes. A partir de aquí, los aguardientes gallegos fueron adquiriendo fama de la mano, sobre todo, de innovaciones técnicas que fueron mejorando y homogeneizando los resultados de los procesos (conservación de los orujos, envasado, condiciones de las calderas,...); pero también se incrementó la producción, por vía del nacimiento, al lado de los viejos alambiques, de instalaciones estables -muchas de origen familiar- basadas en el equipamiento, procedimiento y saberes tradicionales.

La legislación contemporánea trajo consigo la uniformización del régimen especial de los aguardientes gallegos dentro del contexto español y europeo, una progresiva sedentarización de los viejos aguardenteros ambulantes y dio impulso a la modernización del sector, que fue capaz de mantener la esencia de su tradición. Estos esfuerzos se vieron recompensados con la obtención de la Denominación Específica *Orujo de Galicia* en 1989, que garantizaba a los consumidores calidad y respeto a una tradición con varios siglos de historia. También en ese año se publica el Reglamento (CEE) 1576/89, en el que se incluye el Orujo Gallego como único destilado de orujo español con derecho a denominación geográfica, en la misma categoría que los marcs franceses, las grappas italianas, las bagaçoiras portuguesas y los tsipouros griegos.

La calidad del *Orujo de Galicia* ha sido reconocida con importantes premios tanto nacionales como internacionales. Así, algunos de estos destilados han sido premiados con medallas de oro en el Concurso Mundial de Bruselas y en el Challenge International des Vins et Spiriteux de Burdeos y distinguidos con los premios que otorga la Asociación Española de Escritores y Periodistas del Vino. Así mismo son varios los aguardientes de Orujo de Galicia que han sido calificados con la mención de

“excelente” en distintas ediciones de la afamada “Guía Peñín de los mejores vinos y destilados.

Se trata de un producto característico y prestigioso en el contexto español exclusivo de Galicia, lo que acredita su especificidad y estrecha vinculación con un peculiar entorno geográfico, histórico, cultural y social.

## **DISPOSICIONES DE LA UNIÓN EUROPEA O DISPOSICIONES NACIONALES/REGIONALES**

-Reglamento (CE) N° 110/2008, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el R(CEE) 1576/1989, del Consejo.

- Orden de la Consellería de Medio Rural de 3 de enero de 2012 por la que se aprueba el reglamento de las indicaciones geográficas *Orujo de Galicia*, *Aguardiente de Hierbas de Galicia*, *Licor de Hierbas de Galicia* y *Licor Café de Galicia*, y de su Consejo Regulador común, el Consejo Regulador de las indicaciones Geográficas de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia (*Diario Oficial de Galicia* n° 10, de 16 de enero de 2012).

Dicha norma determina las siguientes obligaciones:

- El Consejo Regulador de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia, organismo gestor de la indicación geográfica, deberá mantener tres registros, permanentemente actualizados:

- a) Registro de productores de subproductos de vinificación (bodegas).
- b) Registro de destiladores.
- c) Registro de elaboradores y envasadores.

- Los operadores inscritos en los distintos registros son responsables de la trazabilidad de las materias primas y de los productos y del cumplimiento de lo establecido en la normativa de aplicación en el ámbito de su actividad. Los elaboradores deberán tener evidencias de que cada partida que pretendan comercializar cumple las especificaciones que se recogen en este documento y demás normas de aplicación.
- Solo las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador podrán producir, elaborar, envasar o comercializar, según corresponda, aguardientes que puedan ser amparadas por la indicación geográfica *Orujo de Galicia*.
- El derecho al uso del nombre de la indicación geográfica *Orujo de Galicia* y de sus símbolos, anagramas y logotipos en propaganda, publicidad, documentación y etiquetado es exclusivo de las firmas inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador.
- En las instalaciones inscritas en los diferentes registros, la manipulación o almacenamiento de orujos y lías, así como la destilación, el envejecimiento, la elaboración y el envasado de los aguardientes destinados a ser protegidos por la indicación geográfica deberán efectuarse de forma claramente separada de aquellos otros productos que no sean protegidos. Tanto los silos o depósitos de almacenamiento de orujos cuyo destino sea la destilación para la elaboración de aguardiente protegido, como los depósitos que contengan dicho aguardiente, deberán estar perfectamente identificados.
- Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración, envejecimiento y envasado, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de los productos amparados por la indicación geográfica, las personas físicas o jurídicas titulares de instalaciones inscritas en los distintos registros, están obligados a presentar las siguientes declaraciones:

a) Productores de orujo:

- Cantidad de subproductos (orujos y lías) obtenidos, con especificación de las variedades de uva, si se va a hacer mención a ellas en el etiquetado.

- Salidas de subproductos: cantidades y destinos.
- Existencia de subproductos en la fecha de la declaración. En el caso de tener existencias de subproductos al hacer la declaración, presentarán, al finalizar dichas existencias, una relación de salidas con cantidades y destinos.

b) Destiladores:

- Declaración de existencias de los distintos destilados
- Declaración trimestral de entradas de subproductos, con indicación de procedencias y de variedades, en el caso de que se pretendan utilizar referencias de variedades de uva en el etiquetado.
- Declaración trimestral de salidas de aguardiente de orujo.

c) Elaboradores y envasadores:

- Declaración de existencias por tipo de producto.
- Declaración trimestral de entrada de aguardiente de orujo.
- Declaración trimestral de salidas de aguardiente de orujo.

## **NORMAS ESPECÍFICAS DE ETIQUETADO**

En el etiquetado de los envases figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la indicación geográfica, en su versión en gallego y/o en castellano y, optativamente, su logotipo –que figura en el anexo de este documento-, además de los datos obligatorios que se determinan en la legislación general aplicable.

Las etiquetas que se vayan a utilizar serán verificadas por el Consejo Regulador, a los efectos de la comprobación del cumplimiento de la normativa específica aplicable. No podrán ser utilizadas aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a

confusión del consumidor o que desmerezcan el buen nombre de la indicación geográfica *Orujo de Galicia*.

Atendiendo al renombre y a la tradición de ciertas comarcas de Galicia, en el etiquetado de los aguardientes acogidos a la indicación geográfica *Orujo de Galicia* podrá indicarse el nombre geográfico de una denominación de origen o de una indicación geográfica vitivinícola de las reconocidas en la Comunidad Autónoma de Galicia si la uva cuyos orujos se fermentan y destilan y las lías que, en su caso, se adicionen, proceden de viñedos inscritos en los registros de la correspondiente denominación de origen o están inscritos en el registro vitivinícola de Galicia como viñedos acogidos a la correspondiente indicación geográfica protegida, y la elaboración, envasado y, en su caso, envejecimiento, fue realizado en dicho territorio. Esto también es de aplicación al nombre de las subzonas en el caso de aquellas denominaciones de origen vitivinícolas que las tengan reconocidas en su respectiva normativa reguladora.

En el etiquetado del aguardiente de orujo acogido a la indicación geográfica *Orujo de Galicia* se podrá indicar una variedad de uva si se cumplen las siguientes condiciones:

- a) Que las uvas cuyos orujos se fermentan y destilan y las lías que, en su caso, se adicionen, procedan de viñedos inscritos en los registros de alguna denominación de origen o estén inscritos en el registro vitivinícola de Galicia como viñedos acogidos a una indicación geográfica protegida.
- b) Que la variedad de uva esté recogida en la respectiva normativa de la denominación de origen o indicación geográfica como preferente.
- c) Que la variedad que se menciona suponga, al menos, el 85% en peso de la uva de la que procede el orujo utilizado en la destilación.

Todos los envases en los que se expida la bebida amparada por esta indicación geográfica con destino al consumidor final, irán provistos de precintas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la instalación de envasado de forma que no permita una segunda utilización. Dicha

contraetiqueta incluirá el logotipo de la indicación geográfica que, en sus dos versiones, figura en el anexo de este documento.

## **SOLICITANTE**

Nombre: Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia

Dirección: Pazo de Quián-Sergude 15.881 Boqueixón (A Coruña) Galicia - España

Correo electrónico: [orujodegalicia.org](mailto:orujodegalicia.org)

Teléfono: 0034 981511566

Fax: 0034 981511934

## **COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL EXPEDIENTE TÉCNICO**

La autoridad de control encargada de la verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas en este expediente técnico es el Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal). El Ingacal es un organismo público dependiente de la Consellería del Medio Rural y del Mar, de la Xunta de Galicia. Sus datos de contacto son los siguientes:

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal)

Dirección: Pazo de Quián s/n. Sergude. 15881- Boqueixón (A Coruña)

Teléfono: 0034 881 997 276

Fax: 0034 981 546 676

Correo electrónico: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

## ANEXO

### Logotipos de la Indicación Geográfica

#### *Orujo de Galicia*

