DOCUMENT ÚNIC

1. Nom de la indicació geogràfica

Hierbas Ibicencas

2. Categoria o categories de la beguda espirituosa

25. Beguda espirituosa anisada

3. Descripció de les característiques 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.

<u>Característiques químiques:</u>

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

<u>Característiques organolèptiques:</u>

- 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. Definició de la zona geogràfica

L'àrea d'elaboració de la indicació geogràfica "Hierbas ibicencas" es limita a les illes d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, Espanya.

5. Mètode d'obtenció de la beguda espirituosa

5.1 Ingredients:

1. Alcohol etílic d'origen agrícola amb les característiques establertes en l'article 5 del Reglament (UE) Nº 2019/787.
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 d'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 per l'elaborador.

5.2 Mètode d'obtenció

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

- 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 establiments elaboradors de "Hierbas Ibicencas" conserven el mètode d'elaboració artesanal d'antany.

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 és conseqüència de l'experimentació dels elaboradors, que han seleccionat les més idònies en la seva justa proporció

per a conferir a la beguda el seu agradable i característic sabor. D'altra banda, les condicions agroclimàtiques d'Eivissa i Formentera propicien la presència de manera silvestre de determinades plantes aromàtiques com la farigola capgrossa que amb les seves característiques diferencials (elevat contingut en olis essencials) imprimeix personalitat a les "Hierbas Ibicencas".

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.

7. Disposicions de la Unió Europea i regionals

a) Reglament (UE) 2019/787 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 d'abril de 2019, sobre la definició, designació, presentació i etiquetatge de les begudes espirituoses, la utilització dels noms de les begudes espirituoses en la presentació i etiquetatge d'altres productes alimentosos, la protecció de les indicacions geogràfiques de les begudes espirituoses i la utilització d'alcohol etílic i destil·lats d'origen agrícola en les begudes alcohòliques, i pel qual es deroga el Reglament (CE) n.° 110/2008.

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

8. Sol·licitant

Nom: Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas, integrada per:

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

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

9. Complement de la indicació geogràfica

Autoritat competent

Nom: Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte Local, Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural, Govern de les Illes Balears, Espanya.
Adreça. C. Reina Constanza 4, 07006 Palma, Espanya
Telèfon: 0034 971 17 61 00, correu electrònic: iqua@caib.es

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

Enllaç al plec de condicions

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/herbes_eivissenques-46246/