14324 *ORDEN APA/2708/2005, de 8 de agosto, por la que se modifica la Orden APA/1144/2002, de 6 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación de origen «Torta del Casar».*

Advertido error en el artículo 5 del Anexo de la Orden APA/1144/2002, de 6 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Torta del Casar», en el que figura incompleta la lista de municipios que componen la zona de producción con respecto al Reglamento aprobado por la Orden de 9 de octubre de 2001 de la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, se hace preciso su modificación para que ambos textos sean concordantes.

En su virtud, acuerdo:

Se modifica el artículo 5 del Anexo de la Orden APA/1144/2002, de 6 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Torta del Casar», que queda redactado como sigue:

«Artículo 5.

La zona de producción de leche apta para la elaboración de la «Torta del Casar» estará constituida por los términos municipales de la provincia de Cáceres que se relacionan a continuación:

Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales, Zarza de Montánchez».

Madrid, 8 de agosto de 2005.

ESPINOSA MANGANA

14325 *ORDEN APA/2709/2005, de 8 de agosto, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación geográfica «Hierbas Ibicencas».*

Mediante Decreto 216/1996, de 12 de diciembre, del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, se reconoció la Denominación Geográfica «Hierbas Ibicencas» y se aprobó su reglamento.

El Real Decreto 2774/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de las Illes Balears en materia de Agricultura, señala en el apartado B, 1.º, 1, h) de su anexo I, que la citada comunidad autónoma, una vez aprobados los reglamentos de las denominaciones de origen, los elevará al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, lo que se hará siempre que aquéllos cumplan la normativa vigente, algo que se da en el presente caso, por lo que se debe ratificar y publicar dicho reglamento.

En su virtud, acuerdo: Se ratifica el Reglamento de la Denominación Geográfica «Hierbas Ibicencas», que figura como anexo de la presente Orden, y se ordena su publicación en el Boletín Oficial del Estado a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Madrid, 8 de agosto de 2005.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Reglamento de la Denominación Geográfica «Hierbas Ibicencas»

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de día 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y en su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972 de día 23 de marzo y teniendo en cuenta la normativa de la U.E. (Unión Europea) y en concreto el R (CEE) 1576/1989 de día 29 de mayo, por el cual se establecen las normas generales relativas a la definición, la designación y la presentación de las bebidas espirituosas, queda protegido con la Denominación Geográfica «Hierbas Ibicencas», la bebida espirituosa anisada que reúna las características definidas en este Reglamento.

Artículo 2.

La defensa de la denominación geográfica, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los licores amparados, quedan encomendados a la Consejería de Agricultura, Comercio e Industria de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 3.

La zona de elaboración de la denominación geográfica «Hierbas Ibicencas» serán las islas de Ibiza y Formentera.

Artículo 4.

«Hierbas Ibicencas» es la bebida espirituosa anisada obtenida básicamente por la extracción de aromas de diversas plantas procedentes de la zona de elaboración como el hinojo (*foeniculum vulgare*), tomillo (*thymus vulgaris*) romero (*rosmarinus officinalis*), hierba luisa (*lippia triphylla kuntze*) espliego (*lavandula spica*), ruda (*ruta graveolens*), eucalipto (*eucalyptus globulus*), manzanilla (*matricaria chamomilla*), enebro con galbulas (*juniperus communis*), orégano (*origanum vulgare*), menta (*mentha piperita*), hierbabuena (*mentha sativa*), hojas y corteza de limón (*citrus limonum*), hojas y corteza de naranja (*citrus sinensis*) y salvia (*salvia officinalis*) en presencia de otras plantas anisadas como el anís estrellado o badiana (*illicium verum*), Anís Verde o Matalahuga (*pimpinella anisum*). Para la extracción de dicho aromas se utilizarán los siguientes métodos:

Destilación: En alambique de cobre a fuego lento de gas durante 18 h.

Maceración: En solución hidro-alcohólica en alcohol etílico de origen agrícola de 70.º durante 15 días.

Infusión: En agua hirviendo, dejándola después enfriar.

El producto obtenido mediante los métodos descritos se mezcla posteriormente para obtener un licor que tendrá un contenido alcohólico entre los 24 y 38% vol. El contenido en azúcar, no superará los 250 gr/litro de producto final elaborado.

Artículo 5.

Materias primas:

1. Las plantas aromática mencionadas en el artículo 4.º

2. Alcohol es el alcohol etílico obtenido por destilación y/o rectificación previa fermentación alcohólica de productos agrícolas. El alcohol utilizado en la elaboración de las «Hierbas Ibicencas» será natural de origen agrícola.

En cuanto a las características organolépticas del alcohol, el grado alcohólico volumétrico mínimo y el valor máximo en elementos residuales será de aplicación el que se estipula en el anexo I del R (CEE) 1576/1989.

3. Sacarosa en sus diferentes presentaciones para uso alimentario.

Artículo 6.

Las «Hierbas Ibicencas» se obtendrá básicamente por la maceración, destilación e infusión de las plantas aromáticas, descritas en el artículo 4.º, según el criterio del elaborador en cuanto a la aplicación de estos procedimientos sobre las distintas plantas, ya que existen multitud de combinaciones dependientes únicamente de la particular fórmula del fabricante añadiendo posteriormente a los aromas obtenidos y combinados o mezclados el azúcar o sacarosa y las cantidades de alcohol etílico de origen agrícola y agua desmineralizada hasta llegar a la graduación requerida.

Artículo 7.

El producto a que se refiere este Reglamento, además de cumplir las características señaladas en el artículo 4.º se ha de ajustar a los parámetros siguientes:

a) Químicos:

Metanol: su contenido no será superior a 1 gr/l del producto final elaborado.

Metales pesados: el contenido no será superior a 40 ppm. expresado en plomo.

b) Físicos:

El Producto elaborado tendrá una coloración que puede ir del Topacio o ámbar hasta el verde, dependiendo de las materias primas utilizadas y del proceso de elaboración aplicado, con una densidad relativa medida a 20.º C (d) inferior a 1.18 g/ml de producto.

c) Microbiológicos: