

## **Secció I. Disposicions generals**

### **ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA**

### **CONSELLERIA D'AGRICULTURA, MEDI AMBIENT I TERRITORI**

#### **4431** *Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 6 de febrer de 2014, per la qual s'aprova l'expedient tècnic de la indicació geogràfica Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca*

L'Ordre del Conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre de 2002 per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i se n'aprova el 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, la designació i la 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, la designació, la presentació, l'etiquetatge i la protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses. Aquest nou Reglament presenta l'objectiu, entre d'altres, d'unificar els criteris normatius de les begudes espirituoses amb indicació geogràfica de la Unió Europea.

L'article 20 del Reglament CE 110/2008 estableix que les indicacions geogràfiques registrades en l'annex III perdran la protecció en el cas que no se'n presentin els expedients tècnics abans del dia 20 de febrer de 2015. Les Herbes de Mallorca apareixen registrades com a indicació geogràfica en aquest annex III.

Atès que la reglamentació que s'ha d'adaptar es va aprovar mitjançant una ordre (Ordre del Conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre de 2002 per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i se n'aprova el Reglament), d'acord amb el principi de jerarquia normativa, correspon derogar-la mitjançant una ordre i publicar el nou expedient tècnic 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 esmentats en l'article 20 del Reglament (CE) 110/2008, s'han de publicar en una pàgina web oficial.

Així mateix la Llei 1/1999, de 17 de març, del Estatut dels productors i industrials agroalimentària de les Illes Balears, té per objecte garantir la lleialtat de les transaccions comercials agroalimentàries i la protecció dels drets i els legítims interessos dels productors agraris i dels industrials agroalimentaris en el territori de les Illes Balears, alhora que regula el règim sancionador en matèria de denominacions d'origen i d'indicacions geogràfiques protegides.

L'article 30.43 de l'Estatut d'Autonomia de les Illes Balears de 2007, 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, modificat pel Decret 15/2013, de 7 de juny, del president de les Illes Balears.

D'acord amb l'article 2.8 a del Decret 6/2013, la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori exerceix les competències en matèria d'ordenació del sector agrari mitjançant la Direcció General de Medi Rural i Marí.

Per tot això, en virtut de l'autorització per desplegar, mitjançant ordres, la normativa de denominacions de qualitat dels productes agroalimentaris que em concedeix el Decret 106/2002, de 2 d'agost, pel qual s'autoritza el 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 de Mallorca / Herbes de Mallorca, annex a aquesta Ordre, i establir 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, la designació, l'etiquetatge i la protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses, queda protegida la denominació Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca.

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

### Article 3

#### Obligacions

1. Les persones físiques o jurídiques que hagin d'elaborar Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca amb la indicació geogràfica ho han de comunicar per escrit a la Direcció General de Medi Rural i Marí abans de començar l'activitat. En la sol·licitud d'inscripció han d'indicar el nom de l'empresa o del titular, l'emplaçament de l'empresa, el nombre i la capacitat dels envasos, la maquinària i el mètode d'elaboració; a més, han d'aportar un plànol de les instal·lacions.

2. L'elaborador és el responsable que la beguda espirituosa anisada que subministra sota la indicació geogràfica Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca compleixi totes les exigències d'aquesta norma, i en particular les que fan referència a les característiques físiques, químiques i organolèptiques.

3. Els elaboradors han de disposar de les proves documentals que acreditin que totes les partides de Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca reuneixen tots els requisits d'aquesta Ordre.

4. Els elaboradors han de conservar els registres de traçabilitat i les dades analítiques durant els quatre anys següents a la comercialització.

5. Els elaboradors han de presentar a l'autoritat competent una declaració de la producció, la comercialització i les existències, en un imprès normalitzat, dins el primer mes de l'any.

### Article 4

#### Règim sancionador

El règim sancionador d'aquesta Ordre és el que es regula en la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes 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, l'expedient tècnic al qual es refereix l'annex d'aquesta disposició s'ha de publicar a la pàgina web [www.caib.es](http://www.caib.es).

#### Disposició transitòria única

##### Règim transitori

Les Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca elaborades abans de l'entrada en vigor d'aquesta Ordre que s'ajustin a l'Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre de 2002 per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i se n'aprova el Reglament, es poden comercialitzar fins que se n'exhaureixin les existències.



**Disposició derogatòria única**  
**Normes derogades**

Queda derogada l'Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre de 2002 per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i se n'aprova el Reglament.

**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, 6 de març de 2014

**El conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori**  
Gabriel Company Bauzá



ANNEX

**1. Indicació geogràfica el registre del qual es sol·licita**

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

**2. Categoria de la beguda espirituosa**

Beguda espirituosa anisada. Categoria 25 de l'annex II del Reglament (CE) núm. 110/2008.

**3. Descripció de la beguda espirituosa**

“Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca” és una beguda espirituosa anisada, que presenta una graduació alcohòlica compresa entre el 20% i el 50% en volum, aromatitzada amb plantes i facultativament edulcorada amb sacarosa.

**3. a Característiques químiques:**

- Graduació alcohòlica adquirida:
  - \* Mínima: 20% vol.
  - \* Màxima: 50% vol.
- Contingut màxim en metanol: 20 g / hl d'alcohol a 100% vol.

**3. b Característiques organolèptiques:**

- Aspecte transparent.
- Color d'ambre a verd.
- Aroma intens, amb record a plantes silvestres. Predominen clarament les aromes de les plantes esmentades a l'apartat 5a.
- Sabor clarament dolç, mitjanament dolç o sense dolçor en funció dels tipus descrits en el punt 3.c (dolces, mesclades o seques) amb elevat regust a plantes aromàtiques.
- Sensació densa en el cas dels tipus barrejades i dolces.

**3. c Tipus**

En funció del contingut de sucres i del grau alcohòlic adquirit es diferencien tres tipus:

- 1. Seques:** amb un grau alcohòlic mínim del 35% i un contingut màxim en sucres de 100 g/l (expressat en sacarosa).
- 2. Barrejades:** amb un grau alcohòlic mínim del 25% i un contingut en sucres de 100 a 300 g/l (expressat en sacarosa).
- 3. Dolços:** amb un grau alcohòlic mínim del 20% i un contingut mínim en sucres de 300 g/l (expressat en sacarosa).

**4. Zona geogràfica**

L'àrea d'elaboració i embotellament de la Indicació Geogràfica es limita a l'illa de Mallorca, Comunitat Autònoma de les Illes Balears, Espanya.

En la següent imatge es representa la situació de Mallorca al continent europeu.

[IMATGE1]

L'illa de Mallorca, amb una superfície total de 3.626 km<sup>2</sup> d'extensió, és la major de l'arxipèlag de les Illes Balears, que es troba situat a la zona centre-oest del Mediterrani occidental, entre els paral·lels 40° 05' 17'' i 38° 40' 27'' i els meridians 1° 17' 23'' i 3° 50' 23''.

**5. Mètode d'obtenció de la beguda espirituosa**

**Ingredients:**

- a) Essencials

1. Beguda espirituosa anisada.
2. Alcohol d'origen agrícola.
3. Aigua potable, destil·lada, desionitzada i/o desmineralitzada.
4. Plantes aromàtiques produïdes a l'illa de Mallorca:
  - marialluïsa (*Lippia citriodora*)
  - camamil·la (*Matricaria spp.*)
  - taronger (*Citrus sinensis*)
  - llimonera (*Citrus limon*)
  - romaní (*Rosmarinus officinalis*)
  - melissa (*Melissa officinalis*)
  - fonoll (*Foeniculum vulgare*)

#### **b) Facultatius**

1. Sacarosa.
2. Altres plantes aromàtiques i/o substàncies aromatitzants naturals autoritzades.
3. Colorants autoritzats per a begudes espirituoses.

#### **Mètode d'obtenció**

S'obté mitjançant la barreja d'una beguda espirituosa anisada amb una solució hidroalcohòlica, aromatitzada per maceració i/o destil·lació de plantes, i addició d'aigua, alcohol etílic d'origen agrícola i facultativament sacarosa.

#### **6. Vincle amb el medi geogràfic**

Aquesta beguda espirituosa gaudeix de gran reputació per la importància que ha tingut la seva elaboració i comercialització al llarg de la història, tot això atribuïble a les seves característiques organolèptiques diferenciades. Es troben múltiples testimonis que evidencien la seva reputació al llarg de la història, des dels seus inicis fins a l'actualitat.

El caràcter tradicional del producte es remunta als seus orígens en els monestirs, on els frares elaboraven un ampli ventall d'aiguards i begudes espirituoses amb plantes i fruites.

Es té constància que en les possessions (denominació de les grans finques rurals mallorquines) els agricultors elaboraven una beguda espirituosa anisada amb plantes aromàtiques de l'entorn.

En primer lloc, l'elaboració era possible gràcies a l'abundància d'alambins a l'illa. Es té constància que a finals del segle XVIII hi havia 177 alambins dedicats a obtenir aiguardent a Mallorca, en els qual s'hi elaboraven 780.000 litres de destil·lats, dels quals el 60% era per consum illenc. Aquests alambins permetien l'obtenció del destil·lat, base per a l'elaboració d'aquesta singular beguda espirituosa.

En segon lloc, l'ampli coneixement dels agricultors de les característiques de les plantes aromàtiques de l'illa va permetre una selecció de les més idònies per aromatitzar el destil·lat, donant lloc a les "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca".

Les característiques organolèptiques són les responsables de la seva reputació. Estan clarament marcades per les aromes de diverses plantes de la pròpia illa, en especial el fonoll, romaní, marialluïsa, camamil·la, llimonera, taronger i melissa. La utilització d'aquestes plantes aromàtiques no és fruit de la casualitat, sinó el resultat de l'observació i el coneixement de les plantes del camp per part dels elaboradors, experiència transmesa de generació en generació. Els elaboradors han seleccionat les plantes més idònies en la seva justa proporció per conferir a la beguda un aroma i un sabor agradables i característics.

A finals del segle XIX, l'obertura de petits establiments elaboradors tradicionals, alguns dels quals es mantenen avui en dia, va donar lloc a un increment de l'elaboració i del consum d'aquesta beguda.

Des del segle XIX fins avui, els mallorquins han gaudit de les tradicionals "Herbes" en totes les seves celebracions, reunions familiars i actes socials. Els estudis recents avalen l'acceptació que té el producte en l'actualitat. Per exemple, segons la publicació "Diagnosi de la producció i comercialització dels productes amb denominació de qualitat 2010" realitzada per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears, les vendes varen créixer un 11% en el període 2009-2010 i varen arribar a un volum de comercialització total de 1.301.457 litres.

Encara que aquesta beguda espirituosa presenta un caràcter marcadament tradicional, és destacable que l'estudi indica que les vendes als països de la Unió Europea varen mostrar un comportament positiu a l'any 2010, amb un increment del 64% respecte l'any anterior, fet que avala la bona valoració dels consumidors europeus.

Actualment, es degusten a les llars, bars i restaurants. Tradicionalment es beuen abans o després dels àpats o acompanyant a les postres. Un

dels maridatges més importants és una copa d'“Herbes” amb bunyols. Com a resultat de la seva acceptació, les aplicacions han evolucionat i s'usen també en cocteleria, com per exemple en els còctels “Aigua de Mallorca”: Herbes dolces, kiwi i gasosa, “El vent del Teix de Mallorca”: Herbes seques, Contreau i after xoc blau, “Cel obert”: Herbes mesclades, batut de coco i gotes de crema de cacau o “Ca Nostra”: Herbes seques, Palo de Mallorca i Gin de Maó.

Cal destacar que la beguda té nombroses aplicacions culinàries en les quals apareixen com a ingredient, com per exemple l'ús per a conservar i conferir una aroma i sabor característic als figues seques.

El seu prestigi es veu avalat per l'aparició de la beguda en diverses publicacions, com per exemple en Herbes i Remeis Casolans (Ripoll, Ll. 1985) o al Llibre de la Ratafia (Fàbrega, J. 2001). També cal destacar les publicacions internacionals, fet que adquireix una major rellevància tenint en compte que la producció actual es fa de forma tradicional i únicament per set elaboradors. Alguns exemples rellevants són:

- Brandl, F, 2003. Brandls Bar Buch, editat per Matthaes Verlag GmbH, guardonada amb la Goldmedalle gastronomische akademie Deutschlands E.V.
- Dominé, A. et al., 2009. El libro del Bar y de los Cócteles, editat por H.F. Ullmann, que recull els destil·lats de més èxit internacional.

La freqüència de referències que trobam a Internet relatives a les Herbes aporta una prova indirecta més de la seva àmplia expansió, elevada reputació i prestigi d'aquest producte. Així, la recerca a través de Google amb data 3 d'abril de 2012, de la referència “Hierbas de Mallorca” comptabilitza aproximadament 96.200 resultats i el seu equivalent en català “Herbes de Mallorca” 95.000 resultats. Els resultats enllacen amb pàgines gastronòmiques, guies turístiques, receptes, articles periodístics, etc.

## 7. Disposicions Unió Europea i regionals

- 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 i pel qual es deroga el Reglament (CE) 1579/89.
- Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

## 8. Sol·licitant

Nom:  
Consell de Fabricants de Begudes Espirituoses de Mallorca  
Adreça:  
c. Gremi d'Hortolans, 11 planta 3 despatx 3  
Polígon Son Rossinyol  
07009 Palma

## 9. Complement a la indicació geogràfica

### 9.1 Requisits

Els elaboradors amb indicació geogràfica han de complir els requisits següents:

- Inscripció en el registre d'elaboradors i envasadors d'“Herbes de Mallorca”/ “Herbes de Mallorca”.
- Embotellament en origen: només poden comercialitzar embotellades en origen. L'objectiu d'aquesta restricció és el de salvaguardar la Indicació Geogràfica, i està justificada per les raons següents:
  - Assegurar, vetllar i protegir la qualitat del producte i, en conseqüència, la reputació de la Indicació Geogràfica. Els operadors assumeixen de manera col·lectiva i plenament aquesta responsabilitat, motivats per les circumstàncies següents:
    - El fet que l'envasament es faci en la zona d'elaboració contribueix de manera decisiva a la protecció de les característiques particulars i de la qualitat. Equival a confiar als elaboradors i a l'estructura de control l'aplicació i el control de les normes relatives a l'envasament. Aquests col·lectius tenen els coneixements i la tècnica necessària, així com un interès primordial en la conservació de la reputació adquirida, l'aplicació i el control de totes les normes relatives a l'embotellament.
    - La zona d'elaboració forma part del territori insular de Mallorca i el transport a granel a zones externes podria suposar una travessia marítima, o diverses, de durada considerable. Aquest fet pot posar en perill el manteniment de la qualitat final del producte, ja que un dels factors essencials de la qualitat diferenciada és l'aroma específica. Per tant, és fonamental conservar l'aroma adquirida en l'elaboració i evitar la presència d'aromes exògenes. Per garantir les característiques essencials és necessari que l'embotellin en origen els elaboradors mateixos.
    - La mera coexistència de dos processos d'embotellament diferents, dins o fora de la zona d'elaboració, amb el control sistemàtic o sense, podria reduir la confiança de la qual gaudeix la indicació geogràfica entre els





consumidors, convençuts que les etapes d'elaboració i envasament s'efectuen sota el control i la responsabilitat de la col·lectivitat beneficiària d'aquesta indicació geogràfica.

b.2. Garantir la traçabilitat i assegurar el control: si es permet l'envasament fora de la zona delimitada, es posa en perill la garantia d'origen del producte emparat.

c) El producte emparat, es presenta en envasos transparents de capacitat màxima de tres litres. Excepcionalment es podrà utilitzar un altre tipus d'envasos prèviament autoritzats per l'autoritat competent. Podrà contenir a l'interior de l'envàs plantes aromàtiques en maceració.

## 9.2 Control

### a) Autoritat competent

Nom:

Direcció General de Medi Rural i Marí  
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori  
Govern de les Illes Balears

Adreça:

c. dels Foners, núm. 10  
07006 Palma  
Mallorca (Illes Balears)  
Espanya  
Telèfon: +34 971 17 66 66  
Fax: +34 971 17 72 75

### b) Tasques de control

Abast dels controls

#### 1. Anàlisis físiques i químiques

Es verifica que l'operador efectua les anàlisis adients per comprovar que es compleixen els requisits que s'estableixen en l'apartat 3. a i 3.c d'aquest expedient tècnic.

#### 2. Operadors:

Es comprova que els operadors, tenen capacitat per elaborar "Herbes de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" en les condicions establertes a l'expedient tècnic, i en especial:

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

#### 3. Productes:

Es comprova mitjançant la presa de mostra aleatòria, que les "Herbes de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" compleixen amb les característiques analítiques establertes i indiquen en el seu etiquetatge un codi alfanumèric de control.

### Metodologia dels controls anuals

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

- Comprovar que l'alcohol és d'origen agrícola.
- Comprovar que addicionen les set plantes aromàtiques obligatòries especificades a l'apartat 5 a.
- Comprovar que es gestiona la traçabilitat del producte.
- Comprovar que l'embotellament s'efectua a la zona d'elaboració.
- Comprovar que s'efectuen anàlisis per verificar que el producte s'ajusta a les especificacions de l'apartat 3.

2. Controls aleatoris per:





- 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:

1. La denominació "Hierbas de Mallorca" o "Herbes de Mallorca", amb lletres d'una altura mínima de 2 mm, seguit facultativament d'un dels tres tipus definits a l'apartat 3.c.
2. Un dels dos logotips següents: opció A en color o B en blanc i negre:

[IMATGE2]

Opció A      Opció B

3. Un codi alfanumèric de control.







