



C/2024/4419

10.7.2024

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylającego rozporządzenie (WE) nr 110/2008

(C/2024/4419)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII

„Hierbas Ibicencas”

Nr UE: PGI-ES-01973-AM01

Data złożenia wniosku: 21.11.2023

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Grupa producentów Hierbas Ibicencas [Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas]

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategoria lub nazwa prawna napoju spirytusowego
- Związek
- Ograniczenie dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

3.1. Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany na poziomie Unii”, jak przewidziano w art. 31 rozporządzenia (UE) 2019/787

We wniosku wprowadzono ograniczenie dotyczące wprowadzania do obrotu produktu objętego oznaczeniem geograficznym „Hierbas Ibicencas”, zgodnie z którym produktowi transportowanemu luzem musi towarzyszyć dokument zatwierdzony z wyprzedzeniem przez organ kontrolny, a na etykiecie musi być umieszczony alfanumeryczny kod kontrolny.

3.2. Opis i uzasadnienie zatwierdzonej zmiany

Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

Opis

Wymóg, zgodnie z którym „Hierbas Ibicencas” transportowanemu luzem musi towarzyszyć dokument zatwierdzony z wyprzedzeniem przez organ kontrolny.

Umieszczenie alfanumerycznego kodu kontrolnego na etykiecie produktu chronionego.

Zmiana dotyczy pkt 9.a (wprowadzenie nowej lit. f)) i pkt 10 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określił jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Uzasadnienie

„Hierbas Ibicencas” może być butelkowany w miejscach innych niż miejsce jego produkcji.

W ostatnich latach „Hierbas Ibicencas” zaczął być transportowany luzem poza wyspę Ibiza. W celu zagwarantowania pochodzenia produktu objętego ochroną, utrzymania zaufania konsumentów do jakości produktu i uniknięcia nieuczciwej konkurencji między podmiotami gospodarczymi uznaje się za konieczne, aby organ kontrolny ściśle monitorował identyfikowalność różnych wyprodukowanych partii, wymagając, aby towarzyszył im dokument zatwierdzony przez ten organ przed transportem oraz przypisując każdej butelce kod alfanumeryczny. Doświadczenia związane z innymi chronionymi oznaczeniami geograficznymi, w których stosowane są numerowane jednostki, pokazały, że nadanie każdej butelce niepowtarzalnego kodu zapewnia skuteczniejsze kontrole.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Przedmiotowe oznaczenie geograficzne

„Hierbas Ibicencas”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

Oznaczenie geograficzne

4. Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego

25. Napój spirytusowy anyżowy

5. Opis właściwości napoju spirytusowego

Napój spirytusowy anyżowy o zawartości alkoholu od 24 % do 38 % obj., aromatyzowany roślinami i słodzony sacharozą.

Właściwości chemiczne

— Rzeczywista zawartość alkoholu: Minimalna: 24 % obj. Maksymalna: 38 % obj.

— Zawartość cukru: ≤ 250 g/l.

— Maksymalna zawartość metanolu: 20 g/hl alkoholu w 100 % obj.

— Gęstość w temperaturze 20 °C: < 1,18 g/ml.

Właściwości organoleptyczne

Klarowny wygląd o barwie od bladożółtej do bursztynowej, intensywny i złożony aromat anyżu nadany przez rośliny aromatyczne wykorzystywane w procesie produkcji. Słodki smak. Bogata, gęsta i lepka konsystencja. Intensywny posmak roślin aromatycznych.

6. Określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym produkowany jest produkt objęty oznaczeniem geograficznym „Hierbas Ibicencas”, jest ograniczony do wysp Ibiza i Formentera, wchodzących w skład Wspólnoty Autonomicznej Balearów (Hiszpania).

7. Metoda produkcji napoju spirytusowego*Składniki*

1. Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego o właściwościach określonych w art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/787.

2. Destylowana, dejonizowana lub demineralizowana woda pitna.

3. Sacharoza.

4. Anyż gwiazdkowy lub nasiona anyżu gwiazdkowego (*Illicium verum*) lub anyż zielony lub nasiona anyżu zielonego (*Pimpinella anisum*).
5. Rośliny aromatyczne produkowane na obszarze produkcji: koper włoski (*Foeniculum vulgare*), tymianek (*Thymus capitatus*), rozmaryn (*Rosmarinus officinalis*), werbena cytrynowa (*Lippia triphylla*), lawenda (*Lavandula dentata*), ruta zwyczajna (*Ruta chalepensis*), eukaliptus (*Eucalyptus camaldensis*), rumianek (*Matricaria chamomilla*), jagody jałowca (*Juniperus oxycedrus*), oregano (*Origanum vulgare*), mięta pieprzowa (*Mentha piperita*), mięta zielona (*Mentha spicata*), liście i skórka cytryny (*Citrus limonum*), liście i skórka pomarańczy (*Citrus sinensis*) oraz szałwia (*Salvia officinalis*). Liczbę i kombinację roślin musi określić producent.

Metoda produkcji

„Hierbas Ibicencas” otrzymuje się w wyniku ekstrakcji aromatów roślin aromatycznych wymienionych w poprzednim punkcie poprzez macerację, destylację i infuzję z zastosowaniem następujących procedur:

- maceracja: w 70 ° roztworze alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego w wodzie przez 15 dni;
- destylacja: na wolnym ogniu w miedzianych kadziach;
- infuzja: w gotującej się wodzie, następnie schłodzenie.

Metody te są stosowane według uznania producenta w odniesieniu do poszczególnych roślin. Do uzyskanego produktu dodaje się sacharozę, alkohol etylowy pochodzenia rolniczego i wodę w celu uzyskania właściwości opisanych w punkcie 3.

Produkty uzyskane za pomocą każdego z tych procesów mogą być filtrowane.

8. Szczegółowe przepisy dotyczące pakowania

—

9. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

Obowiązkowe dane szczegółowe

Na etykiecie produktu objętego oznaczeniem geograficznym muszą znajdować się następujące elementy:

- nazwa „Hierbas Ibicencas” czcionką o wysokości co najmniej 2 mm.
- alfanumeryczny kod kontrolny.

10. Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym

Oznaczenie geograficzne „Hierbas Ibicencas” wywodzi się z historii napoju, jego renomie i certyfikowanej jakości.

Mieszkańcy Pituzów (nazwa nadana wyspom Ibiza i Formentera) tradycyjnie wykorzystywali do produkcji napojów spirytusowych lokalne rośliny aromatyczne. W tym okresie większość mieszkańców Formentery zajmowała się połowami, uprawą roli i hodowlą zwierząt. W latach 50. XIX wieku Joan Marí Mayans, jeden z mieszkańców Formentery, postanowił zrealizować swoje ambitne plany i zaczął pływać do Barcelony na swojej małej łodzi w celu zapewnienia wyspie brakujących produktów i towarów. Przy okazji odkrył kadzie do destylacji oraz sposób, w jaki można wykorzystać destylację do produkcji napojów spirytusowych na wyspie.

Duch przedsiębiorczości skłonił go do założenia małej gorzelni na Formenterze, którą przeniósł na Ibizę w 1880 r. Sprzedaż rozwinęła się do tego stopnia, że już na początku lat 30. XX wieku regularnie eksportował swoje produkty na Filipiny i Kubę. W tym okresie na Ibizie zaczęli pojawiać się inni producenci „Hierbas Ibicencas”.

Niektóre z tych zakładów, czynne do dzisiaj, są prowadzone przez trzecie pokolenie członków rodziny, którzy nadal stosują te same metody produkcji małoskalowej, co ich przodkowie. Fakt ten świadczy o tym, że „Hierbas Ibicencas” ma ugruntowaną pozycję na wyspach Ibiza i Formentera.

Certyfikowana jakość „Hierbas Ibicencas”, a zwłaszcza jego złożoność aromatyczna, wynika z wpływu czynnika ludzkiego na wybór roślin aromatycznych i na proces produkcji.

Ta mieszanka roślin aromatycznych nie powstała przypadkowo, lecz jest wynikiem doświadczeń producentów, którzy wybrali najbardziej odpowiednie rośliny we właściwych proporcjach, aby nadać napojowi przyjemny, charakterystyczny smak. Warunki rolnicze i klimatyczne wysp Ibiza i Formentera sprzyjają wzrostowi niektórych dzikich roślin aromatycznych, takich jak tymianek o wyróżniających się właściwościach (wysoka zawartość olejku eterycznego), które nadają „Hierbas Ibicencas” wyjątkowy charakter.

Renoma „Hierbas Ibicencas” nieustannie rosła od momentu rozpoczęcia produkcji. Wielu odwiedzających wyspy w XX wieku chwaliło cechy tego nietypowego napoju. Niektórymi z tych gości były znane osobistości, takie jak pisarz Vicente Blasco Ibáñez, który w swojej książce *Los Muertos Mandan* (1909 r.) wspomniął o starodawnym ibizyjskim zwyczaju spożywania aromatyzowanego napoju spirytusowego produkowanego z roślin rosnących na wyspie.

Jakość i renoma „Hierbas Ibicencas” została potwierdzona uznaniem oznaczenia geograficznego „Hierbas Ibicencas” 12 grudnia 1996 r. Było to jedno z pierwszych oznaczeń geograficznych nadanych napojom spirytusowym w Hiszpanii.

W ramach edycji nagród Ramón Llull w 2006 r. (wyróżnienia przyznawane przez rząd Balearów osobom lub podmiotom o wybitnych osiągnięciach w różnych dziedzinach) nagrodę przyznano producentowi „Hierbas Ibicencas” za skuteczne kultywowanie tradycji produktu, który jest emblematyczny dla Pitiuzów, a także za promowanie go za granicą.

Od XIX wieku mieszkańcy Ibizy i Formentery piją tradycyjny „Hierbas Ibicencas” podczas wszystkich obchodów, spotkań rodzinnych i wydarzeń społecznych. „Hierbas Ibicencas” to napój, który jest bezspornie kojarzony z uroczystymi okazjami i jest oferowany w karcie napojów w restauracjach, kawiarniach, barach i znanych klubach nocnych Ibizy.

Niedawne badania potwierdzają popularność produktu. Zgodnie z publikacją *Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012 (Raport na temat produkcji i wprowadzania do obrotu produktów objętych oznaczeniem jakości w 2012 r.)*, opracowaną przez Balearski Instytut Jakości Produktów Rolno-Spożywczych, sprzedaż od roku 2002 wzrosła o 38 %, osiągając łączną wielkość 312 461 litrów w roku 2012. Ponadto sprzedaż zagraniczna stanowi około 20 %, a tendencja ta rośnie od 2002 roku: obecność produktu poza rynkiem lokalnym praktycznie podwoiła się, co potwierdza jego docenienie przez zagranicznych konsumentów. W 2012 r. „Hierbas Ibicencas” sprzedawano w Niemczech, Szwajcarii, Włoszech, Niderlandach i Zjednoczonym Królestwie.

„Hierbas Ibicencas” jest tradycyjnie pity z lodem lub bez lodu, przed posiłkami lub po posiłkach albo z deserem. Jednym z najczęstszych połączeń jest na przykład szklaneczka „Hierbas Ibicencas” z flaó (lokalnym deserem ibizyjskim). Ma on również liczne zastosowania kulinarne sięgające dawnych czasów, pojawia się np. w tradycyjnej recepturze „Langosta ibicenca guisada con calamars y Hierbas Ibicencas” (Homar ibizyjski duszony z kalmarami i Hierbas Ibicencas). Poza tradycyjnymi formami konsumpcji w ostatnim czasie znalazł on również zastosowanie w nowych recepturach, na przykład: „Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas” (żarłacz z cebulą i Hierbas Ibicencas) lub „Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas” (Flaó z żelkami o smaku Hierbas Ibicencas).

Kolejnym dowodem na renomę „Hierbas Ibicencas” jest jego niedawny debiut w świecie koktajli. Balearska szkoła gastronomiczna stworzyła wyjątkowe koktajle, takie jak „A sa fresca eivissenca”, zawierający „Hierbas Ibicencas”, sok cytrynowy i miętę, czy „Textures eivissenques” na bazie „Hierbas Ibicencas”, świeżych cytryn, białego cukru, świeżych truskawek i ciepłego musu cytrynowego.

Renoma „Hierbas Ibicencas” została potwierdzona prestiżowymi nagrodami, o których zdobycie napój konkurował bezpośrednio z napojami spirytusowymi z całego świata: International Gold Star for Quality 2000 (Madryt), srebrny medal na Międzynarodowym Konkursie Wina i Napojów Spirytusowych 2000 i 2001 (Londyn), złoty medal na Międzynarodowym Konkursie Wina i Napojów Spirytusowych 2002 (Londyn) oraz brązowy medal na Międzynarodowym Konkursie Wina i Napojów Spirytusowych 2011 w Hongkongu.

Jego renomę potwierdzają również odniesienia w różnych publikacjach: *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) oraz *El libro de los licores de España* (Zurdo, D. i in., 2004).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/herbes_eivissenques-46246/
