

“HIERBAS IBICENCAS”

INDICACION GEOGRÁFICA

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento (CE) 110/2008, sobre los expedientes técnicos a presentar para las indicaciones geográficas registradas.

1. Indicación geográfica cuyo registro se solicita

Hierbas Ibicencas

2. Categoría de la bebida espirituosa:

Bebida espirituosa anisada, categoría 25 del anexo II del Reglamento (CE) N° 110/2008

3. Descripción de la bebida espirituosa

Bebida espirituosa anisada con una graduación alcohólica entre el 24% y 38% en volumen, aromatizada con plantas y edulcorada con sacarosa.

Características químicas:

- Graduación alcohólica adquirida:
Mínima: 24 % vol.
Máxima: 38 % vol.
- Contenido en azúcares: ≤ 250 g/l.
- Contenido máximo en metanol: 20 g/hl de alcohol a 100% vol.
- Densidad a 20°C: <1,18g/ml.

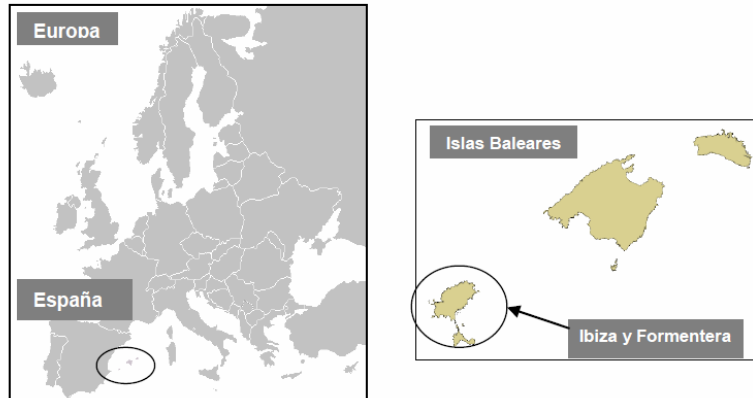
Características organolépticas

- Aspecto transparente.
- Color de amarillo pálido a amarillo ámbar.
- Aroma anisado, intenso y complejo determinado por las plantas aromáticas utilizadas en el proceso de elaboración.
- Sabor dulce.
- Sensación untuosa, densa y viscosa.
- Regusto intenso a las plantas aromáticas.

4. Zona geográfica

El área de elaboración de la indicación geográfica Hierbas Ibicencas se limita a las islas de Ibiza y Formentera de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, España.

En la siguiente imagen se representa la ubicación de Ibiza y Formentera en el continente europeo.



La isla de Ibiza se encuentra situada en el centro oeste del Mediterráneo con unas coordenadas 38.98° N y 1.43°E. Tiene una extensión de 540 km² y dista unos 100 km de Mallorca, 80 de la Península Ibérica y 220 del Norte de África.

La isla de Formentera está situada entre los paralelos 38° 40' y 38° 49' latitud Norte y los Meridianos 1° 17' y 1° 28' al Este de Greenwich. Con una extensión de 82 Km², es la isla habitada de menor tamaño de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears y la más meridional.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

5.1 Ingredientes:

1. Alcohol etílico de origen agrícola con las características establecidas en el Anexo I del Reglamento (CE) N° 110/2008.
2. Agua potable, destilada, desionizada y/o desmineralizada.
3. Sacarosa.
4. Semillas de anís estrellado o badiana (*Illicium verum*) y/o de anís verde o matalahúga (*Pimpinella anisum*).
5. Plantas aromáticas producidas en la zona de elaboración: hinojo (*Foeniculum vulgare*), tomillo cabezudo (*Thymbra capitata*), romero (*Rosmarinus officinalis*), hierba luisa (*Lippia triphylla*), espliego (*Lavandula dentata*), ruda (*Ruta chalepensis*), eucalipto (*Eucaliptus camalduensis*), manzanilla (*Matricaria chamomilla*), enebro con bayas (*Juniperus oxycedrus*), orégano (*Origanum vulgare*), menta (*Mentha piperita*), hierbabuena (*Mentha spicata*), hojas y piel de limón (*Citrus limonum*) hojas y piel de naranja (*Citrus sinensis*), salvia (*Salvia officinalis*). El número y combinación de las plantas será determinado por el elaborador.

5.2 Método de obtención

Las Hierbas Ibicencas se obtendrán por la extracción de los aromas de las plantas aromáticas enumeradas en el apartado anterior por maceración, destilación e infusión de acuerdo con los siguientes procedimientos:

- maceración: en solución hidroalcohólica en alcohol etílico de origen agrícola de 70° durante 15 días.
- destilación: en alambique de cobre a fuego lento
- infusión: en agua hirviendo, dejándola después enfriar.

Los métodos serán utilizados según el criterio del elaborador en cuanto a la aplicación de estos procedimientos sobre las diversas plantas. Al producto resultante se le adicionará sacarosa, alcohol etílico de origen agrícola y agua hasta obtener las características descritas en el apartado 3.

El producto obtenido en cualquiera de los procesos podrá someterse a filtración.

6. Vínculo con el medio geográfico o con el origen

La Indicación Geográfica “Hierbas Ibicencas” se fundamenta en su historia, reputación y calidad diferenciada.

Los habitantes de las islas Pitiusas (nombre con el que se conoce a las islas de Ibiza y Formentera) elaboraban de forma tradicional bebidas espirituosas con plantas aromáticas del entorno. En aquella época, la mayoría de los habitantes de Formentera se dedicaban a la pesca, la agricultura y la ganadería. Uno de ellos, Joan Marí Mayans, en la década de los cincuenta del siglo XIX, tuvo otras inquietudes y empezó a viajar a Barcelona con su pequeño barco con la finalidad de abastecer a la isla de productos y enseres de los que no disponían. Así es como descubrió los alambiques y la aplicación de la destilación para elaborar las bebidas espirituosas de la Isla.

Motivado por su afán emprendedor creó una pequeña destilería en Formentera, que en 1880 trasladó a Ibiza. El volumen de ventas fue aumentando de manera paulatina hasta el punto que, en los primeros años de la década de los treinta del siglo XX, ya exportaba de manera habitual a Filipinas y Cuba. Es en esta época en la que aparecen en Ibiza otros elaboradores de “Hierbas Ibicencas”.

Algunos de estos establecimientos, activos en la actualidad, están regentados por terceras generaciones y conservan el método de elaboración artesanal de antaño. Este hecho demuestra el arraigo de las “Hierbas Ibicencas” en las islas de Ibiza y Formentera.

La calidad diferenciada de las “Hierbas Ibicencas” en especial su complejidad aromática es el resultado de la influencia del factor humano en la selección de las plantas aromáticas y en el proceso de elaboración.

La utilización de estas plantas aromáticas no es fruto de la casualidad sino el resultado de la experimentación de los elaboradores, que han seleccionado las más idóneas en su justa proporción para conferir a la bebida su agradable y característico sabor. Por otra parte, las condiciones agroclimáticas de Ibiza y Formentera propician la presencia de forma silvestre de determinadas plantas aromáticas como el tomillo cabezudo que con características diferenciales (elevado contenido en aceites esenciales) imprimen personalidad a las “Hierbas Ibicencas”.

Desde sus inicios hasta hoy, las “Hierbas Ibicencas” han incrementado su reputación. Son muchos los visitantes de las islas que a lo largo de todo el siglo XX elogiaron las cualidades de esta bebida singular. Algunos de ellos tan ilustres como el escritor Vicente Blasco Ibáñez que en su libro “Los Muertos Mandan” (1909) narra la antigua costumbre ibicenca de beber un licor aromático elaborado con plantas de la isla.

La calidad y reputación de las “Hierbas Ibicencas” se vieron avaladas con el reconocimiento de la denominación geográfica “Hierbas Ibicencas” el 12 de diciembre de 1996, siendo una de las primeras indicaciones geográficas de bebidas espirituosas de España.

En la edición de 2006 de los premios Ramón Llull (galardones otorgados por el Gobierno de las Islas Baleares a personas o entidades que sobresalen en algún campo) se otorgó el premio a un elaborador de Hierbas Ibicencas, por mantener la tradición así como la promoción en el exterior de este producto tan emblemático de las Pitiusas.

Desde el siglo XIX hasta hoy los habitantes de Ibiza y Formentera han disfrutado de las tradicionales “Hierbas Ibicencas” en todas sus celebraciones, reuniones familiares y actos sociales. Las Hierbas Ibicencas son una bebida que se asocia de manera indiscutible con ambientes festivos y se ofrecen en las cartas de restaurantes, cafeterías, bares y las famosas discotecas ibicencas.

Estudios recientes avalan la aceptación que tiene el producto. Según la publicación “Diagnóstico de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012”, realizada por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, las ventas se incrementaron un 38% desde 2002 hasta alcanzar en 2012 un volumen de comercialización total de 312.461 litros. Cabe destacar que las ventas exteriores representan aproximadamente el 20% y su comportamiento es positivo desde el 2002 ya que la presencia fuera del mercado local prácticamente se ha multiplicado por dos, lo que avala la buena

aceptación de los consumidores foráneos. Así, en 2012, las Hierbas Ibicencas se comercializaron en Alemania, Suiza, Italia, Holanda y en el Reino Unido.

Las “Hierbas Ibicencas” tradicionalmente se consumen, con o sin hielo, antes o después de las comidas o como parte del postre. Por ejemplo, uno de los maridajes más importantes es una copa de Hierbas Ibicencas con *flaó* (postre típico ibicenco). También tienen numerosos usos culinarios desde antaño, como por ejemplo en la receta tradicional “Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas”. A parte de las formas tradicionales de consumo, últimamente se ha innovado con recetas novedosas, por ejemplo: “Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas” o bien, “Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas”.

Otra prueba de la reputación de las Hierbas Ibicencas es su reciente incorporación en el mundo de la coctelería. En la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares se han creado cócteles tan especiales como “A sa fresca eivissenca” elaborado con “Hierbas Ibicencas”, zumo de limón y menta o “Textures eivissenques” a base de “Hierbas Ibicencas”, limón natural, azúcar blanco, fresas naturales y espuma de limón templada.

La reputación de las “Hierbas Ibicencas” se ve avalada por premios de gran prestigio en los que compiten de manera directa con bebidas espirituosas de todo el mundo: International Gold Star For Quality 2000 (Madrid), Medalla de Plata en la Internacional Wine and Spirits Competition 2000 y 2001 (Londres), Medalla de Oro en la Internacional Wine and Spirits Competition 2002 (Londres) y Medalla de bronce en el concurso Hong Kong Internacional Wine & Spirit Competition 2011.

Su reputación también está avalada por referencias en diversas publicaciones: “*Llibre de vins, licors i per necessari*” (Ripoll, Ll., 1974), “*Herbes i Remeis Casolans*” (Ripoll, Ll. 1985), “*Les Herbes Eivissenques*” (Inaebnit E., 2001), “*Llibre de la Ratafia*” (Fàbrega, J. 2001) y “El libro de los licores de España” (Zurdo, D. et al, 2004),

7. Disposiciones de la Unión Europea y regionales

- a) Reglamento (CE) N° 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CE) N° 1576/89.
- b) Reglamento de Ejecución (UE) N° 716/2013 de la Comisión, de 25 de julio de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas
- c) Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

8. Solicitante

Nombre: Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas, integrada por:

Aromáticas de Ibiza, S.L.
Ca'n Rich de Buscastell, S.L.
Destilerias Ibiza, S.L.
Fernando Ferrer Cardona

Dirección: Avenida de España, 49, 07800 Ibiza, España

9. Complemento a la indicación geográfica

9.a. Requisitos

Autoridad competente

Nombre: Dirección General de Medio Rural i Marino, Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, Gobierno de las Islas Baleares, España.
Dirección: C. Foners, nº10, 07006 Palma de Mallorca, España
Teléfono: 0034 971 17 66 66, Fax: 0034 971 17 6870

Requisitos

- a) La autoridad competente mantendrá un censo actualizado de los elaboradores de la Indicación Geográfica "Hierbas Ibicencas".
- b) Los elaboradores de "Hierbas Ibicencas" deberán, con carácter previo al inicio de la actividad, comunicarlo por escrito a la autoridad competente.

En la comunicación deberán indicar: nombre de la empresa, titular, nombre comercial, emplazamiento, número y capacidad de los equipos y depósitos, maquinaria y método de elaboración, así como un plano de las instalaciones.

Para la vigencia de la inscripción en el censo de elaboradores es indispensable cumplir los requisitos de este expediente técnico. Cualquier variación que altere la información aportada se comunicará a la autoridad competente.

- c) Los elaboradores de la Indicación Geográfica "Hierbas Ibicencas" deberán llevar un sistema de registros que garantice la identificación, trazabilidad y contabilidad de las materias primas y del producto elaborado y comercializado. Estos registros deben conservarse durante los cuatro años siguientes a la comercialización.

d) Los elaboradores de la Indicación Geográfica “Hierbas Ibicencas” deberán presentar a la autoridad competente, en el primer mes del año y en impreso normalizado, una declaración de la elaboración, comercialización y existencias correspondiente al año anterior, así como los datos de los operadores (nombre, dirección y volumen de producto) a los cuales haya expedido “Hierbas Ibicencas” para su embotellado fuera de la zona de elaboración.

e) Los envasadores ubicados fuera de la zona de elaboración deberán comunicar a la autoridad competente de su Estado el inicio de la actividad de envasado de “Hierbas Ibicencas”.

f) El transporte de Hierbas Ibicencas a granel debe acompañarse de un documento validado, antes de iniciar el transporte, por la autoridad de control. En el documento de acompañamiento se indicará el número de partida, el volumen y la graduación alcohólica.

9.b. Control

Tareas de control

Alcance de los controles

1. Análisis químicos: se verifica que el operador realiza análisis químicos para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el apartado 3 del presente expediente técnico.
2. Operadores: se comprueba que los operadores, tienen capacidad para elaborar “Hierbas Ibicencas” en las condiciones establecidas en el expediente técnico, y en especial:
 - disponen de un sistema de registros que garantiza la identificación y trazabilidad del proceso de elaboración y envasado.
 - presentan, en el primer mes del año siguiente, en impreso normalizado, una declaración ante la autoridad competente, de la producción, comercialización y existencias.
3. Productos: se comprueba mediante la toma de muestra aleatoria, que las “Hierbas Ibicencas” cumplen con las características analíticas establecidas.

Metodología de los controles y verificación anual

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran “Hierbas Ibicencas”, con los objetivos siguientes:
 - comprobar que el alcohol etílico es de origen agrícola.

- comprobar que utiliza las plantas aromáticas especificadas en el apartado 5.
- comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad del producto.
- comprobar que se realizan análisis para verificar que el producto se ajusta a las especificaciones del apartado 3.

2. Controles aleatorios, con el objetivo de:

- comprobar la trazabilidad de las partidas.
- comprobar los parámetros analíticos mediante la toma de muestra del producto.

10. Normas específicas de etiquetado

El producto amparado por la indicación geográfica debe incorporar en el etiquetado:

- la denominación “Hierbas Ibicencas” en letras de una altura mínima de 2 mm.
- **Un código alfanumérico de control.**