“HIERBAS IBICENCAS”

INDICACIÓ GEOGRÀFICA

PLEC DE CONDICIONS

D’acord amb l’establert en l’article 20 del Reglament (CE) 110/2008, sobre els expedients tècnics a presentar per a les indicacions geogràfiques registrades.

1. Indicació geogràfica el registre del qual sol·licita

Hierbas Ibicencas

2. Categoria de la beguda espirituosa:

Beguda espirituosa anisada, categoria 25 de l'annex II del Reglament (CE) N° 110/2008

3. Descripció de la beguda espirituosa

Beguda espirituosa anisada amb una graduació alcohòlica entre el 24% i 38%en volum, aromatitzada amb plantes i edulcorada amb sacarosa.

Característiques químiques:

- Graduació alcohòlica adquirida:
  Mínima: 24% vol.
  Màxima: 38% vol.
- Contingut en sucres: ≤ 250 g/l.
- Contingut màxim en metanol: 20 g/hl d'alcohol a 100% vol.
- Densitat a 20 ° C: <1,18 g/ml.

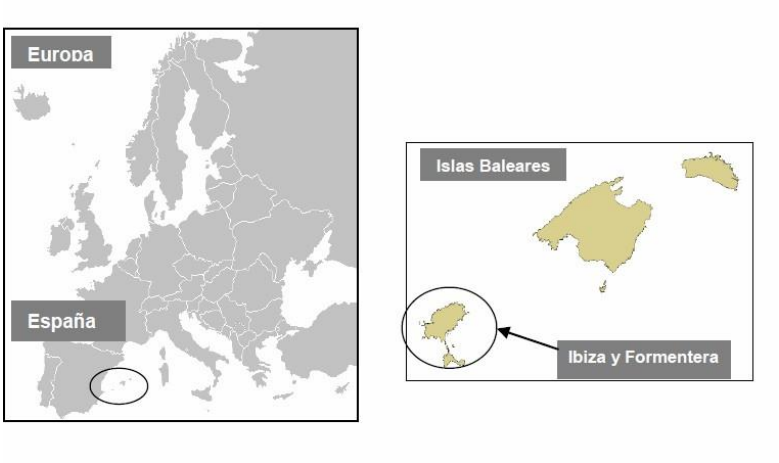
Característiques organolèptiques

- Aspecte transparent.
- Color de groc pàl·lid a groc ambre.
- Aroma anisat, intens i complex determinat per les plantes aromàtiques utilitzades en el procés d'elaboració.
- Sabor dolç.
- Sensació untuosa, densa i viscosa.
- Regust intens a les plantes aromàtiques.

4. Zona geogràfica

L'àrea d'elaboració de la indicació geogràfica Herbes Eivissenques es limita ales illes d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears,Espanya.

En la següent imatge es representa la ubicació de d'Eivissa i Formentera al continent europeu.



L'illa d'Eivissa es troba situada en el centre oest de la Mediterrània amb unes coordenades 38.98 º N i 1.43 º E. Té una extensió de 540 km² i dista uns 100km de Mallorca, 80 de la Península Ibèrica i 220 del Nord d'Àfrica.

L'illa de Formentera està situada entre els paral·lels 38 º 40 'i 38 º 49' latitud Nord i els Meridians 1 17 'i 1 º 28' a l'Est de Greenwich. Amb una extensió de82 km ², és l'illa habitada de menor grandària de la comunitat autònoma de les Illes Balears i la més meridional.

5. Mètode d'obtenció de la beguda espirituosa

5.1 Ingredients :

1. Alcohol etílic d'origen agrícola amb les característiques establertesen l'Annex I del Reglament (CE) 110/2008.
2. Aigua potable, destil·lada, desionitzada i/o desmineralitzada.
3. Sacarosa.

4. Llavors d'anís estrellat o badiana *(Illicum verum)* i/o d'anís verd o matafaluga *(Pimpinella anisum).*

5. Plantes aromàtiques produïdes a la zona de elaboració: fonoll *(Foeniculum vulgare),* frígola de Sant Joan *(Thymbra capitata),* romaní*(Rosmarinus officinalis),* herba lluïsa *(Lippia triphylla),* espígol *(Lavandula dentata),* ruda *(Ruta chalepensis),* eucaliptus *(Eucaliptus camalduensis),* camamil·la *(Matricaria chamomilla),* ginebró amb baies *(Juniperus oxycedrus),* orenga *(Origanum vulgare),* menta *(Mentha piperita),* herba-sana *(Mentha spicata),* fulles i pell de llimona *(Citrus limonum)* fulles i pell de taronja *(Citrus sinensis),* sàlvia *(Salvia officinalis).* El nombre i combinació de les plantes serà determinat pel elaborador.

5.2 Mètode d'obtenció

Les Hierbas ibicencas s'obtindran per l'extracció dels aromes de les plantes aromàtiques enumerades en l'apartat anterior per maceració,destil·lació i infusió d'acord amb els procediments següents:

- maceració: en solució hidroalcohòlica en alcohol etílic d'origen agrícola de 70° durant 15 dies
- destil·lació: en alambí de coure a foc lent
- infusió: en aigua bullint i posterior refredament previ a la mescla.

Els mètodes seran utilitzats segons el criteri de l'elaborador quant a l'aplicació d'aquests procediments sobre les diferents plantes. Al producte resultant se li ha d'afegir sacarosa, alcohol etílic d'origen agrícola i aigua fins a obtenir les característiques descrites en l'apartat 3.

El producte obtingut en qualsevol dels processos es pot sotmetre a filtració.

6. Vincle amb el medi geogràfic o amb l'origen

La Indicació Geogràfica "Hierbas Ibicencas" es fonamenta en la seva història, reputació i qualitat diferenciada.

Els habitants de les illes Pitiüses (nom amb què es coneix a les illes d'Eivissa i Formentera) elaboraven de forma tradicional begudes espirituoses amb plantes aromàtiques de l'entorn. En aquella època, la majoria dels habitants de Formentera es dedicaven a la pesca, l'agricultura i la ramaderia. Un d'ells, JoanMarí Mayans, en la dècada dels cinquanta del segle XIX, va tenir altres inquietuds i va començar a viatjar a Barcelona amb el seu petit vaixell amb la finalitat de proveir a l'illa de productes i estris de què no disposaven. Així éscom va descobrir els alambins i l'aplicació de la destil·lació per elaborar les begudes espirituoses de l'Illa.

Motivat pel seu afany emprenedor va crear una petita destil·leria a Formentera, que en 1880 va traslladar a Eivissa. El volum de vendes va anar augmentant de manera gradual fins al punt que en els primers anys de la dècada dels trenta del segle XX, ja exportava de manera habitual a Filipines i Cuba. És en aquesta època en la que apareixen a Eivissa altres elaboradors de "Hierbas Ibicencas".

Alguns d'aquests establiments, actius en l'actualitat, estan regentats per terceres generacions i conserven el mètode d'elaboració artesanal d'abans. Aquest fet demostra l'arrelament de les "Hierbas Ibicencas" a les illes d'Eivissai Formentera.

La qualitat diferenciada de les "Hierbas Ibicencas" especialment la seva complexitat aromàtica és el resultat de la influència del factor humà en la selecció de les plantes aromàtiques i en el procés d'elaboració.

La utilització d'aquestes plantes aromàtiques no és fruit de la casualitat sinó el resultat de l'experimentació dels elaboradors, que han seleccionat les més idònies en la seva justa proporció per conferir a la beguda el seu agradable i característic sabor. D'altra banda, les condicions agroclimàtiques d'Eivissa i Formentera propicia la presència de forma silvestre de determinades plantesaromàtiques com la frígola de Sant Joan que amb característiques diferencials (elevat contingut en olis essencials) imprimeixen personalitat a les "Hierbas Ibicencas".

Des dels seus inicis fins avui, les "Hierbas Ibicencas" han incrementat la seva reputació. Són molts els visitants de les illes que al llarg de tot el segle XX van elogiar les qualitats d'aquesta beguda singular. Alguns d'ells tan il·lustres com l'escriptor Vicente Blasco Ibáñez que en el seu llibre "Los Muertos Mandan" (1909) narra l'antic costum eivissenca de beure un licor aromàtic elaborat amb plantes de l'illa.

La qualitat i reputació de les "Hierbas Ibicencas" es van veure avalades amb el reconeixement de la denominació geogràfica "Hierbas Ibicencas" el 12 de desembre de 1996, sent una de les primeres indicacions geogràfiques de begudes espirituoses d'Espanya.

En l'edició de 2006 dels premis Ramon Llull (guardons atorgats pel Govern de les Illes Balears a persones o entitats que sobresurten en algun camp) es va atorgar el premi a un elaborador d'"Hierbas Ibicencas", per mantenir la tradició i també la promoció a l'exterior d'aquest producte tan emblemàtic de les Pitiüses.

Des del segle XIX fins avui els habitants d'Eivissa i Formentera han gaudit de les tradicionals "Herbes Eivissenques" en totes les seves celebracions, reunions familiars i actes socials. Les "Hierbas Ibicencas" són una beguda que s'associade manera indiscutible amb ambients festius i s'ofereixen en les cartes de restaurants, cafeteries, bars i les famoses discoteques eivissenques.

Estudis recents avalen l'acceptació que té el producte. Segons la publicació "Diagnosi de la producció i comercialització dels productes amb denominacióde qualitat 2012", realitzada per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears, les vendes es varen incrementar un 38 % des de 2002 fins a assolir el 2012 un volum de comercialització total de 312.461 litres. S'ha de destacarque les vendes exteriors representen aproximadament el 20% i el seu comportament és positiu des del 2002 ja que la presència fora del mercat local pràcticament s'ha multiplicat per dos, la qual cosa avala la bona acceptació dels consumidors forans. Així, el 2012, les "Hierbas Ibicencas" es van comercialitzar a Alemanya, Suïssa, Itàlia, Holanda i al Regne Unit.

Les "Hierbas Ibicencas" tradicionalment es consumeixen, amb o sense gel, abans o després dels àpats o com a part de les postres. Per exemple, un dels maridatges més importants és una copa d'"Hierbas Ibicencas" amb flaó (postres típic eivissenc). També tenen nombrosos usos culinaris des d'antany,com per exemple en la recepta tradicional "Llagosta eivissenca guisada amb calamars i Hierbas Ibicencas". A part de les formes tradicionals de consum, últimament s'ha innovat amb receptes noves, per exemple: "caçó amb ceba i "Hierbas Ibicencas"" o bé, "Flaó amb gominoles d'"Hierbas Ibicencas"".

Una altra prova de la reputació de les "Hierbas Ibicencas"és la seva recent incorporació en el món de la cocteleria. A l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears s'han creat còctels tan especials com "A sa fresca eivissenca" elaboratamb "Hierbas Ibicencas", suc de llimona i menta o "Textures eivissenques" a base de "Hierbas Ibicencas", llimona natural, sucre blanc, maduixes naturals i escuma de llimona temperada.

La reputació de les "Hierbas Ibicencas" es veu avalada per premis de gran prestigi en els que competeixen de manera directa amb begudes espirituoses detot el mon: International Gold Star for Quality 2000 (Madrid), Medalla d'Argent en la Internacional Wine and Spirits Competition 2000 i 2001 (Londres), Medalla d'Or en la Internacional Wine and Spirits Competition2002 (Londres) i Medalla de bronze en el concurs Hong Kong InternationalWine & Spirit Competition 2011.

La seva reputació també està avalada per referències en diverses publicacions: "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) i "El llibre dels licors d'Espanya" (Esquerrà, D. et al, 2004),

7. Disposicions de la Unió Europea i regionals

a) Reglament (CE) Nº 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de la indicació geogràfica de begudes espirituoses i pel qual esderoga el Reglament (CE) Nº 1576/89.

b) Reglament d'Execució (UE) Nº 716/2013 de la Comissió, de 25 de juliol de 2013, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) Nº 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de la indicació geogràficade begudes espirituoses

c) Llei 1/1999 de 17 de març de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

8. Sol·licitant

Nom: Agrupació d'elaboradors d'Hierbas Ibicencas, integrada per:

Aromàtiques d'Eivissa, SL
Ca'n Rich de Buscastell, SL
Destilerias Ibiza, SL
Fernando Ferrer Cardona

Direcció: Avinguda d'Espanya, 49, 07800 Eivissa, Espanya

9. Complement a la indicació geogràfica

9.a Requisits

Autoritat competent

Nom: Direcció General de Medi Rural i Marí, Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, Govern de les Illes Balears, Espanya.
Direcció: C. Foners, 10, 07006 Palma de Mallorca, Espanya
Telèfon: 0034 971 17 66 66, Fax: 0034 971 17 6870

Requisits

a) L'autoritat competent mantindrà un cens actualitzat dels elaboradors de la Indicació Geogràfica "Hierbas Ibicencas".

b) Els elaboradors de "Hierbas Ibicencas" hauran, amb caràcter previ a l'inici de l'activitat, comunicar-ho per escrit a l'autoritat competent.

En la comunicació han d'indicar: nom de l'empresa, titular, nom comercial, emplaçament, nombre i capacitat dels equips i dipòsits, maquinària i mètode d'elaboració així com un pla de les instal·lacions.

Per a la vigència de la inscripció en el cens d'elaboradors és indispensable complir els requisits d'aquest expedient tècnic. Qualsevol variació que alteri la informació aportada s'ha de comunicar a l'autoritat competent.

c) Els elaboradors de la Indicació Geogràfica "Hierbas Ibicencas" han de dur un sistema de registres que garanteixi la identificació, traçabilitat i comptabilitat de les matèries primeres i del producte elaborat i comercialitzat. Aquests registres s'han de conservar durant els quatre anys següents a la comercialització.

d) Els elaboradors de la Indicació Geogràfica "Hierbas Ibicencas" han de presentar a l'autoritat competent, en el primer mes de l'any i en imprès normalitzat, una declaració de l'elaboració, comercialització i existències corresponent a l'any anterior, així com les dades dels operadors (nom, adreça i volum de producte) als quals hagi expedit "Hierbas Ibicencas" per al seu embotellat fora de la zona d'elaboració.

e) Els envasadors situats fora de la zona d'elaboració han de comunicar a l'autoritat competent del seu Estat l'inici de l'activitat d'envasat de "Hierbas Ibicencas".

f) El transport de "Hierbas Ibicencas" a granel s'ha d'acompanyar d'un document validat, abans d'iniciar el transport, per l'autoritat de control. En el document d'acompanyament s'indicarà el número de partida, el volum i la graduació alcohòlica.

9.b. Control

Tasques de control

Abast dels controls

1. Anàlisis químiques: es verifica que l'operador realitza anàlisis químiques per comprovar que compleixen els requisits que estableix l'apartat 3 del present expedient tècnic.

2. Operadors: es comprova que els operadors, tenen capacitat per elaborar"Hierbas Ibicencas" en les condicions establertes en l'expedient tècnic, i en especial:

   - disposen d'un sistema de registres que garanteix la identificació i traçabilitat del procés d'elaboració i envasat.
   - presenten, en el primer mes de l'any següent, en imprès normalitzat, una declaració davant l'autoritat competent, de la producció, comercialització i existències.

3. Productes: es comprova mitjançant la presa de mostra aleatòria, que les"Hierbas Ibicencas" compleixen amb les característiques analítiques establertes.

Metodologia dels controls i verificació anual

1. Controls sistemàtics del sistema d'autocontrol dels operadors que elaboren "Hierbas Ibicencas", amb els objectius següents:

- comprovar que l'alcohol etílic és d'origen agrícola.
- comprovar que utilitza les plantes aromàtiques especificades en l'apartat 5.
- comprovar que es realitza una gestió de la traçabilitat del producte.
- comprovar que realitzen anàlisis per a verificar que el producte s'ajusta a les especificacions de l'apartat 3.

2. Controls aleatoris, amb l'objectiu de:

- comprovar la traçabilitat de les partides.
- comprovar els paràmetres analítics mitjançant la presa de mostra del producte.

10. Normes específiques d'etiquetatge

El producte emparat per la indicació geogràfica ha d'incorporar en l'etiquetatge:

- la denominació "Hierbas Ibicencas"en lletres d'una alçada mínima de 2 mm.
- un codi alfanumèric de control