

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

**LICOR CAFÉ 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 Café 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 Café 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 café de tueste natural. 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 Café de Galicia* respetará en su composición analítica los siguientes parámetros:

| <b>Parámetros</b>                   | <b>Máximo</b> | <b>Mínimo</b> |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| Grado alcohólico (% Vol.)           | 40            | 20            |
| Metanol, g/hl a.a.                  | 950           | 50            |
| 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 Café de Galicia* son las siguientes:

- Aspecto: limpio.
- Color: puede variar desde tostado ámbar a tostado caoba.
- Aroma: intenso, fino, delicado, sabroso, amplio, con recuerdos a café recién tostado, cacao y chocolate, en un fondo de un destilado de aguardiente de orujo fino y elegante.

- Sabor: dulce, con recuerdos del destilado, denso, envolvente, cremoso y persistente, con predominio de las notas a café y a caramelo y recuerdos a chocolate o cacao. Puede presentar también algún matiz final amargo pero elegante.

La presencia del aguardiente de orujo de Galicia hace al *Licor Café de Galicia* diferente a otros licores elaborados con maceración de café, tanto por el aporte directo del aguardiente como por la específica extracción de los componentes aromáticos y gustativos del café realizados por el aguardiente de orujo de Galicia durante la maceración.

Debe tenerse en cuenta que en la Comunidad Autónoma de Galicia existen un elevadísimo número de variedades de vid de cultivo tradicional (más del 90% del volumen de la vendimia de 2016 de las zonas vitivinícolas con denominación de origen estuvo conformado por estas variedades), muchas de ellas inexistentes fuera de Galicia. Estas variedades presentan un perfil volátil específico (esteres, terpenos, pirazinas, fenoles, aldehídos...). En este sentido, la interacción del café con el aguardiente no es sólo un proceso de extracción de compuestos del café por parte del alcohol, sino que se producen simultáneamente otras reacciones (esterificación, hidrólisis...) entre los compuestos del café y los del aguardiente, que modifican el perfil organoléptico final del licor. De este modo, la elaboración de licor café 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 café de Galicia y que marcan de este modo su autenticidad y diferencia.

## ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica delimitada de la indicación geográfica *Licor Café 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 Café de Galicia*, abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

## MÉTODO DE OBTENCIÓN

El *Licor Café de Galicia* se elabora por maceración de café en aguardiente de orujo de Galicia o en una mezcla de aguardiente de orujo de Galicia y alcohol etílico de origen agrícola. La posterior separación del licor del residuo sólido de la maceración se realiza por filtración o mediante destilación.

En la maceración está permitido añadir también fruta blanca, fruta de hueso o de pepita y cítricos (seca, fresca o pasificada), bayas, frutos secos, cacao, especias (canela, nuez moscada, vainilla, etc) y otras plantas aromáticas aptas para uso alimentario (menta, manzanilla, hierba luisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, etc). Esta adición se realiza según el buen hacer de cada elaborador, en cantidades que no superen el 10 % del peso total del macerado. En todo caso, el producto final debe cumplir los parámetros analíticos y organolépticos que se especifican en este documento.

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 Café de Galicia* no se podrá emplear, en ningún caso, café torrefacto, quedando expresamente prohibida la adición de cualquier extracto o concentrado o cualquier otro producto sustitutivo del café de tueste natural.

Para la edulcoración se utilizará uno o varios de los productos autorizados por el reglamento (CE) nº110/2008.

La coloración podrá completarse con colorantes alimentarios autorizados.

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 Café de Galicia* se basa tanto en sus características específicas como en la reputación que, gracias a éstas, ha alcanzado en el mercado.

El *Licor Café 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 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. Las características específicas del *Licor Café 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 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 siglos XVI y XVII y sitúan la destilación en las boticas privadas o institucionales, lo que parece ligar esta práctica a usos medicinales. Sin embargo, los datos del S XVIII documentan que la destilación de orujo está muy extendida y no solo como remedio medicinal.

En efecto, 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

y recreativos. Otros datos de esa centuria consolidan la imagen de una incipiente artesanía rural, con 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.

Esta industria rural tendrá un gran desarrollo en el Siglo XIX, siendo varios los factores que confluyen: 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.. 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 licores sobre la base del aguardiente de orujo y que su elaboración y consumo pueda datarse con facilidad desde el siglo XIX, cuando menos.

Respecto al licor café, es necesario vincular su origen a la estrecha relación de Galicia con las provincias americanas con las que desde el siglo XVIII puertos como el de A Coruña comercian libremente. Por ello quizás, los recetarios más antiguos que conservamos y los más comúnmente empleados para la elaboración de todo tipo de licores incluían cuando menos una preparación de licor de café o licor de moca ya desde 1850.

Tal y como ocurrió con otros licores, el licor café debió nacer en las cocinas de los pazos, donde las gentes acomodadas elaboraban licores por maceración de diversas

frutas y hierbas, que se consumían en el mismo contorno. Los datos apuntan en este momento a que la bebida es conocida y popular y que su elaboración se realiza en el contexto artesanal, posiblemente casero. Por imitación de los más acomodados, las gentes comunes desarrollaban sus propias recetas, en mayor medida cuando los precios de las materias primas bajaron.

De ese tiempo son también las fórmulas más antiguas que se conservan procedentes de Galicia, como la contenida en el *Manual del repostero doméstico* (1866) del compostelano José María Blanca, que recoge varias preparaciones de dulces que tienen su base en el licor café. Y el ferrolano Eduardo Merín nos proporciona en su tratado *El confitero y pastelero* (1893) la primera receta: "aguardiente de calidad, café molido, agua y azúcar se ponen a macerar durante seis días. Al final, tras el preceptivo filtrado, debe embotellarse". Este es uno de los procedimientos aún hoy empleados porque lo cierto es que hay infinidad de fórmulas que comparten los dos ingredientes básicos: el aguardiente de orujo gallego y el café.

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 derivados de mezclas de hierbas y también café. En la Exposición Regional de Lugo de 1896 un productor procedente de Chantada presentó un licor de este tipo. Es el pionero en una línea de comercialización que seguirá en el siglo XX de la mano de las destilerías modernas

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.

La elaboración artesanal y casera es uno de los signos distintivos del licor café gallego; y es también uno de los sustentos de una fama que puede acreditarse desde principios del siglo XX fuera de las fronteras regionales. Si bien su prestigio interior es evidente y consolidado ya a finales del XIX, fuera del territorio gallego llegará de la mano de los manuales de gastronomía y de las guías y escritos turísticos: se recomienda su degustación a los viajeros que vienen a Galicia y comienza a distribuirse en algunos establecimientos de la capital y otras ciudades del reino. Uno de los testimonios más gráficos es el recogido en la crónica que el Boletín de la Real Sociedad Geográfica recoge de su visita a Ourense en 1926: *afamado y sabrosísimo*, el licor café es *indispensable en toda casa gallega*; en líneas similares podemos documentar su presencia en todo tipo de literatura gastronómica y de viajes, bien en autores clásicos como Álvaro Cunqueiro bien en otros más recientes como Richard Sterling o los manuales turísticos más populares.

No obstante, es muy posible que sea su presencia en *Mazurca para dos Muertos*, de Camilo José Cela, el hecho literario que más fama ha aportado en tiempos recientes a esta bebida. El premio Nobel no sólo inserta el licor café en su ambiente tradicional de consumo sino que incluso proporciona una receta: *La muda hacía el licor café con seriedad, apunte si quiere; en una olla de barro se echa lo que sigue: una olla de aguardiente de orujo de fina calidad; dos libras de café tostado, en grano; cuatro libras de azúcar cande; dos puñados de nueces, peladas, claro, y un poco padexadas para que suelten la substancia, y las mondas de dos naranjas amargas*. Es este un ejemplo señero al que podrían añadirse otros. Son la punta de lanza de un prestigio antiguo que hoy tiene su reflejo en el stock de los más selectos distribuidores de destilados o en la obtención, mediante Orden de 8 de septiembre de 2004 de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia, del distintivo de calidad que reconoce la Denominación Geográfica *Licor Café 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* 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, licores que puedan ser amparadas por la indicación geográfica *Licor Café de Galicia*.

- El derecho al uso del nombre de la indicación geográfica *Licor de Café 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 Café 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 Café 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 Café 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: [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, 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 *Licor Café de Galicia*.

