

**HIERBAS DE MALLORCA**  
**HERBES DE MALLORCA**  
**INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

## **EXPEDIENTE TÉCNICO**

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. Nombre y categoría de la bebida espirituosa, incluida la indicación geográfica

Denominación: “Hierbas de Mallorca”/”Herbes de Mallorca”.

Categoría de la bebida espirituosa: Bebida espirituosa anisada. Categoría 25 del anexo II del Reglamento (CE) n° 110/2008.

## 2. Descripción

“Hierbas de Mallorca” /”Herbes de Mallorca” es una bebida espirituosa anisada, que presenta una graduación alcohólica comprendida entre el 20% y el 50% en volumen, aromatizada con plantas y facultativamente edulcorada con sacarosa.

### 2.a Características químicas:

- Graduación alcohólica adquirida:
  - Mínima: 20 % vol.
  - Máxima: 50 % vol.
- Contenido máximo en metanol: 20 g/hl de alcohol a 100% vol.

### 2. b Características organolépticas:

- Aspecto transparente.
- Color de ámbar a verde.
- Aroma intenso y complejo, con clara percepción de anís. Se identifican aromas frescos, dulces, afrutados (naranja y limón) y florales.
- Sabor claramente dulce, medianamente dulce o sin dulzor en función de los tipos descritos en el apartado “Tipos” (dulces, mezcladas o secas) con elevado regusto a plantas aromáticas.
- Sensación densa en el caso de los tipos mezcladas y dulces.

### 2. c Tipos

En función del contenido de azúcares y del grado alcohólico adquirido se diferencian tres tipos:

1. **Secas:** con un grado alcohólico mínimo del 35% y un contenido máximo en azúcares de 100 g/l (expresado en sacarosa).
2. **Mezcladas:** con un grado alcohólico mínimo del 25% y un contenido en azúcares de 100 a 300 g/l (expresado en sacarosa).
3. **Dulces:** con un grado alcohólico mínimo del 20% y un contenido mínimo en azúcares de 300 g/l (expresado en sacarosa).

Características especiales (en comparación con las bebidas de la misma categoría):

Las características organolépticas en especial el aroma intenso y complejo con clara percepción de anís. Se identifican aromas frescos, dulces, afrutados (naranja y limón) y florales. El color, de ámbar a verde; así como el sabor dulce, medianamente dulce o sin dulzor en función de los tipos (dulces, mezcladas o secas) y su sensación densa en el caso de los tipos mezcladas y dulces.

### 3. Definición de la zona geográfica

El área de elaboración y embotellado de la Indicación Geográfica se limita a la isla de Mallorca, Comunidad Autónoma de les Illes Balears, España.

En la siguiente imagen se representa la situación de Mallorca en el continente europeo.



La isla de Mallorca, con una superficie total de 3626 km<sup>2</sup> de extensión, es la mayor del archipiélago de las Baleares. Éste se encuentra situado en la zona centro-oeste del Mediterráneo occidental, entre los paralelos 40°05'17" y 38°40'27" y los meridianos 1°17'23" y 3°50'23".

#### **4. Ingredientes:**

##### **a) Esenciales**

1. Bebida espirituosa anisada.
2. Alcohol de origen agrícola.
3. Agua potable, destilada, desionizada y/o desmineralizada.
4. Plantas aromáticas producidas en la isla de Mallorca:
  - hierbaluisa (*Lippia citriodora*)
  - manzanilla (*Matricaria spp.*)
  - naranjo (*Citrus sinensis*)
  - limonero (*Citrus limon*)
  - romero (*Rosmarinus officinalis*)
  - melisa (*Melissa officinallis*)
  - hinojo (*Foeniculum vulgare*)

##### **b) Facultativos**

1. Sacarosa.
2. Otras plantas aromáticas y/o sustancias aromatizantes naturales autorizadas.
3. Colorantes autorizados para bebidas espirituosas.

#### **5. Método de obtención**

Se obtiene mediante la mezcla de una bebida espirituosa anisada con una solución hidroalcohólica, aromatizada por maceración y/o destilación de plantas, y adición de agua, alcohol etílico de origen agrícola y facultativamente sacarosa.

En el proceso de elaboración se siguen las prácticas tradicionales, diferenciándose tres etapas.

La primera etapa consiste en la extracción del aroma de las plantas. En esta etapa es fundamental la experiencia del elaborador, en base a ella seleccionará la proporción de las plantas aromáticas esenciales. Las plantas seleccionadas son sometidas a maceración en una solución hidroalcohólica, proceso que se prolonga el tiempo necesario hasta conseguir la extracción de los aromas. Esta fase puede complementarse con la destilación del macerado.

En una segunda etapa, se procede a la preparación de una bebida espirituosa anisada a base de alcohol agrícola, agua y extractos o destilados de anís, y facultativamente sacarosa.

En la tercera y última etapa, se procede a la mezcla de los productos obtenidos en las etapas anteriores, así como a la adición facultativa de agua, alcohol y azúcar, hasta obtener la graduación alcohólica, contenido en azúcares y características organolépticas deseadas. En esta etapa la experiencia del elaborador es fundamental, ya que en ella se basa para establecer la proporción del extracto aromático obtenido en la primera etapa para conseguir las características diferenciales de las Hierbas de Mallorca/Herbes de Mallorca.

## **6. Vínculo con el área geográfica**

Esta bebida espirituosa goza de gran reputación por la importancia que ha tenido su elaboración y comercialización a lo largo de la historia, todo ello atribuible a sus características organolépticas diferenciadas: aspecto transparente; color de ámbar a verde; aroma intenso, con clara percepción de anís, identificándose aromas frescos, dulces, afrutados (naranja y limón) y florales. Se encuentran múltiples testimonios que evidencian su reputación a lo largo de la historia, desde sus inicios hasta la actualidad.

El carácter tradicional del producto se remonta a sus orígenes en los monasterios, donde los frailes elaboraban un amplio abanico de aguardientes y bebidas espirituosas con plantas y frutas.

Se tiene constancia que en las posesiones (denominación de las grandes fincas rurales mallorquinas) los agricultores elaboraban una bebida espirituosa anisada con plantas aromáticas del entorno.

En primer lugar, la elaboración era posible gracias a la abundancia de alambiques en la Isla. Se tiene constancia que a finales del siglo XVIII había en Mallorca 177 alambiques dedicados a obtener aguardiente, en los que se elaboraban 780.000 litros de destilados, de los cuales el 60% era para consumo isleño. Estos alambiques permitían la obtención del destilado, base para la elaboración de esta singular bebida espirituosa.

En segundo lugar, el amplio conocimiento de los agricultores de las características de las plantas aromáticas de la isla permitió una selección de las más idóneas para aromatizar el destilado, dando lugar a las “Hierbas de Mallorca”/”Herbes de Mallorca”.

Las características organolépticas son las responsables de su reputación. Están claramente marcadas por los aromas de diversas plantas de la propia isla; en especial el hinojo, romero, hierbaluisa, manzanilla, limonero, naranjo y melisa. La utilización de estas plantas aromáticas no es fruto de la casualidad, sino el resultado de la observación y el conocimiento de las plantas del campo por

parte de los elaboradores, experiencia transmitida de generación en generación. Los elaboradores han seleccionado las plantas más idóneas en su justa proporción para conferir a la bebida un agradable y característico aroma y sabor.

A finales del siglo XIX, la apertura de pequeños establecimientos elaboradores tradicionales, algunos de los cuales se mantienen hoy en día, dio lugar a un incremento de elaboración y consumo de esta bebida.

Desde el siglo XIX hasta hoy, los mallorquines han disfrutado de las tradicionales “Hierbas” en todas sus celebraciones, reuniones familiares y actos sociales. Los estudios recientes avalan la aceptación que tiene el producto en la actualidad. Por ejemplo, según la publicación “Diagnóstico de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010” realizada por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, las ventas crecieron un 11% en el período 2009-2010 y alcanzaron un volumen de comercialización total de 1.301.457 litros.

Aunque esta bebida espirituosa presenta un carácter marcadamente tradicional, es destacable que el estudio mencionado indica que las ventas a los países de la Unión Europea mostraron un comportamiento positivo en el año 2010, con un incremento del 64% respecto del año anterior, hecho que avala la buena valoración de los consumidores europeos.

Hoy en día se degustan en los hogares, bares y restaurantes. Tradicionalmente se beben antes o después de las comidas o acompañando al postre. Uno de los maridajes más importantes es una copa de “Hierbas” con buñuelos. Como resultado de su aceptación, sus aplicaciones han evolucionado y se utiliza también en coctelería, como por ejemplo en los cócteles “Agua de Mallorca”: Hierbas dulces, kiwi y gaseosa, “El viento del Teix de Mallorca”: Hierbas secas, Contreau y after shock azul, “Cielo abierto”: Hierbas mezcladas, batido de coco y gotas de crema de cacao o “Ca Nostra”: Hierbas secas, Palo de Mallorca y Gin de Mahón.

Cabe destacar que la bebida tiene numerosas aplicaciones culinarias en las cuales aparecen como ingrediente, como por ejemplo el uso para conservar y conferir un aroma y sabor característico a los higos secos.

Su prestigio se ve avalado por la aparición de la bebida en diversas publicaciones, como por ejemplo en *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, Ll. 1985) o en *Llibre de la Ratafia* (Fábrega, J. 2001). También cabe destacar las publicaciones internacionales, hecho que adquiere una mayor relevancia teniendo en cuenta que la producción actual se hace de forma tradicional y únicamente por 7 elaboradores. Algunos ejemplos relevantes son:

— Brandl, F, 2003. Brandls Bar Buch, editado por Matthaes Verlag GmbH, galardonada con la Goldmedalle gastronomiche akademie Deutschlands E.V.

— Dominé, A. et al., 2009. El libro del Bar y de los Cócteles, editado por H.F. Ullmann, que recoge los destilados de mayor éxito internacional.

Por otra parte, una prueba indirecta de su amplia expansión, reputación y prestigio consiste en analizar la frecuencia de referencias que se encuentran en Internet. Así, la búsqueda a través de Google con fecha 3 de abril de 2012, de la referencia “Hierbas de Mallorca” contabiliza aproximadamente 96.200 resultados y su equivalente en catalán “Herbes de Mallorca” 95.000 resultados. Los resultados enlazan con páginas gastronómicas, guías turísticas, recetas, artículos periodísticos, etc.

Características especiales atribuibles a la zona geográfica:

El medio geográfico influye por las condiciones agroclimáticas y por el factor humano. Por una parte las condiciones agroclimáticas de Mallorca son las idóneas para la producción de las plantas aromáticas (hierbaluisa, manzanilla, naranjo, limonero, romero, melisa e hinojo) que le imprimen las características organolépticas. Por otra parte el factor humano, en especial la experiencia de los elaboradores, son determinantes para obtener las características diferenciales de las Hierbas de Mallorca/”Herbes de Mallorca”, la decisión en relación a la proporción de las plantas en el macerado, así como la mezcla del extracto aromático con la bebida espirituosa anisada se basa en la experiencia del elaborador y en el análisis organoléptico del producto.

## **7. Requisitos aplicables**

— 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 la indicación geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CE) n. 1576/89.

— Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

Los elaboradores con indicación geográfica deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) Inscripción en el registro de elaboradores y envasadores de “Hierbas de Mallorca” /”Herbes de Mallorca”.

b) Embotellado en origen: únicamente pueden comercializarse embotelladas en origen. El objetivo de esta restricción es el de salvaguardar la Indicación Geográfica, y está justificada por las siguientes razones:

*b.1. Asegurar, velar y proteger la calidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la Indicación Geográfica. Los operadores asumen de manera colectiva y plenamente esta responsabilidad, motivados por:*

—El hecho de que el envasado se realice en la zona de elaboración contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad. Equivale a confiar a los elaboradores y a la estructura de control la aplicación y el control de las normas relativas al envasado. Éstos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesaria, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, la aplicación y el control de todas las normas relativas al embotellado.

—La zona de elaboración forma parte del territorio insular de Mallorca y el transporte a granel a zonas externas podría suponer una o varias travesías marítimas, de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del producto, ya que uno de los factores esenciales de la calidad diferenciada es el aroma específico. Por lo tanto, es fundamental conservar el aroma adquirido en la elaboración y evitar la presencia de aromas exógenos. Para garantizar las características esenciales es necesario que el embotellado se realice en origen y por los propios elaboradores.

—La mera coexistencia de dos procesos de embotellado diferentes, dentro o fuera de la zona de elaboración, con o sin un control sistemático, podría reducir la confianza de que goza la indicación geográfica entre los consumidores, convencidos de que todas las etapas: elaboración y envasado, se efectúan bajo el control y la responsabilidad de la colectividad beneficiaria de tal indicación geográfica.

*b.2. Garantizar la trazabilidad y asegurar el control:*

Si se permite el envasado fuera de la zona delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del producto amparado.

c) El producto amparado, se presenta en envases transparentes de capacidad máxima de tres litros. Excepcionalmente se podrá utilizar otro tipo de envases previamente autorizados por la autoridad competente. Podrá contener en el interior del envase plantas aromáticas en maceración.

Normas específicas de etiquetado: el producto amparado por la Indicación Geográfica debe incorporar en el etiquetado:

1. La denominación “Hierbas de Mallorca” /”Herbes de Mallorca” , en letras de una altura mínima de 2 mm, seguido facultativamente de uno de los tres tipos definidos en el apartado 3.c.
2. Uno de los dos logotipos siguientes: opción A en color o opción B en blanco y negro:



Opción A



Opción B

3. Un código alfanumérico de control.

## 8. Solicitante

Nombre: Consell de Fabricants de Begudes Espirituoses de Mallorca  
Dirección: Carrer Gremi d'Hortolans, 11, planta 3, despacho 3.  
Polígon Son Rossinyol  
07009 Palma

## 9.Control

### 9.a Autoridad competente

Nombre: Dirección General de Agricultura y Ganadería  
Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca  
Gobierno de les Illes Balears  
Dirección: C/ dels Foners nº 10  
07006 Palma (Mallorca-Illes Balears)

ESPAÑA  
Teléfono: 0034 971176666  
Fax: 0034 971177275  
E mail: [iqua@caib.es](mailto:iqua@caib.es)

## **9.b 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.a y 3.c del presente expediente técnico.

#### 2. Operadores:

Se comprueba que los operadores, tienen capacidad para elaborar “Hierbas de Mallorca”/”Herbes de Mallorca” 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 de Mallorca” /”Herbes de Mallorca” cumplen con las características analíticas establecidas e indican en su etiquetado un código alfanumérico de control.

## METODOLOGÍA DE LOS CONTROLES Y VERIFICACIÓN ANUAL

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran “Hierbas de Mallorca”/”Herbes de Mallorca”, con los objetivos siguientes:

- Comprobar que el alcohol etílico es de origen agrícola.
- Comprobar que adicionan las siete plantas aromáticas obligatorias especificadas en el apartado 5 *a*.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad del producto.
- Comprobar el embotellado en la zona de elaboración.
- Comprobar que se realizan análisis para verificar que el producto se ajusta a las especificaciones del apartado 3.

2. Controles aleatorios:

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