DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre de la indicación geográfica

Hierbas ibicencas

2. Categoría o categorías de la bebida espirituosa

25. Bebida espirituosa anisada

3. Descripción de las características de la bebida espirituosa

Bebida espirituosa anisada con una graduación alcohólica entre el 24% y 38% en volumen, aromatizada con plantas y edulcorada con sacarosa.

Características químicas:

- Graduación alcohólica adquirida:
  Mínima: 24 % vol.
  Máxima: 38 % vol.
- Contenido en azúcares: ≤ 250 g/l.
- Contenido máximo en metanol: 20 g/hl de alcohol a 100% vol.
- Densidad a 20ºC: <1,18g/ml.

Características organolépticas:

- Aspecto transparente.
- Color de amarillo pálido a amarillo ámbar.
- Aroma anisado, intenso y complejo determinado por las plantas aromáticas utilizadas en el proceso de elaboración.
- Sabor dulce.
- Sensación untuosa, densa y viscosa.
- Regusto intenso a las plantas aromáticas.

4. Definición de la zona geográfica

El área de elaboración de la indicación geográfica "Hierbas ibicencas" se limita a las islas de Ibiza y Formentera de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, España.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

5.1 Ingredientes:

1. Alcohol etílico de origen agrícola con las características establecidas en el artículo 5 del Reglamento (UE) Nº 2019/787.
2. Agua potable, destilada, desionizada y/o desmineralizada.

3. Sacarosa.
4. Semillas de anís estrellado o badiana *(Illicum verum)* y/o de anís verde o matalahúga *(Pimpinella anisum).*
5. Plantas aromáticas producidas en la *zona de elaboración*: hinojo *(Foeniculum vulgare),* tomillo cabezudo *(Thymbra capitata),* romero *(Rosmarinus officinalis),* hierba luisa *(Lippia triphylla),* espliego *(Lavandula dentata),* ruda *(Ruta chalepensis),* eucalipto *(Eucaliptus camalduensis),* manzanilla *(Matricaria chamomilla),* enebro con bayas *(Juniperus oxycedrus),* orégano *(Origanum vulgare),* menta *(Mentha piperita),* hierbabuena *(Mentha spicata),* hojas y piel de limón *(Citrus limonum),* hojas y piel de naranja *(Citrus sinensis),* salvia *(Salvia officinalis)*. El número y combinación de las plantas será determinado por el elaborador.

5.2 Método de obtención

Las "Hierbas ibicencas" se obtendrán por la extracción de los aromas de las plantas aromáticas enumeradas en el apartado anterior por maceración, destilación y/o infusión de acuerdo con los siguientes procedimientos:

- maceración: en solución hidroalcohólica en alcohol etílico de origen agrícola de 70° durante 15 días.
- destilación: en alambique de cobre a fuego lento
- infusión: en agua hirviendo, dejándola después enfriar.

Los métodos serán utilizados según el criterio del elaborador en cuanto a la aplicación de estos procedimientos sobre las diferentes plantas. Al producto resultante se le adicionará sacarosa, alcohol etílico de origen agrícola y agua hasta obtener las características descritas en el apartado 3.

El producto obtenido en cualquiera de los procesos podrá someterse a filtración.

6. Vínculo con el medio geográfico o con el origen

La Indicación Geográfica "Hierbas ibicencas" se fundamenta en su historia, reputación y calidad diferenciada.

Los establecimientos elaboradores de "Hierbas ibicencas" conservan el método de elaboración artesanal de antaño.

La calidad diferenciada de las "Hierbas ibicencas" en especial su complejidad aromática es el resultado de la influencia del factor humano en la selección de las plantas aromáticas y en el proceso de elaboración.

La utilización de estas plantas aromáticas es consecuencia de la experimentación de los elaboradores, que han seleccionado las más idóneas en su justa proporción para conferir a la bebida su agradable y característico sabor. Por otra parte, las condiciones agroclimáticas de Ibiza y Formentera propician la presencia de forma silvestre de determinadas plantas aromáticas como el tomillo cabezudo que con sus características diferenciales (elevado contenido en aceites esenciales) imprime personalidad a las "Hierbas ibicencas".

La calidad y reputación de las "Hierbas ibicencas" se vieron avaladas con el reconocimiento de la denominación geográfica "Hierbas ibicencas" el 12 de diciembre de 1996, siendo una de las primeras indicaciones geográficas de bebidas espirituosas de España.

7. Disposiciones de la Unión Europea y regionales

a) Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.° 110/2008.

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

8. Solicitante

Nombre: Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas, integrada por:

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

Dirección: Avenida de España, 49, 07800 Ibiza, España

9. Complemento de la indicación geográfica

Autoridad competente

Nombre: Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local, Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural, Gobierno de las Islas Baleares, España.
Dirección: C. Reina Constanza 4, 07006 Palma, España
Teléfono: 0034 971 17 61 00, correo electrónico: iqua@caib.es

10. Normas específicas de etiquetado

El producto amparado por la indicación geográfica debe incorporar en el etiquetado:

- la denominación “Hierbas Ibicencas” en letras de una altura mínima de 2 mm.
- Un código alfanumérico de control.

Enlace al pliego de condiciones

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