



**INDICACIÓN GEOGRÁFICA
AGUARDIENTE DE HIERBAS 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

Aguardiente de Hierbas de Galicia

CATEGORÍA DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA:

Otras bebidas espirituosas, conforme al 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) nº 1576/1989 del Consejo.

DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA

El *Aguardiente de Hierbas de Galicia* es la bebida espirituosa tradicional elaborada en Galicia obtenida a partir de aguardiente de orujo amparado por la Indicación Geográfica *Orujo de Galicia*, mediante maceración y/o destilación del alcohol en presencia de las hierbas que lo caracterizan. El producto final tendrá una graduación alcohólica mínima de 37,5 % vol. y máxima de 50 % vol. y un contenido en azúcares inferior a 100 gramos por litro.

Características fisico-químicas

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

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

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

Características organolépticas

Las características organolépticas del *Aguardiente de Hierbas de Galicia* son las siguientes:

- Aspecto: translúcido - limpio.
- Color: desde amarillo pajizo a amarillo verdoso.
- Aroma: intenso, fino, delicado, sabroso, amplio, con notas aromáticas florales y con marcado carácter del aguardiente de orujo del que procede, complementado con las

hierbas que lo caracterizan. Ausencia de olor a humedad, a quemado o suciedad y de notas acéticas.

Sabor: persistente, con equilibrio entre el alcohol del destilado y las notas a hierbas aromáticas y especias, y con recuerdos a las características percibidas en la fase olfativa.

ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica delimitada de la indicación geográfica *Aguardiente de Hierbas de Galicia*, en la que se debe producir la uva y, como subproductos de la vinificación, los orujos y lías, y en la que se debe realizar el destilado y la elaboración del *Aguardiente de Hierbas de Galicia*, abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

MÉTODO DE OBTENCIÓN

El *Aguardiente de Hierbas de Galicia* se obtendrá mediante la destilación por calentamiento, con fuego directo o vapor acuoso, del orujo añadido previamente al aparato de destilación, en presencia de las hierbas seleccionadas para su elaboración, y/o por maceración de las hierbas en aguardiente de orujo amparado por la Indicación Geográfica *Orujo de Galicia*. El orujo estará en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Para eso, su almacenamiento y conservación se hará en condiciones anaeróbicas.

Los aparatos de destilación utilizados 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 autorizada 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 vírico o agrícola al destilado obtenido.

En la elaboración del *Aguardiente de Hierbas de Galicia* se emplearán un mínimo de tres especies de plantas. Se permite el uso de cualquier especie apta para uso alimentario, entre las que se citan, por ser de uso más tradicional, las siguientes: menta, manzanilla, hierba luisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela. Las plantas deberán cumplir la normativa vigente y ser aptas para el consumo humano.

Para la edulcoración se utilizará uno o varios de los productos autorizados por el Reglamento (CE) nº 110/2008.

La coloración podrá completarse con colorantes alimentarios autorizados.

En el proceso de elaboración se emplearán exclusivamente sustancias aromatizantes naturales. Queda expresamente prohibida la adición de aromas y/o preparaciones aromatizantes, extractos o esencias de cualquier tipo.

VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO O CON EL ORIGEN

El registro de la indicación geográfica *Aguardiente de Hierbas de Galicia* se basa tanto en sus características específicas como en la reputación que, gracias a éstas, ha alcanzado en el mercado.

El *Aguardiente de Hierbas de Galicia* es un destilado que posee unas características específicas que son la consecuencia tanto de la forma de elaboración conforme al saber hacer tradicional de los productores locales que se ha trasmitido de generación en generación, como a la materia prima utilizada, orujos y lías obtenidos como subproductos de la vinificación de variedades de uva, muchas de ellas características de la Comunidad Autónoma de Galicia y con escasa presencia fuera de este territorio y, en todo caso, obtenidas en condiciones de clima y suelo muy diferentes a otras zonas de España. Estamos hablando de variedades de uva blanca como las albariño, loureira,

treixadura, o godello, o tintas, como la mencía, los distintos caíños o la sousón, entre otras muchas. Son variedades muy adaptadas a las condiciones edafo-climáticas de las distintas comarcas vitivinícolas gallegas, condiciones en general muy distintas a las de otras zonas vitivinícolas de la península ibérica. Estas variedades son muy aromáticas y con un elevado contenido en compuestos terpénicos, que se ve incrementado por las condiciones en las que los productores locales elaboran el producto, dando lugar a destilados, en cuyo aroma y sabor destacan las notas florales y afrutadas junto con las propias de las hierbas utilizadas.

Estas características específicas son seguramente responsables de la buena reputación que tienen los aguardientes de Galicia en toda España.

Esta reputación viene de antiguo. 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.

Con estos antecedentes no es de extrañar que en Galicia arraigara la tradición de elaborar aguardientes aromatizados con las hierbas de las que se dispusiese. La particular historia del aguardiente de hierbas debe entenderse en relación a dos fenómenos históricos: el posicionamiento de los destilados como remedio medicinal, ya casi desde los primeros tiempos de la destilación en el Occidente medieval, y la tendencia generalizada de las clases populares a imitar los gustos y costumbres de las gentes acomodadas.

Las primeras noticias apuntan a los establecimientos hospitalarios, sobre todo al Hospital Real de Santiago, cuyos inventarios recogen a partir de los siglos XVII-XVIII la prueba de la fabricación y uso de estas bebidas en el ámbito farmacéutico, hechos a base de hierbas medicinales.

Por otro lado, desde el siglo XVII los cambios en los gustos de los europeos llevan a una progresiva aceptación de las bebidas con alta graduación alcohólica.

Tal y como reflejan varios tratados médicos de gran circulación en Galicia, los aguardientes confeccionados con hierbas eran ya un puntal fundamental de la farmacopea popular. Con todo, entre ellos había diferencias: el rosolí de los acomodados y los elaborados con diferentes hierbas en destilaciones locales de orujo. El

rosolí gallego era un aguardiente de fuerte sabor dulce y muy aromático, con tonalidades que van desde el rojo al dorado.

Las exposiciones regionales de la segunda mitad del siglo XIX nos muestran que para entonces la tradición artesana del aguardiente de orujo estaba consolidada como un referente, pues hay productores de todas las provincias gallegas. Se presentan muchas muestras de aguardiente de orujo pero también una enorme variedad de destilados con mezclas de hierbas. Así, en la Exposición Regional de Lugo de 1878 dos productores procedentes de los ayuntamientos de Sober y de Sarria presentaron sus destilados de orujo con hierbas. La presencia del *aguardiente aromático* en los certámenes feriales es síntoma claro de su estima en los grupos sociales más acomodados e indica también una tendencia –al menos en un grupo de productores- a conseguir licores de calidad.

Los catálogos de las exposiciones nacionales y regionales 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.

El consumo del aguardiente de hierbas, aunque bajo diferentes denominaciones –como *resolío*, *aguardiente estomacal* o *aguardiente aromático*- estaba muy extendido en la Galicia del siglo XIX y fue recogido en obras de grandes autores de la literatura gallega y española, como Rosalía de Castro en *Cantares gallegos* (1863), Curros Enríquez en *Aires da miña terra* (1880), Emilia Pardo Bazán en *Los pazos de Ulloa* (1886) o, ya en el siglo XX, Ramón Otero Pedrayo en *O señorito da Reboraina* (1960).

Las primeras décadas del siglo XX suponen la consolidación de esta bebida. Entonces, se elaboran de dos formas diferentes: bien echando el conjunto de hierbas y el azúcar en el fondo de la “pota” (recipiente del aparato destilador donde se depositan los orujos) con el orujo y destilando todo junto; o bien poniendo las hierbas en el tubo del capacete y el azúcar en la vasija que va recogiendo el destilado saliente, como recogen Xavier

Castro en *Yantares gallegos: historia de la dieta atlántica* (2010) y Clodio González Pérez en *Galicia. Antropología* (1997). De esta época se fechan también las primeras noticias de mezclas de hierbas que se comercializan para la destilación.

El impulso definitivo al prestigio de los aguardientes de hierbas gallegos llega en el siglo XX gracias, sobre todo, al desarrollo de la literatura gastronómica, principalmente de la mano de un autor que, sin ser el único, sí fue posiblemente el que más y mejor contribuyó a la consolidación del prestigio de esta bebida: Álvaro Cunqueiro. La obra de Cunqueiro -más allá de la dedicada a la ficción- tiene un marcado carácter divulgador alrededor de diversos temas, siendo sus obras gastronómicas verdaderos referentes a la hora de conocer la cultura culinaria de Galicia. En su obra *La Cocina Gallega*, que ha sido reeditada en múltiples ocasiones y en diversos idiomas, se hace referencia a la calidad de los aguardientes de hierbas de Galicia. Otro tanto puede decirse de la obra que elaboró en colaboración con J.M. Castroviejo, *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia: Caza y cocina gallegas*, que en varios pasajes alaba los destilados aromáticos de Galicia.

Aún habría que citar otros autores, como Jorge Víctor Sueiro con *Aguardientes, licores y queimadas* (1984) y Xosé Posada, con su *Manual de los vinos y aguardientes de Galicia* (1982), obras en las que se aportan datos para el conocimiento y divulgación de esta bebida.

Sin duda, una de las mejores pruebas de la reputación de este producto es su venta en territorios diferentes de Galicia, siendo especialmente relevantes a este efecto, las falsificaciones que se vendían en Cuba durante la primera mitad del siglo XX, bajo denominaciones como alusivas al origen gallego de la bebida.

Como el aguardiente de orujo, el de hierbas mantuvo una doble evolución en los últimos cien años. Por un lado, se mantuvo la producción artesanal de los “poteiros” (aguardenteros) junto con las mezclas de hierbas preparadas en casa o compradas en la farmacia; por otra, se desarrollaron líneas de producción en las fábricas que se fueron creando en Galicia. Los dos sistemas comparten el respeto a la forma de elaboración y a

la materia prima y permitieron tanto un crecimiento de la oferta como la conservación de las diferentes fórmulas y variedades tradicionales.

Por otra parte, para amparar este producto con un distintivo de calidad, mediante la Orden de 8 de septiembre de 2004 de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia, se reconoció la Denominación Geográfica *Aguardiente de Hierbas de Galicia/Augardente de Herbas de Galicia*.

DISPOSICIONES DE LA UNIÓN EUROPEA O DISPOSICIONES NACIONALES/REGIONALES

-Reglamento (CE) Nº 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* nº 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 *Aguardiente de Hierbas de Galicia*.
- El derecho al uso del nombre de la indicación geográfica *Aguardiente de Hierbas 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, 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 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.
- 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.
- 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 Hierbas de Galicia*.

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 *Aguardiente de Hierbas de Galicia*.

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: orujo@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

ANEXO

Logotipos de la Indicación Geográfica

Aguardiente de Hierbas de Galicia

