

EXPEDIENTE TÉCNICO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG) "HERBERO DE LA SIERRA DE MARIOLA"

A.- Nombre y categoría:

Nombre: "Herbero de la Sierra de Mariola"

Categoría: Otras Bebidas espirituosas

B.- Descripción:

Bebida espirituosa anisada con semillas o extractos de anís, históricamente elaborada en la provincia de Alicante y obtenida por destilación y/o maceración de plantas recolectadas en las zonas aledañas a de la Sierra de Mariola perteneciente a la provincia de Alicante, con alcohol neutro de origen agrícola. En caso de elaboración por destilación, la cantidad mínima de destilado del producto final será del 20%.

Uno de los grandes valores diferenciadores de este herbero es la gran cantidad de especies utilizadas, originalidad que le confieren especies de flora endémica, flora autóctona de estas zonas aledañas.

Características físicas, químicas y/u organolépticas:

Grado alcohólico comprendido entre el 22% y el 40% en volumen

Dentro del Herbero de la Sierra de Mariola se admitirán dos tipos: seco y dulce. El contenido mínimo de azúcar para este último será de 30 gramos por litro.

Aspecto: Puede ser transparente o variar desde el amarillo-verde claro al pardo rojizo

Nariz: con notas herbales que variarán según las hierbas predominantes en su fabricación.

Gusto: con fondo anisado y sabor a hierbas endémicas de la zona que variará según aquellas predominantes en su fabricación.

C.- Definición del área geográfica en cuestión:

Provincia de Alicante, en la Comunidad Valenciana.

D.- Método de obtención:

El Herbero Sierra de Mariola podrá obtenerse de dos formas, que son las que preservan su elaboración tradicional, en tanto en cuanto son las únicas que emplean las plantas características de la zona y en la proporción que dicta su propia fórmula tradicional:

1.- Elaborado por destilación

a .- Podrá destilarse directamente el alcohol, las plantas y el grano de anís o bien una maceración previamente preparada de los mismos introduciendo las plantas en una solución hidroalcohólica del 60% en volumen mínimo durante al menos 10 días. Esta duración será característica de cada elaborador. Se separarán las cabezas y colas resultantes de esta destilación, que podrán redestilarse las veces que se desee.

b .- El alcoholato obtenido podrá usarse directamente o se le añadirá el alcohol, el agua y extracto de anís en la cantidad necesaria para obtener el producto final, que deberá permanecer un mínimo de dos meses en reposo antes de su embotellado. El porcentaje mínimo de destilado en el producto final deberá ser- del 20% referido a grados absolutos

2.- Elaborado por maceración

a.- para obtener el Herbero de la Sierra de Mariola por el método de maceración se introducirán las plantas en una solución hidroalcohólica al 60% en volumen mínimo, manteniéndose por un periodo mínimo de 10 días.

b .-seguidamente se procederá a la mezcla de este alcoholato con los extractos de anís, el agua y/o el alcohol necesario para obtener la graduación final del producto que deberá permanecer en reposo un mínimo de dos meses antes de su embotellado.

Las plantas empleadas como materia prima procederán de la Sierra de Mariola. Se empleará un mínimo de cuatro plantas de las que a continuación se indican:

salvia, manzanilla, poleo, hierba luisa, raíz de cardo santo, menta piperita, rabo de gato, hinojo, anís, melisa, agrimonia (hierba de San Guillermo), ajedrea, zamarrilla, cantueso y tomillo.

La coloración podrá completarse mediante colorantes autorizados

El sabor será exclusivamente el que le confieran las plantas utilizadas en su elaboración. Sólo está permitido el uso de extracto de anís según se ha indicado, quedando totalmente prohibido utilizar otro tipo de esencia ni de extracto.

No existe ninguna restricción geográfica para el embotellado.

E.- Relación con el entorno u origen geográfico

La historia de esta bebida se remonta a la época de dominación musulmana en las tierras alicantinas. A lo largo de los siglos, el Herbero de la Sierra de Mariola se ha consolidado como una bebida espirituosa de gran tradición en la provincia de Alicante.

La Sierra de Mariola es una pequeña estribación montañosa situada al norte de la provincia de Alicante, con una extensión de 17.257 has y fue declarada Parque Natural por el gobierno valenciano en enero de 2002. La sierra se halla delimitada por las comarcas de la Hoya de Alcoy, el Condado de Cocentaina y el Valle de Albaida y comprende los términos municipales de Muro de Alcoy, Cocentaina, Alcoy, Bañeres, Bocairent, Alfafara y Agres.

Este área y sus zonas limítrofes reúnen una impresionante riqueza botánica donde predominan las plantas medicinales propias del Mediterráneo, tales como salvia, manzanilla, poleo, hierba luisa, raíz de cardo santo, menta piperita, rabo de gato, hinojo, anís, melisa, agrimonia (hierba de San Guillermo), ajedrea, zamarrilla, cantueso y tomillo. En las zonas áridas el bosque es sustituido por plantas adaptadas a la aridez y a la sequedad del terreno.

La Sierra de Mariola está declarada como parque natural, caracterizándose por su singularidad y diversidad florística. No sólo en trabajos científicos está recogida esta riqueza, sino también en el acervo popular a través de canciones e historias, donde adquieren especial relevancia aquellas especies con propiedades aromáticas y medicinales, las cuales se han utilizado desde tiempos inmemoriales con fines gastronómicos para la elaboración de bebidas alcohólicas, condimentos o con fines farmacéuticos.

Los trabajos del botánico Antonio José Cavanilles, a finales del s.XVIII son decisivos para consolidar la idea de la Sierra de Mariola como un núcleo botánico de primer orden, muchas zonas forman parte de la red de microreservas de la Generalitat Valenciana. Además Cavanilles nombra la existencia de algunas fábricas de aguardiente en los pueblos de la zona, (Ontinyent y Bañeres) aguardientes que seguramente se aromatizaban con la gran cantidad de hierbas de la Sierra de Mariola.

Uno de los grandes valores diferenciadores de este herbero es la gran cantidad de especies utilizadas, originalidad que le confieren especies de flora endémica, flora autóctona de estas sierras

En la zona de Alicante, desde hace varios siglos existe la costumbre de ir a recoger hierbas silvestres del monte, que a continuación se secan para en el invierno confeccionar tisanas o bien para elaborar un licor como el Herbero de la Sierra de Mariola, como dice una de las canciones más populares en valenciano:

"Serra de Mariola

Serra de Mariola

Tota floretes

Tota floretes, sí

Tota floretes, no

Tota floretes

A on van les socarrades?

A on van les socarrades?

A fer bogetes

A fer bogetes, sí

A fer bogetes, no

A fer bogetes

Mentre els fadrins canten

Mentre els fadrins canten

Per les casetes

Per les casetes sí

Per les casetes no

Per les casetes

Omplint l'amada Serra

Omplint l'amada Serra

De cançonetes

De cançonetes sí

De cançonetes no

De cançonetes"

Alrededor de la Sierra de Mariola también se entrelazan su historia y cultura con las actuales imágenes que hoy se utilizan en las marcas e identificaciones de las bebidas, por ejemplo algunas hacen referencia a las "cavas" (pozos que servían para captar y almacenar la nieve hasta el verano) con fotografías de las mismas que dan testimonio del comercio de la nieve y de la industria del hielo, de gran importancia en el s.XVIII.

Inicialmente, estas plantas aromáticas se aprovechaban con fines medicinales. A continuación, empezaron a utilizarse en casa para elaborar bebidas e infusiones. Con los años, la elaboración de la bebida espirituosa evolucionó de modo que el Herbero de la Sierra de Mariola se empieza a elaborar de manera industrial a finales del siglo XIX.

"El herbero es la culminación de todo un esfuerzo colectivo realizado desde antiguo para aprovechar los recursos naturales de un territorio de elevada biodiversidad. Cada botella es un libro abierto, que contiene en sus páginas historias, leyendas, ritos y tradiciones y lo más importante: la sabiduría de un pueblo", que no debemos dejar perder (Segundo Ríos).

Las materias primas siguen siendo las mismas de antaño, si bien en la actualidad el proceso de elaboración está más sistematizado y controlado.

Segundo Ríos Ruiz, Etnobotánico de la Universidad de Alicante, establece en el estudio, "Plantas de los herberos en la Sierra de Mariola": "*La mayor parte de las especies utilizadas en los herberos tradicionales elaborados en la Sierra de Mariola, poseen aceites esenciales que según sus concentraciones pueden modificar la combinación de los distintos sabores aportados por esa variedad de plantas usadas en su elaboración. Son cuatro las familias que aportan la mayoría de componentes a los licores de hierbas de las comarcas estudiadas; siendo su*

representación, de mayor amenas: labiadas (46%), compuestas (16%), umbelíferas (11%) y rutáceas (11%); el resto, (16%) corresponde a otras familias, cada una de las cuales está representada por aproximadamente un 3% de la flora analizada. Se han encontrado algunas especies presentes en los herberos que aparecen de forma mayoritaria (entre el 50% y el 80% de los mismos) indicando la existencia de un patrón o patrones básicos en la formulación de estos licores de hierbas.

El análisis de los datos de este estudio ha determinado que un 84% de especies botánicas de fabricación de herberos son autóctonas, frente a un 16% de alóctonas. Con esto, se destaca el gran conocimiento de la propia flora que han adquirido los herberos, resultado de generaciones de pruebas y transferencia oral de sus conocimientos. Pero además, es necesario resaltar que la mayor parte de las especies alóctonas forman parte de cultivos antiguos que en algunos casos ya se han asilvestrado en la zona y forman parte también de la cultura popular del territorio. Si profundizamos un poco más en las fórmulas de cada uno de los herberos, podremos comprobar que un porcentaje elevado de especies son endemismos valencianos. Así, del 84% de especies autóctonas presentes, el 21% (9 especies) son endemismos iberolevantinos restringidos principalmente a las provincias de Alicante, Valencia o Castellón. Seis de estas especies son utilizadas minoritariamente y en cantidades pequeísimas dando así una particularidad a cada uno de los licores de hierbas elaborados en la zona”.

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

H.- Etiquetado

En las etiquetas figurará la “Denominación Específica” de “Herbero Sierra de Mariola”

Asimismo, en la etiqueta se indicará si el método de obtención es “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 Denominaciones Específicas" y la de "Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante"

I.- Control

I.1.- Autoridad Competente

Dirección General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común

C/Castán Tobeñas, 77.- 46018 Valencia

Tel: 961247305

Fax: 961247933

e-mail: 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 "Herbero Sierra de Mariola" 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 prueban que el Herbero Sierra de Mariola 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 estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto, tanto a nivel de embotelladas como al de materias primas empleadas.
- Que los operadores obtienen el Herbero Sierra de Mariola 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.

