

Secció III. Altres disposicions i actes administratius

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA CONSELLERIA D'AGRICULTURA, MEDI AMBIENT I TERRITORI

1140 *Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 26 de gener de 2015 per la qual s'aprova l'expedient tècnic de la Indicació Geogràfica "Hierbas Ibicencas"*

El Decret 216/1996, de 12 de desembre, pel qual es reconeix la denominació geogràfica "Hierbas Ibicencas" i s'aprova el seu reglament, es publicà en el marc del Reglament (CEE) 1576/1989 del Consell, de 29 de maig, pel qual s'establien les normes generals relatives a la definició, designació i presentació de les begudes espirituoses.

El Reglament (CEE) 1576/1989 fou derogat pel Reglament (CE) 110/2008, del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses. Aquest nou Reglament, presenta l'objectiu, entre d'altres, de la unificació dels criteris normatius de les begudes espirituoses amb indicació geogràfica de la Unió Europea.

L'article 20 del Reglament CE 110/2008 estableix que cal presentar, abans del 20 de febrer de 2015, els expedients tècnics de les indicacions geogràfiques registrades ja que, en cas contrari, es perdrà la protecció. Les "Hierbas Ibicencas" apareixen registrades com indicació geogràfica a l'annex III.

L'apartat 4 de l'article 17 del Reglament CE 110/2008 estableix les especificacions principals que ha de contenir com a mínim l'expedient tècnic.

El Reglament d'execució (UE) 716/2013 de la Comissió, de 25 de juliol de 2013, estableix disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 110/2008, del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses. L'article 6 estableix les normes que regulen les sol·licituds de les indicacions geogràfiques incloses en l'annex III del Reglament (CE) 110/2008, i l'annex II fixa el model d'expedient tècnic.

Atès que la normativa que regula la denominació geogràfica "Hierbas Ibicencas" es va aprovar pel Decret 216/1996, d'acord amb el principi de jerarquia normativa ha estat derogat mitjançant un decret i correspon aprovar mitjançant una ordre l'expedient tècnic de la indicació geogràfica "Hierbas Ibicencas" que s'adapti al marc legislatiu actual d'acord amb la normativa comunitària.

Segons la disposició addicional primera del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, els expedients tècnics de les indicacions geogràfiques preexistents citats a l'article 20 del Reglament (CE) 110/2008, s'han de publicar a una pàgina web oficial.

L'article 30.43 de la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, estableix que la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la comunitat autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

Mitjançant el Decret 5/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears, es va determinar la composició del Govern i es va establir l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. Aquest procés es va completar mitjançant l'aprovació del Decret 6/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears i les seves modificacions posteriors que disposen que la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori exerceix, entre d'altres, la competència en matèria de denominacions de qualitat dels productes agroalimentaris.

Per tot això, en virtut del que estableix l'article 38.2 b de la Llei 4/2001, de 14 de març, del Govern de les Illes Balears, segons el qual els consellers poden dictar disposicions reglamentàries en les matèries pròpies dels seus departaments quan ho autoritzi una llei o un decret del Govern, i atesa l'autorització per desenvolupar mitjançant ordre la normativa de denominacions de qualitat dels productes agroalimentaris que em concedeix el Decret 106/2002, de 2 d'agost, pel qual s'autoritza al conseller d'Agricultura i Pesca per dictar disposicions reglamentàries en matèria de denominacions de qualitat de productes agroalimentaris, i d'acord amb el Consell Consultiu, dicta la següent



ORDRE

Article 1

Objecte

Aquesta Ordre té per objecte aprovar l'expedient tècnic de la indicació geogràfica "Hierbas Ibicencas", annex a aquesta Ordre, i establir-ne les obligacions dels operadors.

Article 2

Protecció

1. D'acord amb el Reglament 110/2008, del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, designació, etiquetatge i protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses, queda protegida la denominació "Hierbas Ibicencas".

2. Queda prohibida la utilització en altres begudes espirituoses de noms, marques, termes, expressions i/o signes, que per la seva similitud fonètica o gràfica amb els protegits puguin induir a confondre'ls amb els que són objecte d'aquesta reglamentació, fins i tot, en el cas que vagin precedits dels termes "tipus", "gust", "estil", "envasat a", "amb indústries a" o d'altres anàlegs.

Article 3

Obligacions

Els elaboradors són els responsables que la beguda espirituosa que subministra sota la Indicació Geogràfica "Hierbas Ibicencas" compleixi totes les exigències d'aquesta norma.

Article 4

Règim sancionador

Les infraccions del que es disposa en aquesta Ordre seran sancionades d'acord amb el que estableix la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Balears.

Disposició addicional única

Pàgina web

D'acord amb la disposició addicional primera del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, es publica l'expedient tècnic al qual es refereix l'annex d'aquesta disposició a la pàgina web:

<http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI172571&id=172571>

Disposició transitòria única

Règim transitori

Les "Hierbas Ibicencas" elaborades abans de l'entrada en vigor d'aquesta Ordre i que s'ajustin al Decret 216/1996, de 12 de desembre, pel qual es reconeix la indicació geogràfica "Hierbas Ibicencas" i s'aprova el seu reglament, es podran comercialitzar fins que se n'exhaureixin les existències.

Disposició final única

Entrada en vigor

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà d'haver-se publicat en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Palma de Mallorca, 26 de gener de 2015

El conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

Gabriel Company Bauzá



Annex

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 Hierbas Ibicencas es limita a les 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.

(Veure la imatge al final del document)

L'illa d'Eivissa es troba situada en el centre oest de la Mediterrània amb unes coordenades 38. 98 ° N i 1.43 ° E. Té una extensió de 540 km² i dista uns 100 km de Mallorca, 80 de la Península Ibèrica i 220 del Nord d'Àfrica.

L'illa de Formentera està situada entre els paral·lels 38° 40' i 38° 49' latitud Nord i els Meridians 1° 17' i 1° 28' a l'Est de Greenwich. Amb una extensió de 82 km², 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 establertes en 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 (*Illicium 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 llüsa (*Lippia triphylla*), espígol (*Lavandula dentata*), ruda (*Ruta chalepensis*), eucaliptus (*Eucalyptus 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'obtidran 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 utilitzades segons el criteri de l'elaborador quant a l'aplicació d'aquest 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, Joan Marí 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 és com 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'Eivissa i 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 plantes aromàtiques 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 eivissenc 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 "Hierbas Ibicencas" en totes les seves celebracions, reunions familiars i actes socials. Les "Hierbas Ibicencas" són una beguda que s'associa de 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 denominació de 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 destacar que 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 gominols 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" elaborat amb "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 de tot el món: 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 Competition 2002 (Londres) i Medalla de bronze en el concurs Hong Kong International Wine & 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

- Reglament (CE) N° 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 es deroga el Reglament (CE) N° 1576/89.
- Reglament d'Execució (UE) N° 716/2013 de la Comissió, de 25 de juliol de 2013, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) N° 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de la indicació geogràfica de begudes espirituoses
- 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
Destil·leries Eivissa, SL
Fernando Ferrer Cardona

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

9. Complement a la indicació geogràfica

9.1. 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

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

9.2. 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.



