C/2024/4419

10.7.2024

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 26 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008

(C/2024/4419)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY PROVÁDĚNÉ NA ÚROVNI UNIE

„Hierbas Ibicencas“

EU č.: PGI-ES-01973-AM01

Datum podání žádosti: 21.11.2023

1. Žadatel a oprávněný zájem

Skupina výrobců Hierbas Ibicencas [Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas]

2. Položka specifikace výrobku, jíž se změna (změny) týká (týkají)

☐ Název produktu

☐ Kategorie nebo zákonný název lihoviny

☐ Souvislost

☒ Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody ke změně

3.1. *Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici změny na úrovni Unie stanovenou v článku 31 nařízení (EU) 2019/787*

Žádost omezuje uvádění zeměpisného označení „Hierbas Ibicencas“ na trh, přičemž vyžaduje, aby byl k nestočenému výrobku přiložen doklad předem potvrzený kontrolním orgánem a aby byl na etiketě uveden alfanumerický kontrolní kód.

3.2. *Popis a důvody schválené (schválených) změny (změn)*

Omezení při uvádění na trh

Popis

Požadavek, aby se nestočený produkt „Hierbas Ibicencas“ přepravoval s přiloženým dokladem předem potvrzeným kontrolním orgánem.

Na etiketě chráněného produktu musí být uveden alfanumerický kontrolní kód.

Změna se týká bodů 9.a (kde zavádí nové písmeno f)) a 10 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs).

Odůvodnění

Produkt „Hierbas Ibicencas“ se může stáčet i jinde než v místě výroby.

Produkt „Hierbas Ibicencas“ se v posledních letech začal převážet nestočený mimo ostrov Ibiza. Aby se zaručil původ chráněného produktu, zachovala důvěra spotřebitelů v jakost produktu a zamezilo nekalé soutěži mezi hospodářskými subjekty, považuje se za nezbytné, aby kontrolní orgán důkladněji monitoroval sledovatelnost různých vyprodukovaných zásilek tím, že bude vyžadovat, aby k nim byl před přepravou přiložen doklad potvrzený tímto orgánem, a tím, že každé lahvi přidělí alfanumerický kód. Zkušenosti s jinými CHZO, která používají číslované jednotky, ukázaly, že přidělení jedinečného kódu každé lahvi umožňuje účinnější kontrolu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy) zeměpisného označení**

„Hierbas Ibicencas“

2. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Španělsko

3. **Druh zeměpisného označení**

Zeměpisné označení

4. **Kategorie lihoviny**

25. Anýzová lihovina

5. **Popis vlastností lihoviny**

Anýzová lihovina s obsahem alkoholu mezi 24 a 38 % objemovými, aromatizovaná bylinami a slazená sacharózou.

Chemické vlastnosti

— Skutečný obsah alkoholu: Minimálně: 24 % obj. Maximálně: 38 % obj.

— Obsah cukru: ≤ 250 g/l.

— Maximální obsah methanolu: 20 g/hl čistého alkoholu

— Hustota při 20 °C: < 1,18 g/ml.

Organoleptické vlastnosti

Čirý vzhled. Světle žlutá až jantarově žlutá barva. Intenzivní a komplexní anýzová vůně daná aromatickými bylinami použitými při výrobě. Sladká chuť. Bohatá, hustá a lepkavá konzistence. Intenzivní dochuť aromatických bylin.

6. **Vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce výrobku se zeměpisným označením Hierbas Ibicencas se omezuje na ostrovy Ibiza a Formentera v autonomní oblasti Baleárské ostrovy (Španělsko).

7. **Metoda produkce lihoviny**

Přísady

1. Líh zemědělského původu s vlastnostmi stanovenými v článku 5 nařízení (EU) 2019/787.
2. Destilovaná, deionizovaná a/nebo demineralizovaná pitná voda.
3. Sacharóza.

4. Badyán neboli semena badyáníku pravého (*Illicium verum*) a/nebo anýz čili semena bedrníku anýzu (*Pimpinella anisum*).

5. Aromatické byliny pěstované v oblasti produkce: fenykl (*Foeniculum vulgare*), tymián (*Thymus capitatus*), rozmarýn (*Rosmarinus officinalis*), aloisie citronová (*Lippia triphylla*), levandule (*Lavandula dentata*), routa (*Ruta chalepensis*), eukalyptus (*Eucalyptus camalduensis*), heřmánek (*Matricaria chamomilla*), jalovec červenoplodý (*Juniperus oxycedrus*), dobromysl obecná (*Origanum vulgare*), máta peprná (*Mentha piperita*), máta klasnatá (*Mentha spicata*), listy a kůra citronu (*Citrus limonum*), listy a kůra pomeranče (*Citrus sinensis*) a šalvěj lékařská (*Salvia officinalis*). Počet a kombinaci bylin musí určit výrobce.

Metoda produkce

Produkt Hierbas Ibicencas se získává extrakcí aromatických látek z aromatických bylin uvedených v předchozím oddílu macerací, destilací a louhováním za použití následujících postupů:

— macerace: v 70% alkoholovém roztoku lihu zemědělského původu ve vodě po dobu 15 dnů,

— destilace: při mírné teplotě v měděných destilačních přístrojích,

— louhování: ve vroucí vodě, poté se nechá vychladnout.

Použití metod je na výrobci – zváží, který postup použije na kterou bylinu. Do výsledného produktu se přidává sacharóza, líh zemědělského původu a voda, aby se dosáhlo vlastností popsaných v oddíle 3.

Produkt získaný za použití některého z těchto postupů se může filtrovat.

8. Zvláštní pravidla pro balení

—

9. Zvláštní pravidla pro označování

Povinné údaje

Na etiketu umístěnou na výrobku se zeměpisným označením je třeba uvést:

☐ označení „Hierbas Ibicencas“ písmeny o výšce nejméně 2 mm,

☐ alfanumerické kontrolní číslo.

10. Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem

Zeměpisné označení „Hierbas Ibicencas“ vychází z historie, dobré pověsti a osvědčené jakosti nápoje.

Obyvatelé Pityuských ostrovů (název ostrovů Ibiza a Formentera) tradičně vyráběli lihoviny z místních aromatických bylin. V té době se většina obyvatel Formentery zabývala rybolovem, zemědělstvím a chovem dobytka. V 50. letech 19. století měl jeden z rodáků z Formentery jménem Joan Marí Mayans větší sny a začal se na své malé lodi plavit do Barcelony s cílem zásobovat ostrov chybějícími výrobky a zbožím. Tak objevil destilační přístroje a zjistil, jak lze pomocí destilace na ostrově vyrábět lihoviny.

Jeho podnikatelský duch ho přiměl k založení malého lihovaru na Formenteře, který v roce 1880 přesunul na Ibizu. Prodej se tak rozrostl, že počátkem 30. let 20. století již běžně vyvážel na Filipíny a Kubu. V tomto období se na Ibize začali objevovat další výrobci produktu „Hierbas Ibicencas“.

Některé z těchto podniků, které jsou dodnes činné, vedou již členové třetí generace těchto rodin, kteří stále používají stejné malovýrobní metody jako jejich předkové. Tato skutečnost dokazuje, že produkt „Hierbas Ibicencas“ má na ostrovech Ibiza a Formentera své nezpochybnitelné místo.

Osvědčená jakost produktu „Hierbas Ibicencas“, zejména jeho komplexní aroma, je výsledkem vlivu lidského faktoru na výběr aromatických bylin a na výrobní proces.

Použitá směs aromatických bylin nevznikla náhodou, nýbrž je výsledkem experimentování výrobců, kteří vybrali nejvhodnější byliny ve správném poměru, aby nápoj získal příjemnou a charakteristickou chuť. Zemědělské a klimatické podmínky ostrovů Ibiza a Formentera podporují růst některých planě rostoucích aromatických bylin, jako je tymián, které mají odlišné vlastnosti (vysoký obsah silic) a dodávají produktu „Hierbas Ibicencas“ jeho jedinečnou osobitost.

Od doby, kdy byl produkt „Hierbas Ibicencas“ poprvé vyroben, slaví jeden úspěch za druhým. Mnoho návštěvníků ostrovů v průběhu 20. století ocenilo vlastnosti tohoto neobvyklého nápoje. Jednalo se i o významné osobnosti, jako byl spisovatel Vicente Blasco Ibáñez, který ve své knize „Los Muertos Mandan“ (1909) píše o pradávném ibizském zvyku pít aromatickou lihovinu vyráběnou z bylin rostoucích na ostrově.

Kvalitu a dobrou pověst produktu „Hierbas Ibicencas“ potvrdilo uznání zeměpisného označení „Hierbas Ibicencas“ dne 12. prosince 1996. Bylo to jedno z prvních zeměpisných označení udělených lihovinám ve Španělsku.

V roce 2006 byla udělena cena Ramóna Llulla (ocenění udělované vládou Baleárských ostrovů osobám nebo subjektům, které vynikají v nějaké oblasti) výrobci nápoje Hierbas Ibicencas za úspěšné udržování tradice produktu, který je pro Pityuské ostrovy tak symbolický, a za jeho propagaci v zahraničí.

Produkt „Hierbas Ibicencas“ je již od 19. století tradičním nápojem obyvatel ostrovů Ibiza a Formentera, který se těší oblibě na všech oslavách, rodinných setkáních a společenských událostech. Je to nápoj, který se bezesporu pojí se slavnostními příležitostmi a je nabízen na nápojových lístcích restaurací, kaváren, barů a vyhlášených nočních klubů na Ibize.

Slávu tohoto výrobku potvrzují i nedávné studie. Podle publikace „Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012“ [Zpráva o produkci a uvádění na trh výrobků s označením jakosti v roce 2012] vypracované Institutem Baleárských ostrovů pro jakost potravinářských produktů se prodej od roku 2002 zvýšil o 38 % a v roce 2012 dosáhl v celkovém objemu 312 461 litrů. Zahraniční prodej představuje přibližně 20 % a od roku 2002 má rostoucí tendenci, protože zastoupení výrobku mimo místní trh se prakticky zdvojnásobilo, což dokládá, jak si zahraniční spotřebitelé tohoto nápoje cení. V roce 2012 se nápoj Hierbas Ibicencas prodával v Německu, Švýcarsku, Itálii, Nizozemsku a Spojeném království.

Nápoj „Hierbas Ibicencas“ se tradičně pije s ledem i bez ledu, před jídlem, po jídle nebo k dezertu. Jednou z nejčastějších kombinací je například sklenka nápoje Hierbas Ibicencas s místním ibizským dezertem nazývaným „flaó“. Má také široké gastronomické využití, které sahá až do dávných časů. Jako příklad lze uvést tradiční pokrm „Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas“ (ibizský humr dušený s olihněmi a Hierbas Ibicencas). Kromě tradičních způsobů konzumace našel v poslední době využití i v nových receptech: „Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas“ [máčka s cibulí a Hierbas Ibicencas] nebo „Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas“ [flaó s želé s příchutí nápoje Hierbas Ibicencas].

Dalším důkazem dobré pověsti nápoje Hierbas Ibicencas je jeho nedávná premiéra ve světě koktejlů. Škola pohostinství na Baleárských ostrovech vytvořila velice zajímavé koktejly, jako je „A sa fresca eivissenca“ z nápoje „Hierbas Ibicencas“, citronové šťávy a máty nebo „Textures eivissenques“ z nápoje „Hierbas Ibicencas“, čerstvých citronů, bílého cukru, čerstvých jahod a teplé citronové pěny.

Dobrou pověst nápoje „Hierbas Ibicencas“ potvrdila prestižní ocenění, o která nápoj přímo soutěžil s dalšími lihovinami z celého světa: Mezinárodní zlatá hvězda za kvalitu 2000 (Madrid), stříbrná medaile na Mezinárodní soutěži vín a lihovin 2000 a 2001 (Londýn), zlatá medaile na Mezinárodní soutěži vín a lihovin 2002 (Londýn) a bronzová medaile na Mezinárodní soutěži vín a lihovin v Hongkongu 2011.

Jeho dobrou pověst potvrzují i zmínky v různých publikacích: „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“ (Fábrega, J. 2001) a „El libro de los licores de España“ (Zurdo, D. a kol., 2004).

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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