

Sección I. Disposiciones generales

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE Y TERRITORIO

4431 *Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 6 de febrero de 2014, por la que se aprueba el expediente técnico de la Indicación Geográfica “Hierbas de Mallorca” / “Herbes de Mallorca”*

La Orden del Consejero de Agricultura y Pesca de 30 de septiembre de 2002, por la que se reconoce la denominación geográfica “Hierbas de Mallorca” y se aprueba su reglamento se publicó en el marco del Reglamento (CEE) 1576/1989 del Consejo, de 29 de mayo, por el que se establecían las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas.

El Reglamento (CEE) 1576/1989 fue derogado por el Reglamento (CE) 110/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas. Este nuevo Reglamento presenta el objetivo, entre otros, de la unificación de los criterios normativos de las bebidas espirituosas con indicación geográfica de la Unión Europea.

El artículo 20 del Reglamento CE 110/2008 establece que hay que presentar, antes del día 20 de febrero de 2015, los expedientes técnicos de las indicaciones geográficas registradas en el Anexo III ya que, de lo contrario, se perderá la protección. Las “Hierbas de Mallorca” aparecen registradas como indicación geográfica en este anexo III.

Dado que la reglamentación que debe adaptarse se aprobó mediante la Orden del Consejero de Agricultura y Pesca de 30 de septiembre de 2002, por la que se reconoce la denominación geográfica “Hierbas de Mallorca” y aprueba su reglamento, de acuerdo con el principio de jerarquía normativa, corresponde derogarla mediante una orden y publicar el nuevo expediente técnico de acuerdo con la normativa comunitaria.

Según la disposición adicional primera del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, los expedientes técnicos de las indicaciones geográficas preexistentes citados en el artículo 20 del Reglamento (CE) 110/2008, se publicarán en una página web oficial.

Así mismo la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los Productores e Industriales Agroalimentarios de las Illes Balears, tiene por objeto garantizar la lealtad de las transacciones comerciales agroalimentarias, la protección de los derechos, de los legítimos intereses de los productores agrarios y de los industriales agroalimentarios en el territorio de las Illes Balears. También regula el régimen de infracciones en materia de denominaciones de origen y de indicaciones geográficas protegidas.

El artículo 30.43 del Estatuto de autonomía de las Islas Baleares de 2007, establece que la Comunidad Autónoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la Comunidad Autónoma, título competencial que legitima la aprobación de esta norma dado lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

Mediante el Decreto 5/2013, de 2 de mayo, del Presidente de las Illes Balears, se determinó la composición del Gobierno y se estableció la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Este proceso se completó mediante la aprobación del Decreto 6/2013, de 2 de mayo, del Presidente de las Illes Balears, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las Consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, modificado por el Decreto 15/2013, de 7 de junio, del Presidente de las Illes Balears.

De acuerdo con el artículo 2.8 a del Decreto 6/2013, la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio ejerce las competencias en materia de ordenación del sector agrario mediante la Dirección General del Medio Rural y Marino.

Por todo ello, en virtud de la autorización para desarrollar mediante órdenes la normativa de denominaciones de calidad de los productos agroalimentarios que me concede el Decreto 106/2002, de 2 de agosto, por el que se autoriza al consejero de Agricultura y Pesca para dictar disposiciones reglamentarias en materia de denominaciones de calidad de productos agroalimentarios, y de acuerdo con el Consejo Consultivo, dicto la siguiente



ORDEN

Artículo 1

Objeto

Esta Orden tiene por objeto aprobar el expediente técnico de la indicación geográfica “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca”, anexo a esta Orden, y establecer las obligaciones de los operadores.

Artículo 2

Protección

1. De acuerdo con el Reglamento 110/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas, queda protegida la denominación “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca”.

2. Queda prohibida la utilización en otras bebidas espirituosas de nombres, marcas, términos, expresiones y / o signos, que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, incluso todo, en el caso de que vayan precedidos de los términos “tipo”, “gusto”, “estilo”, “envasado en”, “con industrias en” u otros análogos.

Artículo 3

Obligaciones

1. Antes de iniciar la actividad las personas físicas o jurídicas que vayan a elaborar “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca” con la Indicación Geográfica lo comunicarán por escrito a la Dirección General de Medio Rural y Marino. En la solicitud de inscripción se deberá indicar: el nombre de la empresa o del titular, el emplazamiento, número y capacidad de los envases, maquinaria y método de elaboración, así como un plano de las instalaciones.

2. El elaborador es el responsable de que la bebida espirituosa anisada que suministra bajo la Indicación Geográfica “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca” cumpla todas las exigencias de esta norma y, en particular, las que hacen referencia a las características físicas, químicas y organolépticas.

3. Los elaboradores deberán disponer de las pruebas documentales que acrediten que todas las partidas de “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca” reúnen todos los requisitos de esta Orden.

4. Los elaboradores deben conservar los registros de trazabilidad y los datos analíticos durante los cuatro años siguientes a la comercialización.

5. Los elaboradores deberán presentar a la autoridad competente una declaración de la producción, la comercialización y las existencias, en un impreso normalizado, dentro del primer mes del año.

Artículo 4

Régimen sancionador

El régimen sancionador de esta Orden es el que se regula en la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de Baleares.

Disposición adicional única

Página web

De acuerdo con la disposición adicional primera del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, se ha de publicar el expediente técnico al que se refiere el anexo de esta disposición en la página web:

www.caib.es

Disposición transitoria única

Régimen transitorio

Las “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca” elaboradas antes de la entrada en vigor de esta Orden y que se ajustan a la Orden del



Consejero de Agricultura y Pesca de 30 de septiembre de 2002, por la que se reconoce la denominación geográfica “Hierbas de Mallorca” y aprueba su reglamento, se podrán comercializar hasta que se agoten las existencias.

Disposición derogatoria única

Normas derogadas

Queda derogada la Orden del Consejero de Agricultura y Pesca de 30 de septiembre de 2002, por la que se reconoce la denominación geográfica “Hierbas de Mallorca” y se aprueba su reglamento.

Disposición final única

Entrada en vigor

Esta Orden entra en vigor al día siguiente de haber sido publicada en *el Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Palma, 6 de març de 2014

El consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio

Gabriel Company Bauzá



ANEXO

1. Indicación geográfica cuyo registro se solicita

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

2. Categoría de la bebida espirituosa

Bebida espirituosa anisada. Categoría 25 del anexo II del Reglamento (CE) n° 110/2008.

3. Descripción de la bebida espirituosa

“Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca” es una bebida espirituosa anisada, que presenta una graduación alcohólica comprendida entre el 20% y el 50% en volumen, aromatizada con plantas y facultativamente edulcorada con sacarosa.

3.a Características químicas:

- Graduación alcohólica adquirida:
 - * Mínima: 20 % vol.
 - * Máxima: 50 % vol.
- Contenido máximo en metanol: 20 g/hl de alcohol a 100% vol.

3. b Características organolépticas:

- Aspecto transparente.
- Color de ámbar a verde.
- Aroma intenso, con recuerdo a plantas silvestres. Predominan claramente los aromas de las plantas citadas en el apartado 5 a.
- Sabor claramente dulce, medianamente dulce o sin dulzor en función de los tipos descritos en el punto 3.c (dulces, mezclas o secas) con elevado regusto a plantas aromáticas.
- Sensación densa en el caso de los tipos mezcladas y dulces.

3. c Tipos

En función del contenido de azúcares y del grado alcohólico adquirido se diferencian tres tipos:

1. **Secas:** con un grado alcohólico mínimo del 35% y un contenido máximo en azúcares de 100 g/l (expresado en sacarosa).
2. **Mezcladas:** con un grado alcohólico mínimo del 25% y un contenido en azúcares de 100 a 300 g/l (expresado en sacarosa).
3. **Dulces:** con un grado alcohólico mínimo del 20% y un contenido mínimo en azúcares de 300 g/l (expresado en sacarosa).

4. Zona geográfica

El área de elaboración y embotellado de la Indicación Geográfica se limita a la isla de Mallorca, Comunidad Autónoma de les Illes Balears, España.

En la siguiente imagen se representa la situación de Mallorca en el continente europeo.

[IMATGE1]

La isla de Mallorca, con una superficie total de 3626 km² de extensión, es la mayor del archipiélago de las Baleares. Éste se encuentra situado en la zona centro-oeste del Mediterráneo occidental, entre los paralelos 40°05'17'' y 38°40'27'' y los meridianos 1°17'23'' y 3°50'23''.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

Ingredientes:

a) Esenciales



1. Bebida espirituosa anisada.
2. Alcohol de origen agrícola.
3. Agua potable, destilada, desionizada y/o desmineralizada.
4. Plantas aromáticas producidas en la isla de Mallorca:
 - hierbaluisa (*Lippia citriodora*)
 - manzanilla (*Matricaria spp.*)
 - naranjo (*Citrus sinensis*)
 - limonero (*Citrus limon*)
 - romero (*Rosmarinus officinalis*)
 - melisa (*Melissa officinalis*)
 - hinojo (*Foeniculum vulgare*)

b) Facultativos

1. Sacarosa.
2. Otras plantas aromáticas y/o sustancias aromatizantes naturales autorizadas.
3. Colorantes autorizados para bebidas espirituosas.

Método de obtención

Se obtiene mediante la mezcla de una bebida espirituosa anisada con una solución hidroalcohólica, aromatizada por maceración y/o destilación de plantas, y adición de agua, alcohol etílico de origen agrícola y facultativamente sacarosa.

6. Vínculo con el medio geográfico

Esta bebida espirituosa goza de gran reputación por la importancia que ha tenido su elaboración y comercialización a lo largo de la historia, todo ello atribuible a sus características organolépticas diferenciadas. Se encuentran múltiples testimonios que evidencian su reputación a lo largo de la historia, desde sus inicios hasta la actualidad.

El carácter tradicional del producto se remonta a sus orígenes en los monasterios, donde los frailes elaboraban un amplio abanico de aguardientes y bebidas espirituosas con plantas y frutas.

Se tiene constancia que en las posesiones (denominación de las grandes fincas rurales mallorquinas) los agricultores elaboraban una bebida espirituosa anisada con plantas aromáticas del entorno.

En primer lugar, la elaboración era posible gracias a la abundancia de alambiques en la Isla. Se tiene constancia que a finales del siglo XVIII había en Mallorca 177 alambiques dedicados a obtener aguardiente, en los que se elaboraban 780.000 litros de destilados, de los cuales el 60% era para consumo isleño. Estos alambiques permitían la obtención del destilado, base para la elaboración de esta singular bebida espirituosa.

En segundo lugar, el amplio conocimiento de los agricultores de las características de las plantas aromáticas de la isla permitió una selección de las más idóneas para aromatizar el destilado, dando lugar a las "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca".

Las características organolépticas son las responsables de su reputación. Están claramente marcadas por los aromas de diversas plantas de la propia isla; en especial el hinojo, romero, hierbaluisa, manzanilla, limonero, naranjo y melisa. La utilización de estas plantas aromáticas no es fruto de la casualidad, sino el resultado de la observación y el conocimiento de las plantas del campo por parte de los elaboradores, experiencia transmitida de generación en generación. Los elaboradores han seleccionado las plantas más idóneas en su justa proporción para conferir a la bebida un agradable y característico aroma y sabor.

A finales del siglo XIX, la apertura de pequeños establecimientos elaboradores tradicionales, algunos de los cuales se mantienen hoy en día, dio lugar a un incremento de elaboración y consumo de esta bebida.

Desde el siglo XIX hasta hoy, los mallorquines han disfrutado de las tradicionales "Hierbas" en todas sus celebraciones, reuniones familiares y actos sociales. Los estudios recientes avalan la aceptación que tiene el producto en la actualidad. Por ejemplo, según la publicación "Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010" realizada por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, las ventas crecieron un 11% en el período 2009-2010 y alcanzaron un volumen de comercialización total de 1.301.457 litros.

Aunque esta bebida espirituosa presenta un carácter marcadamente tradicional, es destacable que el estudio mencionado indica que las ventas a los países de la Unión Europea mostraron un comportamiento positivo en el año 2010, con un incremento del 64% respecto del año anterior, hecho que avala la buena valoración de los consumidores europeos.



Hoy en día se degustan en los hogares, bares y restaurantes. Tradicionalmente se beben antes o después de las comidas o acompañando al postre. Uno de los maridajes más importantes es una copa de “Hierbas” con buñuelos. Como resultado de su aceptación, sus aplicaciones han evolucionado y se utiliza también en coctelería, como por ejemplo en los cócteles “Agua de Mallorca”: Hierbas dulces, kiwi y gaseosa, “El viento del Teix de Mallorca”: Hierbas secas, Contreau y after shock azul, “Cielo abierto”: Hierbas mezcladas, batido de coco y gotas de crema de cacao o “Ca Nostra”: Hierbas secas, Palo de Mallorca y Gin de Mahón.

Cabe destacar que la bebida tiene numerosas aplicaciones culinarias en las cuales aparecen como ingrediente, como por ejemplo el uso para conservar y conferir un aroma y sabor característico a los higos secos.

Su prestigio se ve avalado por la aparición de la bebida en diversas publicaciones, como por ejemplo en *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, Ll. 1985) o en *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J. 2001). También cabe destacar las publicaciones internacionales, hecho que adquiere una mayor relevancia teniendo en cuenta que la producción actual se hace de forma tradicional y únicamente por 7 elaboradores. Algunos ejemplos relevantes son:

- Brandl, F, 2003. Brandls Bar Buch, editado por Matthaes Verlag GmbH, galardonada con la Goldmedalle gastronomische akademie Deutschlands E.V.
- Dominé, A. et al., 2009. El libro del Bar y de los Cócteles, editado por H.F. Ullmann, que recoge los destilados de mayor éxito internacional.

Por otra parte, una prueba indirecta de su amplia expansión, reputación y prestigio consiste en analizar la frecuencia de referencias que se encuentran en Internet. Así, la búsqueda a través de Google con fecha 3 de abril de 2012, de la referencia “Hierbas de Mallorca” contabiliza aproximadamente 96.200 resultados y su equivalente en catalán “Herbes de Mallorca” 95.000 resultados. Los resultados enlazan con páginas gastronómicas, guías turísticas, recetas, artículos periodísticos, etc.

7. Disposiciones Unión Europea y regionales

- Reglamento (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CE) n. 1576/89.
- Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

8. Solicitante

Nombre:

Consell de Fabricants de Begudes Espirituoses de Mallorca
Dirección:
Carrer Gremi d’Hortolans, 11, planta 3, despacho 3.
Polígon Son Rossinyol
07009 Palma

9. Complemento a la indicación geográfica

9.1 Requisitos

Los elaboradores con indicación geográfica deben cumplir los siguientes requisitos:

- Inscripción en el registro de elaboradores y envasadores de “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca”.
- Embotellado en origen: únicamente pueden comercializarse embotelladas en origen. El objetivo de esta restricción es el de salvaguardar la Indicación Geográfica, y está justificada por las siguientes razones:
 - Asegurar, velar y proteger la calidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la Indicación Geográfica. Los operadores asumen de manera colectiva y plenamente esta responsabilidad, motivados por:
 - El hecho de que el envasado se realice en la zona de elaboración contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad. Equivale a confiar a los elaboradores y a la estructura de control la aplicación y el control de las normas relativas al envasado. Éstos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesaria, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, la aplicación y el control de todas las normas relativas al embotellado.
 - La zona de elaboración forma parte del territorio insular de Mallorca y el transporte a granel a zonas externas podría suponer una o varias travesías marítimas, de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del producto, ya que uno de los factores esenciales de la calidad diferenciada es el aroma específico. Por lo tanto, es fundamental conservar el aroma adquirido en la elaboración y evitar la presencia





de aromas exógenos. Para garantizar las características esenciales es necesario que el embotellado se realice en origen y por los propios elaboradores.

- La mera coexistencia de dos procesos de embotellado diferentes, dentro o fuera de la zona de elaboración, con o sin un control sistemático, podría reducir la confianza de que goza la indicación geográfica entre los consumidores, convencidos de que todas las etapas: elaboración y envasado, se efectúan bajo el control y la responsabilidad de la colectividad beneficiaria de tal indicación geográfica.

b.2. Garantizar la trazabilidad y asegurar el control:

Si se permite el envasado fuera de la zona delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del producto amparado.

c) El producto amparado, se presenta en envases transparentes de capacidad máxima de tres litros. Excepcionalmente se podrá utilizar otro tipo de envases previamente autorizados por la autoridad competente. Podrá contener en el interior del envase plantas aromáticas en maceración.

9.2 Control

a) Autoridad competente

Nombre:

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

Dirección:

C/ dels Foners nº 10
07006 Palma, Mallorca (Illes Balears)
ESPAÑA
Teléfono: +34 971176666
Fax: +34 971177275

b) Tareas de control

Alcance de los controles

1. Análisis químicos:

Se verifica que el operador realiza análisis químicos para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el apartado 3.a y 3.c del presente expediente técnico.

2. Operadores:

Se comprueba que los operadores, tienen capacidad para elaborar "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" en las condiciones establecidas en el expediente técnico, y en especial:

- disponen de un sistema de registros que garantiza la identificación y trazabilidad del proceso de elaboración y envasado.
- presentan, en el primer mes del año siguiente, en impreso normalizado, una declaración ante la autoridad competente, de la producción, comercialización y existencias.

3. Productos:

Se comprueba mediante la toma de muestra aleatoria, que las "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" cumplen con las características analíticas establecidas e indican en su etiquetado un código alfanumérico de control.

METODOLOGÍA DE LOS CONTROLES Y VERIFICACIÓN ANUAL

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca", con los objetivos siguientes:

- Comprobar que el alcohol etílico es de origen agrícola.
- Comprobar que adicionan las siete plantas aromáticas obligatorias especificadas en el apartado 5 a.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad del producto.
- Comprobar el embotellado en la zona de elaboración.



- Comprobar que se realizan análisis para verificar que el producto se ajusta a las especificaciones del apartado 3.

2. Controles aleatorios:

- Comprobar la trazabilidad de las partidas.
- Comprobar los parámetros analíticos mediante la toma de muestra del producto.

10.-Normas específicas de etiquetado

El producto amparado por la Indicación Geográfica debe incorporar en el etiquetado:

1. La denominación “Hierbas de Mallorca” o “Herbes de Mallorca”, en letras de una altura mínima de 2 mm, seguido facultativamente de uno de los tres tipos definidos en el apartado 3.c.

2. Uno de los dos logotipos siguientes: opción A en color o B en blanco i negro:

[IMATGE2]

Opción A Opción B

3. Un código alfanumérico de control.





