



INDICACIÓN GEOGRÁFICA LICOR 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

Licor de hierbas de Galicia

CATEGORÍA DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA:

Licor (categoría 32 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) nº 1576/1989 del Consejo).

DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA

El *Licor 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 y alcohol etílico de origen agrícola, mediante la maceración de las hierbas que lo caracterizan en alcohol y/o destilación del orujo en presencia de dichas hierbas.



El producto final tendrá una graduación alcohólica mínima de 20 % vol. y máxima de 40 % vol. y un contenido en azúcares mínimo de 100 gramos por litro. En la mezcla de alcoholes, el contenido mínimo de aguardiente acogido a la Indicación geográfica *Orujo de Galicia* será del 25% del total de alcohol absoluto. El alcohol etílico de origen agrícola cumplirá las especificaciones del punto 1 del anexo I del Reglamento (CE) nº 110/2008.

Características físico-químicas

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

Parámetros	Máximo	Mínimo
Grado alcohólico (% Vol.)	40	20
Metanol, g/hl a.a.	950	50
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	60
Cobre, mg/l de muestra	9	-
Contenido en azúcares g/l	-	100

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

Características organolépticas

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

- Aspecto: translúcido y limpio.
- Color: desde amarillo pajizo a amarillo verdoso.

- Aroma: intenso, fino, delicado, sabroso, amplio, con notas florales, balsámico, con recuerdos del aguardiente de orujo del que procede, complementado con las hierbas que lo caracterizan. Ausencia de olores a humedad, quemado o suciedad y de notas acéticas.
- Sabor: puede tener distintos grados de dulzura que van a marcar la intensidad del licor, con amplitud de matices a hierbas y notas balsámicas.

La presencia del aguardiente de orujo de Galicia es lo que hace al *Licor de hierbas de Galicia* diferente, tanto por el aporte directo del aguardiente como por la específica extracción de los componentes aromáticos y gustativos de las hierbas realizados por el aguardiente de orujo de Galicia durante la maceración.

Las variedades de uva empleadas como materia prima -más de treinta variedades diferentes- son mayoritariamente variedades de cultivo tradicional en Galicia, con escasa presencia en otros territorios. Estas variedades autóctonas aportan más del 90% del volumen de la vendimia y presentan un perfil volátil diferente en lo que a composición varietal se refiere (ésteres, terpenos, pirazinas, fenoles, aldehídos...). De este modo, la interacción de las hierbas con el aguardiente no es sólo un proceso de extracción de compuestos de las hierbas por parte del alcohol, sino que se producen simultáneamente otras reacciones (esterificación, hidrólisis...) entre los compuestos de las diferentes hierbas y los del aguardiente que modifican el perfil organoléptico final del licor. De este modo, la elaboración de licor de hierbas con alcohol o con otros aguardientes daría como resultado una composición final diferente al no tener lugar dichas reacciones que definen el perfil sensorial y analítico de los licores de hierbas de Galicia y que marcan de este modo su autenticidad y especificidad.

ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica delimitada de la indicación geográfica *Licor 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 su destilado así como la elaboración del *Licor de hierbas de Galicia*, abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

MÉTODO DE OBTENCIÓN

El *Licor de hierbas de Galicia* se elaborará a partir de aguardiente acogido a la Indicación Geográfica *Orujo de Galicia* y alcohol etílico de origen agrícola. La elaboración podrá ser por maceración de las hierbas, por destilación en presencia de las hierbas o por una combinación de ambos métodos.

En el caso de la elaboración mediante maceración, esta se hará añadiendo las hierbas al aguardiente de orujo, al alcohol etílico de origen agrícola o a la mezcla de ambos.

En el caso de la elaboración por destilación en presencia de las hierbas, se hará la destilación del orujo conforme a los requisitos y procedimientos exigidos por la normativa reguladora de la Indicación Geográfica *Orujo de Galicia*, añadiendo al aparato de destilación las hierbas.

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 de Galicia. 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 la elaboración del *Licor 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 *Licor 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 *Licor de hierbas de Galicia* es una bebida espirituosa 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 transmitido de generación en generación, como a la materia prima utilizada, aguardiente de orujo (solo o mezclado con alcohol etílico de origen agrícola) obtenido a partir de subproductos de la vinificación de variedades de uva que en un elevado porcentaje son de cultivo tradicional en 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. Las características específicas del *Licor de hierbas de Galicia*, que se recogen en el apartado "descripción de la bebida espirituosa" de este documento, son seguramente responsables de la buena reputación que tiene en toda España.

Esta reputación viene de antiguo. La costumbre de elaborar licores a partir de la maceración en aguardiente de diversos productos habría nacido, según apuntan los testimonios, en los pazos y casas señoriales de la Galicia del siglo XVIII. Habría tenido lugar siguiendo una pauta común en la Europa de ese tiempo que identifica la sofisticación social con la preferencia por algunas comidas y bebidas, entre ellas, las de cierta graduación alcohólica, de importación o con ingredientes exóticos. La clave estaba en la exclusividad. Por ello en la base de esos licores elaborados por infusión en las casas acomodadas estaban los alcoholes vínicos considerados nobles y apropiados para las clases altas, esto es, las holandas. Estos destilados apenas se producían en

Galicia, donde la destilación era de orujos, por ello su uso y consumo era signo de distinción.

En el siglo XVIII hubo en Galicia un suministro estable de holandas, que llegaban de otras zonas de España y, sobre todo, del extranjero, favoreciendo el desarrollo de los licores caseros. Aunque los recetarios que conservamos son del siglo XIX todo apunta a que estas bebidas se hacían con hierbas aromáticas y frutas.

En efecto, el siglo XIX, y especialmente su segunda mitad, es la edad dorada de los licores gallegos. Los tres repertorios gastronómicos conservados de la Galicia de ese tiempo recogen varias recetas de confecciones nacidas de la maceración de hierbas, bien en mezclas de proporciones variables (por lo general azúcar, anís, cilantro, canela y limón) bien con un ingrediente único (anís, cilantro, rosas, etc.). Un signo del prestigio social que tiene su elaboración y consumo es su presencia en los certámenes gastronómicos y en las exposiciones regionales y estatales.

En los catálogos de estos eventos es fácil encontrar bodegueros pero también propietarios agrícolas y rentistas presentando sus licores, siendo el más antiguo de los documentados un productor de la actual DOP Ribeiro galardonado en la Exposición Nacional de Agricultura celebrada en Madrid en 1857 por su aguardiente aromatizado con varias hierbas por infusión.

La predilección del público por estas bebidas hizo que su presencia fuese habitual en la oferta de las industrias alcohólicas gallegas casi desde sus inicios; incluso conservamos en los archivos administrativos del siglo XIX dos solicitudes de patentes de fórmulas y procedimientos de elaboración. Su consumo en estos años se disparó por haberse popularizado los otrora sofisticados gustos de las clases altas y por la tendencia al gusto azucarado de bebidas y comidas; también influyó la creencia popular que seguía atribuyendo a estos destilados propiedades medicinales.

Estas propiedades curativas favorecieron la comercialización de los licores en el ámbito de las boticas y espolieron su producción en los hogares populares; aquellos empleaban aguardientes asimilables a las antiguas holandas y mezclas propias de hierbas, estos

aguardientes de orujo elaborados en la explotación familiar y conjuntos de hierbas procedentes fundamentalmente del entorno.

Desconocemos los procedimientos concretos de elaboración pero la fórmula tradicional ha llegado hasta nosotros transmitida de generación en generación: se vierte en un recipiente con aguardiente la mezcla de hierbas y el azúcar; se tapa y se deja reposar cuando menos quince días removiendo de vez en cuando; finalmente se filtra. La existencia de patentes industriales da a entender que las fábricas de corte moderno elaboraron este tipo de productos desde finales del siglo XIX.

La presencia de una producción estable y suficiente de licores a la moderna se documenta en las primeras décadas del siglo XX. Y así, cuando en la década de 1920 la legislación española reconoció un régimen fiscal diferenciado para la destilación casera que tenía lugar en Galicia, la producción se bifurcó: por un lado la de autoconsumo, por otro la destinada a los mercados.

Este régimen limitó considerablemente la comercialización, que quedaba condicionada a la producción en instalaciones modernas y con todas las garantías, pero a la larga permitió la pervivencia de la elaboración tradicional pues las instalaciones industriales debían replicar técnicamente los ingenios antiguos. Con todo, en la década de 1940 podemos confirmar la existencia en el mercado de una amplia oferta de licores de hierbas elaborados en este tipo de instalaciones, que ofrecen una gama bastante amplia de destilados aromáticos (naranja, café, hierbas, anís, etc.) y un nutrido mercado exportador, dirigido sobre todo a los mercados español e iberoamericano. El uso en las marcas y etiquetado de imágenes y nombres relacionados con Galicia (como las marcas *Terriña*, *Anduriña* o *La rapaciña* o los escudos provinciales de Eloy Viso) son un indicio de la creciente reputación del producto fuera de las fronteras de Galicia y de su identificación con este territorio como aval de calidad.

Prácticamente desde su nacimiento, la gastronomía moderna identifica estos destilados de hierbas como una de las preparaciones típicas de Galicia, siendo la bebida de referencia para los postres. Es por ello que es fácil encontrarla tanto en los menús de los restaurantes gallegos y españoles de todo el mundo como en la oferta de los grandes

distribuidores de destilados y por lo tanto en muchos establecimientos especializados del mundo. Pero más allá del tipismo, por su calidad y originalidad, los licores de hierbas son referenciados desde hace tiempo en todo tipo de publicaciones como guías de viajes sobre Galicia (incluso de España, como en la *Fodor's*), publicaciones y webs de tendencias (*The Spruce*, *Gourmetour*, *Time out*) o repertorios especializados (*Oxford Handbook of Food Fermentation, Wine & Spirits, Decanter*). En las últimas décadas, además, a los elaboradores tradicionales se han unido las más prestigiosas bodegas de Galicia, lo que ha permitido proyectar la fama de este producto en otros públicos al llegar de la mano de los afamados vinos de Galicia a espacios globales de distribución y de creación de opinión.

El esfuerzo de modernización y mejora de la calidad desarrollado por los productores ha merecido importantes reconocimientos en su desafío de aunar calidad y tradición que cristalizan en multitud de menciones y galardones, como son las elevadas puntuaciones de los presentes en repertorios de referencia como la *Guía Peñín* (Fillaboa, Devanceiros) o en la de Luís Paadín. Todo un conjunto de premios regionales y nacionales (Gallaecia, Cata de los licores tradicionales de Galicia), estimulan cada año la mejora de su calidad.

De nuevo de mano de las tendencias sociales, los licores de hierbas han recuperado en los últimos años un protagonismo que en cierta medida habían perdido en las últimas décadas en toda Europa. Llegan ahora de la mano de la coctelería, nuevos maridajes y cambios en los gustos; en esta nueva onda está plenamente incorporado el *Licor de hierbas de Galicia*, junto a los best sellers europeos (*El País* 12.08.2015).

Por su parte, para amparar la producción y proteger la tradición local, la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia, apoyó la creación de un distintivo de calidad y mediante la Orden del 8 de septiembre de 2004 reconoció la Indicación Geográfica *Licor de hierbas de Galicia / Licor de Herbas de Galicia*.

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* 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, licores que puedan ser amparadas por la indicación geográfica *Licor de hierbas de Galicia*.

- El derecho al uso del nombre de la indicación geográfica *Licor 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 licores 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 que sirva de base para la elaboración del *Licor de hierbas de Galicia*, como los depósitos que contengan dichos aguardientes y licores, 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 *Licor 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 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 *Licor 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, 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

Licor de hierbas de Galicia

