

FICHE TECHNIQUE DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IG) «HERBERO DE LA SIERRA DE MARIOLA»

A. Dénomination et catégorie:

Dénomination: «Herbero de la Sierra de Mariola»

Catégorie: Autres boissons spiritueuses

B. Description:

Boisson spiritueuse anisée avec des graines ou extraits d'anis, historiquement élaborée dans la province d'Alicante et obtenue par distillation et/ou macération de plantes récoltées dans les zones voisines de la Sierra de Mariola, qui appartient à la province d'Alicante, avec de d'alcool neutre d'origine agricole. En cas d'élaboration par distillation, la quantité minimale de distillat du produit final est de 20 %.

Le «Herbero de la Sierra de Mariola» se distingue tout particulièrement par la grande quantité d'espèces utilisées, originalité que lui confèrent des espèces de flore endémique, flore autochtone de ces zones adjacentes.

Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques:

Titre alcoométrique compris entre 22 % et 40 % vol.

Le «Herbero de la Sierra de Mariola» peut être de deux types: sec et doux. Pour le type doux, la teneur minimale en sucre doit être de 30 grammes par litre.

Aspect: transparent ou variation du jaune-vert clair au brun rougeâtre.

Odeur: notes herbacées qui varient selon les herbes prédominant dans sa fabrication.

Goût: fond d'anis et saveur des herbes endémiques de la zone, qui varie en fonction des herbes prédominant dans sa fabrication.

C. Délimitation de l'aire géographique concernée:

Province d'Alicante, dans la Communauté de Valence.

D. Méthode d'obtention

Le «Herbero Sierra de Mariola» ne peut être obtenu que de deux manières, à savoir celles qui préservent son mode d'élaboration traditionnel, étant donné que ce sont les seules qui utilisent les plantes caractéristiques de la zone et dans la proportion prescrite par la formule traditionnelle:

1.- par distillation

a. le produit peut être obtenu par distillation directe d'alcool, de plantes et de graines d'anis ou par distillation de ces mêmes ingrédients préalablement macérés en introduisant les plantes dans une solution hydro-alcoolique d'au moins 60 % vol. pendant 10 jours au minimum. La durée dépend de chaque producteur. Les têtes et les queues résultant de cette distillation sont séparées et peuvent être redistillées à souhait;

b.- l'alcoolate obtenu peut être utilisé directement ou être additionné d'alcool, d'eau et d'extrait d'anis dans les quantités nécessaires pour obtenir le produit final, qui doit reposer pendant deux mois au minimum avant la mise en bouteille. Le pourcentage minimal de distillat dans le produit final doit être de 20 % en degrés absolus;

2.- par macération

a. pour obtenir la boisson «Herbero de la Sierra de Mariola» selon la méthode de la macération, les plantes sont introduites dans une solution hydro-alcoolique d'au moins 60 % vol. pendant 10 jours au minimum;

b.ensuite, cet alcoolate est mélangé avec les extraits d'anis, l'eau et/ou l'alcool nécessaires pour obtenir le titre alcoométrique final du produit, qui doit reposer pendant deux mois au minimum avant la mise en bouteille.

Les plantes utilisées comme matière première proviennent de la Sierra de Mariola. Il convient d'utiliser au moins quatre des plantes qui figurent dans la liste qui suit:

sauge, camomille, menthe pouliot, verveine citronnelle, racine de chardon béni, menthe poivrée, queue de chat, fenouil, anis, mélisse, aigremoine (herbe de Saint-Guillaume), sarriette, germandrée blanc-grisâtre, lavande et thym.

La coloration peut être achevée à l'aide de colorants autorisés.

Le goût sera exclusivement celui qui résulte des plantes utilisées lors de la production. Comme susmentionné, seul l'extrait d'anis peut être utilisé, à l'exclusion de tout autre type d'essence ou d'extrait.

Il n'existe aucune restriction géographique pour la mise en bouteille.

E. Lien avec l'environnement ou l'origine géographique

L'histoire de cette boisson remonte à l'époque de la domination musulmane sur les terres d'Alicante. Au fil des siècles, le «Herbero de la Sierra de Mariola» est devenu une boisson spiritueuse de grande tradition dans la province d'Alicante.

La Sierra de Mariola est une petite chaîne de montagnes située dans le nord de la province d'Alicante. D'une superficie de 17,257 ha, elle a été déclarée parc naturel par le gouvernement de Valence en janvier 2002. La Sierra est délimitée par les régions de Hoya de Alcoy, Condado de Cocentaina et Valle de Albaida, et comprend les communes de Muro de Alcoy, Cocentaina, Alcoy, Bañeres, Bocairent, Alfafara et Agres.

Cette zone et les zones limitrophes jouissent d'une richesse botanique impressionnante. Il y pousse principalement des plantes médicinales propres à la Méditerranée, comme la sauge, la camomille, la menthe pouliot, la verveine citronnelle, la racine de chardon béni, la menthe poivrée, la queue de chat, le fenouil, l'anis, la mélisse, l'aigremoine (herbe de Saint-Guillaume), la sarriette, la germandrée blanc-grisâtre, la lavande et le thym. Dans les zones arides, la forêt est remplacée par des plantes adaptées à l'aridité et à la sécheresse du terrain. La Sierra de Mariola, qui a été déclarée parc naturel, se caractérise par la particularité et la diversité de sa flore. Cette richesse est reflétée non seulement dans des travaux scientifiques, mais également dans le patrimoine populaire, à travers des chansons et des histoires dans lesquelles ces espèces aux propriétés aromatiques et médicinales, utilisées depuis des temps immémoriaux à des fins gastronomiques pour l'élaboration de boissons alcooliques et de condiments ou à des fins pharmaceutiques, acquièrent une importance particulière.

Les travaux du botaniste Antonio José Cavanilles, à la fin du XVIII^e siècle, ont été essentiels pour consolider la perception de la Sierra de Mariola en tant que noyau botanique de premier ordre, de nombreuses régions faisant partie du réseau de microréserves du gouvernement de la communauté valencienne. En outre, Cavanilles citait plusieurs établissements produisant de l'eau-de-vie dans les villages de la région (Ontinyent y Bañeres), ces eaux-de-vie étant sans aucun doute aromatisées avec les herbes présentes en abondance dans la Sierra de Mariola.

Le «Herbero de la Sierra de Mariola» se distingue tout particulièrement par la grande quantité d'espèces utilisées, originalité que lui confèrent des espèces de flore endémique, flore autochtone de ces montagnes.

Dans la région d'Alicante, depuis des siècles, il est d'usage d'aller cueillir des herbes sauvages dans la montagne, afin de les sécher pour confectionner des tisanes en hiver ou pour produire une liqueur comme le «Herbero de la Sierra de Mariola», comme l'indique l'une des chansons les plus populaires en langue valencienne:

«Serra de Mariola

Serra de Mariola

Tota floretes

Tota floretes, sí

Tota floretes, no

Tota floretes
A on van les socarrades?
A on van les socarrades?
A fer bogetes
A fer bogetes, sí
A fer bogetes, no
A fer bogetes
Mentre els fadrins canten
Mentre els fadrins canten
Per les casetes
Per les casetes sí
Per les casetes no
Per les casetes
Omplint l'amada Serra
Omplint l'amada Serra
De cançonetes
De cançonetes sí
De cançonetes no
De cançonetes»

En outre, l'histoire et la culture de la Sierra de Mariola sont étroitement liées aux images actuellement utilisées dans les marques et l'identification des boissons. Par exemple, certaines font référence aux «cavas» (des puits qui servaient à capturer et stocker la neige jusqu'à l'été) avec des photographies qui témoignent du commerce de la neige et de l'industrie de la glace, d'une grande importance au XVIII^e siècle.

À l'origine, ces plantes aromatiques étaient utilisées à des fins médicinales. Ensuite, les habitants ont commencé à les utiliser chez eux pour confectionner des boissons et des infusions. Au fil des ans, la production de la boisson spiritueuse a évolué de telle sorte que le «Herbero de la Sierra de Mariola» a commencé à être élaboré de manière industrielle à la fin du XIX^e siècle.

«Le Herbero est l'aboutissement d'un effort collectif mené de longue date afin d'exploiter les ressources naturelles d'un territoire présentant une riche biodiversité. Chaque bouteille est un livre ouvert, qui renferme dans ses pages des histoires, des légendes, des rituels, des traditions et, surtout, la sagesse d'un peuple», que nous nous devons de préserver (Segundo Ríos).

Les matières premières sont toujours les mêmes qu'autrefois, même si à l'heure actuelle le processus de production est plus systématisé et contrôlé.

Dans son étude intitulée «Plantas de los herberos en la Sierra de Mariola», Ríos Ruiz, ethnobotaniste de l'université d'Alicante, précise que «*la plus grande partie des espèces*

utilisées dans les "herberos" traditionnels élaborés dans la Sierra de Mariola possèdent des huiles essentielles qui, en fonction de leur concentration, peuvent modifier la combinaison des différents saveurs apportées par cette variété de plantes dans leur élaboration. Quatre familles fournissent la plupart des composants des liqueurs de plantes des régions étudiées; il s'agit, en ordre décroissant: des labiées (46 %), des composées (16 %), des ombellifères (11 %) et des rutacées (11 %); le pourcentage restant (16 %) correspond à d'autres familles, dont chacune représente environ 3 % de la flore analysée. Certaines espèces sont majoritairement présentes (entre 50 % et 80 %) dans les "herberos", ce qui révèle l'existence d'un étalon ou d'étalons de base dans la formulation de ces liqueurs de plantes.

L'analyse des données de cette étude a montré que 84 % des espèces botaniques qui entrent dans la fabrication des "herberos" sont autochtones, contre 16 % d'allochtones. Cela met en exergue la très bonne connaissance de la flore locale acquise par les producteurs d'"herberos", obtenue grâce aux essais réalisés génération après génération et par la transmissions orale des connaissances. Il convient en outre de préciser que la plupart des espèces allochtones font partie de cultures anciennes qui, dans certains cas, sont déjà devenues sauvages dans la zone et font également partie de la culture populaire du territoire. En nous penchant plus attentivement sur les formules de chacun des "herberos", nous pouvons constater qu'un pourcentage élevé d'espèces sont endémiques de la Communauté de Valence. Ainsi, sur 84 % des espèces autochtones présentes, 21 % (9 espèces) sont endémiques du Levant ibérique et se limitent principalement aux provinces d'Alicante, de Valence et de Castellón. Six de ces espèces sont utilisées de manière minoritaires et en quantités minimales donnant ainsi une particularité à chacune des liqueurs de plantes élaborées dans la zone».

F. Réglementation:

- Règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil;

G. Nom et adresse de contact du demandeur

Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante

C/Monjas, 6 03002 Alicante

Tél. 638978359

Adresse électronique: crde-beta@crde-beta.com

H. Étiquetage

L'«appellation spécifique» de «Herbero Sierra de Mariola» figure sur les étiquettes.

En outre, il convient de préciser sur l'étiquette si la méthode d'obtention est la «distillation» ou la «macération».

De même, le produit sera pourvu d'une marque de conformité identifiée grâce à un code alphanumérique, qui sera apposée dans l'établissement d'embouteillage de manière à ce qu'elle ne puisse pas être réutilisée et à assurer la traçabilité du produit.

Cette marque de conformité portera le logotype et les mentions «Consejo Regulator Denominaciones Específicas» et «Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante».

I. Contrôle

I.1 Autorité compétente

Dirección General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común

C/Castán Tobeñas, 77.- 46018 Valencia

Tél.: 961247305

Fax: 961247933

Adresse électronique: area_calidad@gva.es

I.2. Tâches

Examen organoleptique et/ou analytique

Contrôle annuel de la boisson spiritueuse élaborée à chaque campagne avec prélèvement d'échantillons dans les lots de «Herbero de la Sierra de Mariola» à des fins d'analyse organoleptique et physico-chimique, afin de vérifier la conformité avec les paramètres énoncés dans la section B et le respect des autres éléments décrits dans la présente fiche technique.

Méthode de contrôle

Les contrôles visés au paragraphe qui précède ont lieu au moins chaque année et sont menés par échantillonnage aléatoire fondé sur une analyse des risques ou par échantillonnage systématique.

Les éléments attestant que le «Herbero Sierra de Mariola» a été élaboré conformément au cahier des charges de l'indication géographique tiennent compte des aspects suivants qui seront évalués annuellement:

- preuve de l'existence de registres tenus par les opérateurs, dans lesquels ils indiquent de manière détaillée, entre autres, les plantes utilisées pour l'élaboration et les délais fixés par le cahier des charges pour les opérations de distillation ou macération,
- existence de systèmes de contrôle, de suivi et d'enregistrement des opérations de production effectuées et la conformité de ces opérations avec les exigences prévues dans le document normatif et leur capacité à garantir la traçabilité du produit, tant au niveau de la mise en bouteille que de celui des matières premières utilisées,

- preuve que les opérateurs économiques élaborent le «Herbero Sierra de Mariola» conformément aux conditions énoncées dans le présent cahier des charges et l'entreposent dans des installations adéquates pour lui garantir une conservation optimale,
- preuve que les opérateurs contrôlent, lors de l'entreposage, le maintien des conditions physiques, chimiques et organoleptiques du produit.