

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓNS XEOGRÁFICAS DAS AUGARDENTES E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA

Creación: Por Orde de 5 de maio de 1989 da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes recoñécese con carácter provisional a denominación específica Orujo de Galicia (DOG 22.05.1989). Por Orde da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural do 8 de setembro de 2004 (DOG 04.10.2004) ampliouse a protección ás indicacións Augardente de Herbas de Galicia, Licor de Herbas de Galicia e Licor café de Galicia.

Regulamentación: Orde do 3 de xaneiro de 2012 pola que se aproba o regulamento das indicacións xeográficas Augardente de Galicia, Augardente de Herbas de Galicia, Licor de Herbas de Galicia e Licor Café de Galicia, e do seu consello regulador común, o Consello Regulador das Indicacións Xeográficas das Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia. (DOG 16.01.2012).

Enderezo: Pazo de Quián, Sergude
15881 Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 511 566
Fax: 981 511 934
Correo electrónico: orujodegalicia.org
web: www.orujodegalicia.org

Presidente: José Antonio Feijóo Mateo

Rexistros a 31 de decembro de 2016:

Produtores de subprodutos da vinificación:	132
Destiladores:	30
Elaboradores e envasadores:	43

Volume de actividade no ano 2015:

	IX Augardente de Galicia / Orujo de Galicia	IX Augardente de Herbas de Galicia	IX Licor Café de Galicia	IX Licor de Herbas de Galicia	TOTAL
Produción cualificada (l)	116.942	13.152	114.205	134.837	379.135
Valor económico (€)	1.409.248 €	157.824 €	1.256.255 €	1.483.202 €	4.306.529

Zona amparada polas indicacións xeográficas das augardentes e licores tradicionais de Galicia

Tanto a produción como a destilación do bagazo, o envellecemento das augardentes resultantes, de producirse este, e a elaboración das augardentes e licores debe realizarse no territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

Produtos protexidos e características:

1. Augardente de Galicia / Orujo de Galicia

Elaborada a partir de bagazos e lías obtidos a partir de uvas colleitadas no ámbito xeográfico da Comunidade Autónoma de Galicia. A Augardente de Galicia pode ser sometida a un proceso de envellecemento, para o que deberá permanecer en envases de madeira durante un período mínimo de un ano.

As augardentes amparadas pola indicación xeográfica Augardente de Galicia presentarán na fase visual un aspecto transparente e limpo e serán incoloras. O seu aroma será intenso, fino, delicado, con presenzas de notas florais e/ou froiteiras, e ausencia de olor a humidade, a queimado, a sucidade e de notas acéticas. O seu sabor será o propio da materia prima de que procede, exento de elementos estraños e con recordos ás características percibidas na fase olfactiva. A súa graduación alcohólica oscila entre os 37,5 e 50 % vol.

As augardentes envellecidas amparadas pola indicación xeográfica Augardente de Galicia, á vista se mostrarán limpas e translúcidas, con cor ambarina-tostada. O seu aroma será intenso, fino, delicado, e poderá presentar recordos a vainilla, especias e froitos secos e con ausencia de humidade, de sensación a queimado, de sucidade e de notas acéticas. Polo que respecta ao seu sabor, este lembra á materia prima de orixe, con presenza das características percibidas na fase olfactiva e as do envellecemento natural, e estará exento de elementos estraños.

2. Augardente de Herbas de Galicia

Augardente de herbas de Galicia é a bebida espirituosa tradicional elaborada en Galicia, obtida a partir de augardente amparada pola indicación xeográfica Augardente de Galicia, mediante maceración e/ou destilación do alcohol en presenza das herbas que o caracterizan. Terá un contido de azucres inferior a 100 g/l e un grao alcohólico volumétrico comprendido entre 37,5 % e 50 % vol.

Na elaboración da augardente de herbas de Galicia empregaranse un mínimo de tres especies de plantas. Permítese o uso de calquera especie apta para uso alimentario, entre as cales se citan, por seren de uso máis tradicional, as seguintes: menta, macela, herba luísa, romeu, ourego, tomiño, coandro, azar, fiúncho, regalicia, noz moscada e canela.

3. Licor de Herbas de Galicia

Elabórase a partir de augardente acollida á indicación xeográfica Augardente de Galicia e alcohol etílico de orixe agrícola. Na mestura de alcohois o contido mínimo de augardente acollida á indicación xeográfica Augardente de Galicia será do 25 % do total do alcohol absoluto. A graduación alcohólica estará entre 20 e 40 % vol.

O contido mínimo en azucres será de 100 gr por litro e na elaboración empregaranse un mínimo de tres especies de plantas. Permítese o uso de calquera especie apta para uso alimentario, entre as cales se citan, por seren de uso máis tradicional, as seguintes: menta, macela, herba luísa, romeu, ourego, tomiño, coandro, azar, fiúncho, regalicia, noz moscada e canela

A elaboración poderá ser por maceración das herbas, por destilación en presenza das herbas ou por unha combinación de ambos os dous métodos.

No caso da elaboración mediante maceración, esta farase engadindo as herbas ao augardente de Galicia, ao alcohol etílico de orixe agrícola ou á mestura de ambos.

4. Licor café de Galicia

Elabórase a partir de augardente acollida á indicación xeográfica Augardente de Galicia e alcohol etílico de orixe agrícola. Na mestura de alcohois o contido mínimo de augardente acollida á indicación xeográfica Augardente de Galicia será do 25 % do total do alcohol absoluto. A graduación alcohólica estará entre 20 e 40 % vol. O contido mínimo en azucres será de 100 gr por litro.

A elaboración poderá ser por maceración do café, por destilación en presenza do café ou por unha combinación de ambos os métodos.

No caso da elaboración mediante maceración, esta farase engadindo o café ao augardente de Galicia, ao alcohol etílico de orixe agrícola ou á mestura de ambos.

Presentación

En envases provistos de etiqueta na que se fai mención á indicación xeográfica e con contraetiqueta numerada expedida polo Consello Regulador.

Evolución das producións amparadas polas IIXX Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia (miles de l)

