

## EXPEDIENTE TÉCNICO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG) “CANTUESO ALICANTINO”

### **A.- Nombre y categoría:**

*Nombre:* “Cantueso Alicante”

*Categoría:* LicorB.- Descripción:

Licor elaborado por destilación de la flor y el pedúnculo de la planta de cantueso (*Thymus Moroderi*) con alcohol neutro de origen agrícola. *El Thymus Moroderi es el principal responsable de las características específicas del Cantueso Alicante y que lo diferencian del resto de productos de la misma categoría. Estas características específicas son:*

*Características físicas, químicas y/u organolépticas:*

Grado alcohólico comprendido entre el 25% y el 35% en volumen

Contenido de azúcares mínimo de 100 g/L, expresados como azúcar invertido

*Aspecto:* Puede ser transparente o tener una coloración pardo-oscura.

*Nariz:* Silvestre, propio de la flor del Cantueso y que evoca el aroma de fondo de los montes mediterráneos.

*Gusto:* Sabor propio de la planta del Cantueso que comparte características comunes a otras plantas del género “*Thymus*”. Concretamente, el efecto que causa en boca el *Thymus Moroderi* consiste en el aporte de una sensación alcanforada y refrescante. La intensidad del sabor propio del Cantueso es mucho más acusada empleando plantas locales, así como la ausencia de tonos herbáceos que aportarían plantas de la misma especie cultivadas bajo otras condiciones edafológicas y/o climatológicas distintas.

### **C.- Definición del área geográfica en cuestión:**

Provincia de Alicante, en la Comunidad Valenciana.

### **D.- Método de obtención:**

El Cantueso alicantino se elabora por destilación de la flor y el pedúnculo de la planta de cantueso, este último conservará partes de tallo no leñoso y hojas donde se concentran buena parte de los aceites esenciales característicos de la planta de cantueso, con alcohol neutro de origen agrícola.

Con el objeto de transferir a la bebida espirituosa las características de este endemismo vegetal, la flor de la planta del Cantueso (*Thymus Moroderi*) deberá proceder únicamente de las sierras comprendidas en las comarcas de El Alacantí, el Bajo Segura, el Alto Vinalopó, el Vinalopó Medio, el Bajo Vinalopó, la Marina Baja y la zona de Alcoy-Comtat.

Su recolección se realizará en el momento de la máxima floración y será podada o segada para recoger las flores y sus pedúnculos, nunca las partes leñosas.

Deberá ser lavada y secada al aire en lugares de poca luz y conservada en sitios frescos, secos y con poca luz hasta el momento de su utilización.

Podrá destilarse directamente el alcohol y la flor y pedúnculo de la planta de cantueso o bien una maceración previamente preparada de los mismos, introduciendo las plantas en una disolución hidroalcohólica del 60% en volumen mínimo, durante 10 días por lo menos.

Se separan las cabezas y colas resultantes de esta destilación, que podrán ser objeto de redestilación.

Seguidamente se le añadirá el alcohol, el agua y el azúcar necesarios para

conseguir el producto final, que deberá contener un porcentaje mínimo del 20% de destilado, referido a grados absolutos.

La coloración sólo podrá completarse mediante colorantes autorizados, aunque la intensidad de ésta dependerá de la fórmula de cada elaborador. No está permitida la adición de extractos ni esencias de ningún tipo.

El producto obtenido deberá permanecer un periodo mínimo de dos meses en reposo antes de su embotellado y se deberá indicar en la etiqueta la palabra "elaborado por el método de destilación".

Al producto final se le denominará envejecido o añejado cuando haya permanecido en reposo un periodo mínimo de dos años en barricas de madera y deberá permanecer en reposo un tiempo mínimo de 20 días antes de su embotellado.

No existe ninguna restricción geográfica para el embotellado.

#### **E.- Relación con el entorno u origen geográfico**

El origen del Cantueso Alicanteño se remonta a la época de la ocupación árabe de la península ibérica. De los alquimistas árabes, quienes se ocuparon con detalle de la extracción de los aromas naturales, posiblemente les venga a los habitantes de la mayoría de los pueblos de estas comarcas la tradición de destilar las plantas recogidas en los montes próximos.

El Cantueso (*Thymus Moroderi*) es una planta endémica de la provincia de Alicante y algunas zonas de la provincia de Murcia. Se localiza principalmente en Villajoyosa, proximidades de la Venta Lanuza, Sierra de Bonalba, Sierra de Bernia, Barranco de las Aguas, Sierra del Cid, Agost, Cabo de Santa Pola, Sierra de San Pascual, Sierra de Beltrán, Sierra Mediana, Serreta Negra y

Crevillente.

El Cantueso se cría en las zonas más áridas de los tomillares, en suelos cargados de sales (praderas y pedregales), especialmente sulfato cálcico y cloruro sódico, características de las sierras de la provincia de Alicante.

Es tradicional recoger el Cantueso el día de la Ascensión (popularmente conocido como el día de "fer herbetes"), que se da cuarenta días después de la celebración de la Pascua (fiesta religiosa de la Semana Santa).

También se suelen recoger hierbas aromáticas para la celebración de San Pascual el 17 de mayo, en la zona del Medio y Bajo Vinalopó hay un enclave llamado Orito donde la gente acude los días y semanas previos y el día 17 de mayo a la Romería de San Pascual que tiene como punto de llegada el santuario en la montaña conocido como Cueva de San Pascual. Allí llegan gentes de todas las comarcas limítrofes desde el Alto Vinalopó, L´Alacantí, el Medio y Bajo Vinalopó y la Vega Baja inclusive, la gente celebra la fiesta acudiendo en romería en la época de floración y recogida de hierbas aromáticas aprovechando en muchas ocasiones para ir cantando el cancionero popular que hace referencia a ello y al llegar al santuario se reponen fuerzas con los licores, infusiones y las mejores viandas que durante todo el camino tanto personas como algunos carruajes han ayudado a transportar.

Entre otras canciones aquí recogemos una donde se habla de la recogida del Cantueso, en valenciano:

*El Día de l´Ascensió*

*Si voleu saber que hem fet*

*Escolteu en Atenció*

*I us contaré un Piquet*

*Hem anat a fer herbetes*

*Mé enllà del Molí Nou*

*Pujant serres I llometes*

*Hasta que en tinguerem prou*

*Venim de la Cova del Tío Cento "el Nap"*

*Portem cantueso, portem raboigat*

*Portem mançanilla i herbeta la sang*

*Portem un fardatxo del centre el barranc*

Ya a finales del s.XVIII se empieza en la zona del Medio Vinalopó con la elaboración del Cantueso, se datan varias fábricas a inicios del s. XIX en la población de Monóvar, la primera fábrica destinada a la elaboración de un licor que se obtenía destilando en alambiques de cobre el pedúnculo y la flor de la planta del cantueso, posteriormente el producto obtenido se trasvasaba a barriles de roble para su envejecimiento. Actualmente se sigue fabricando en varias poblaciones de la provincia de Alicante y especialmente en Elche donde se elabora desde 1867.

El uso de este endemismo vegetal y la práctica del destilado y elaboración de un licor a partir del mismo, son exclusivos de la provincia de Alicante.

**F.- Normativa:**

- Reglamento (CE) 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 Reglamento (CEE) nº1576/89 del Consejo.

**G.- Nombre y dirección de contacto del solicitante**

Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Bebidas Espirituosas  
Tradicionales de Alicante  
C/Monjas, 6 03002 Alicante  
Tel 638978359  
Mail: [crde-beta@crde-beta.com](mailto:crde-beta@crde-beta.com)

## **H.- Etiquetado**

En las etiquetas figurará la "Indicación Geográfica" de "Cantueso Alicante"

Asimismo, en la etiqueta se indicará si el método de obtención es "elaborado por el método de destilación" o "elaborado por el método de maceración"

Asimismo irá provisto de una marca de conformidad identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria embotelladora de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad.

Esta Marca de Conformidad llevará el logotipo y la mención "Consejo Regulador Indicaciones Geográficas" y la de "Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante"

## **I.- Control**

### **I.1.- Autoridad Competente**

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca

C/Castán Tobeñas, 77.- 46018 Valencia

Tel: 961247305

Fax: 961247933

e-mail: [area\\_calidad@gva.es](mailto:area_calidad@gva.es)

### **I.2.- Tareas**

Examen organoléptico y analítico

Control anual de la bebida espirituosa producida en cada campaña con toma de muestras de las partidas de "Cantueso Alicante" para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificar el cumplimiento de los parámetros que figuran en el apartado B así como el resto de puntos descritos en el presente expediente técnico.

Metodología de control

Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan, como mínimo, anualmente, y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.

Los elementos que pueban que el "Cantueso Alicante" ha sido elaborado conforme a las especificaciones de la Indicación Geográfica tendrán en cuenta los siguientes aspectos que serán evaluados anualmente:

- Prueba de la existencia de registros por parte de los operadores, en los que se detallan, entre otros, las plantas utilizadas para la elaboración y los tiempos establecidos en el pliego de condiciones para las operaciones de destilación y maceración.
- La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las operaciones de producción empleadas y que éstas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto, tanto a nivel de embotellado como al de materias primas empleadas.
- Que los operadores obtienen el "Cantueso Alicante" bajo las condiciones establecidas en el presente pliego y lo almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.
- Que los operadores supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas del producto.