C/2024/4419

10.7.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 26, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/787 om definition, beskrivelse, præsentation og mærkning af spiritus, brugen af betegnelser for spiritus i præsentation og mærkning af andre fødevarer, beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus, brugen af landbrugsethanol og landbrugsdestillater i alkoholholdige drikkevarer samt om ophævelse af forordning (EF) nr. 110/2008

(C/2024/4419)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING

»Hierbas Ibicencas«

EU-nr.: PGI-ES-01973-AM01

Ansøgningsdato: 21.11.2023

1. **Ansøger og legitim interesse**

Sammenslutning af producenter af Hierbas Ibicencas [Agrupación de Manufacadores de Hierbas Ibicencas]

2. **Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

☐ Produktets betegnelse

☐ Spirituskategori eller spiritussens forskriftsmæssige betegnelse

☐ Tilknytning

☒ Restriktioner for afsætningen

3. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

3.1. *Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en EU-ændring i henhold til artikel 31 i forordning (EU) 2019/787*

Ansøgningen begrænser markedsføringen af den geografiske betegnelse »Hierbas Ibicencas«, idet det kræves, at produktet, der transporteres i bulk, ledsages af et dokument, der på forhånd er valideret af kontrolmyndigheden, ligesom der kræves en alfanumerisk kontrolkode på etiketten.

3.2. *Beskrivelse af og begrundelse for den godkendte ændring*

Restriktioner for afsætningen

Beskrivelse

Krav om, at »Hierbas Ibicencas« transporteret i bulk skal ledsages af et dokument, der er forhåndsvalideret af kontrolmyndigheden.

Angivelse af en alfanumerisk kontrolkode på det beskyttede produkts etiket.

Ændringen vedrører punkt 9.a (indsættelse af et nyt litra f) og punkt 10 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Begrundelse

»Hierbas Ibicencas« kan aftappes andre steder end produktionsstedet.

I de seneste år er »Hierbas Ibicencas« begyndt at blive transporteret i bulk uden for øen Ibiza. For at garantere det beskyttede produkts oprindelse, bevare forbrugernes tillid til produktets kvalitet og undgå illoyal konkurrence mellem de erhvervsdrivende anses det for nødvendigt, at kontrolmyndigheden i højere grad overvåger sporbarheden af de forskellige partier, der fremstilles, ved at kræve, at de ledsages af et dokument, som valideres af denne myndighed forud for transporten, og ved at tildele hver flaske en alfanumerisk kode. Erfaringerne med andre BGB'er, der anvender nummererede enheder, har vist, at det at give hver flaske en unik kode giver mulighed for mere effektiv kontrol.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

»Hierbas Ibicencas«

2. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

3. **Type geografisk betegnelse**

Geografisk betegnelse

4. **Spirituskategori(er)**

25. Spiritus med anissmag

5. **Beskrivelse af spiritussens særlige egenskaber**

Spiritus med anissmag med et alkoholindhold på 24-38 % vol., aromatiseret med planter og sødet med saccharose.

Kemiske egenskaber

— Faktisk alkoholindhold: Minimum: 24 % vol. Maksimum: 38 % vol.

— Sukkerindhold: ≤ 250 g/l.

— Maksimalt methanolindhold: 20 g/hl alkohol ved 100 % vol.

— Massefylde ved 20 °C: <1,18 g/ml.

Organoleptiske kendetegn

Klar med en farve varierende fra svagt gul og ravgul. Intens og kompleks anissmag, som bestemmes af de aromatiske planter, der anvendes i produktionsprocessen. Sød smag. Rig, tæt og klæbrig konsistens. Kraftig eftersmag af aromatiske planter.

6. **Afgrænsning af det geografiske område**

Det område, hvor produktet med den geografiske betegnelse »Hierbas Ibicencas« fremstilles, er begrænset til øerne Ibiza og Formentera, som hører under den selvstyrende region Balearerne i Spanien.

7. **Fremstillingsmetode for spiritussen**

Ingredienser

1. Landbrugsethanol med de kendetegn, der er fastsat i artikel 5 i forordning (EU) 2019/787.
2. Destilleret, deioniseret og/eller demineraliseret drikkevand.
3. Sakkarose.

4. Stjerneanis eller anisfrø (*Illicium verum*) og/eller grøn anis eller grønne anisfrø (*Pimpinella anisum*).

5. Aromatiske planter produceret i produktionsområdet: fennikel (*Foeniculum vulgare*), timian (*Thymus capitatus*), rosmarin (*Rosmarinus officinalis*), citronverbena (*Lippia triphylla*), lavendel (*Lavandula dentata*), rude (*Ruta chalepensis*), eucalyptus (*Eucalyptus camalduensis*), kamille (*Matricaria chamomilla*), enebær (*Juniperus oxycedrus*), oregano (*Origanum vulgare*), pebermynte (*Mentha piperita*), grøn mynte (*Mentha spicata*), citronblade og -skal (*Citrus limonum*), appelsinblade og -skal (*Citrus sinensis*) og salvie (*Salvia officinalis*). Antallet og kombinationen af planter skal fastsættes af producenten.

Produktionsmetode

»Hierbas Ibicencas« fremstilles ved ekstraktion af aromaerne af de i det foregående afsnit nævnte aromatiske planter. Dette sker ved udblødning, destillation og infusion via følgende proces:

— udblødning: i en 70°-alkoholopløsning (landbrugsethanol og vand) i 15 dage

— destillation over lav varme i kobberklarepander

— infusion: i kogende vand, som efterfølgende afkøles.

Producenterne skønner, hvilken procedure der skal anvendes på hvilke anlæg. Det fremstillede produkt tilsættes sakkarose, landbrugsethanol og vand for at opnå de egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.

Det produkt, der fremkommer ved en af processerne, kan filtreres.

8. Særlige emballeringskrav

—

9. Særlige mærkningskrav

Obligatoriske oplysninger

Det produkt, som er omfattet af den geografiske betegnelse, skal have følgende på etiketten:

☐ betegnelsen »Hierbas Ibicencas« med bogstaver, der er mindst 2 mm høje

☐ et alfanumerisk kontrolnummer.

10. Beskrivelse af sammenhængen mellem spiritussen og dens geografiske oprindelse

Den geografiske betegnelse »Hierbas Ibicencas« er baseret på drikkevarens historie, omdømme og certificerede kvalitet.

Indbyggerne på Pityusi-øerne (øerne Ibiza og Formentera) har tradition for fremstilling af spiritus ved hjælp af lokale aromatiske planter. Gennem tiden har de fleste indbyggere i Formentera beskæftiget sig med fiskeri, opdræt og husdyravl. I 1850'erne drømte en indbygger på Formentera ved navn Joan Marí Mayans om noget større, og han rejste til Barcelona i sin lille båd for at forsyne øen med de produkter og varer, der manglede. Det var sådan, han opdagede destillationsapparater og fandt ud af, hvordan destillation kunne anvendes til fremstilling af spiritus på øen.

Hans iværksætterånd fik ham til at etablere et lille destilleri på Formentera, som han flyttede til Ibiza i 1880. Salget eksploderede, og i starten af 1930'erne eksporterede han regelmæssigt til Filippinerne og Cuba. Det var i den periode, at andre producenter begyndte at fremstille »Hierbas Ibicencas« på Ibiza.

Visse af disse virksomheder er stadig aktive i dag og drives af tredje generation, og de anvender fortsat de samme metoder som deres forfædre. Dette viser, at fremstillingen af »Hierbas Ibicencas« er veletableret på øerne Ibiza og Formentera.

Den certificerede kvalitet af »Hierbas Ibicencas«, navnlig produktets aromatiske kompleksitet, kan tilskrives den menneskelige faktors indflydelse på valget af aromatiske planter og på produktionsprocessen.

Denne blanding af aromatiske planter er ikke opstået tilfældigt, men er resultatet af producenternes forsøg, hvor de har udvalgt de mest velegnede planter i det rette forhold til at give drikkevaren dens behagelige og karakteristiske smag. Landbrugs- og klimaforholdene på øerne Ibiza og Formentera fremmer væksten af visse vilde aromatiske planter såsom timian, der har forskellige kvaliteter (højt indhold af æterisk olie), hvilket giver »Hierbas Ibicencas« sin egen unikke karakter.

»Hierbas Ibicencas«' omdømme er blevet stadig bedre, siden produktet blev fremstillet for første gang. I løbet af det 20. århundrede har mange besøgende på øerne rost kvaliteten af denne usædvanlige drik. Blandt de besøgende findes fremtrædende personer som forfatteren Vicente Blasco Ibáñez, der i sin bog »Los Muertos Mandan« (1909) skriver om den gamle ibizanske tradition for at drikke en aromatisk spiritus fremstillet af øens planter.

Kvaliteten og omdømmet af »Hierbas Ibicencas« blev bekræftet ved godkendelsen af den geografiske betegnelse »Hierbas Ibicencas« den 12. december 1996. Det var en af de første typer spiritus, der blev tildelt en beskyttet geografisk betegnelse i Spanien.

I forbindelse med uddelingen af Ramón Llull-priserne i 2006 (»accolades« uddelt af Balearernes regering til personer eller enheder, der udmærker sig inden for et område) gik prisen til en producent af »Hierbas Ibicencas« for den vellykkede bevaring af traditionen for det for Pityusi-øerne så kendetegnende produkt og markedsføring heraf i udlandet.

Siden det 19. århundrede har indbyggerne på Ibiza og Formentera drukket den traditionelle »Hierbas Ibicencas« ved alle festlige lejligheder, familefester og sociale arrangementer. Hierbas Ibicencas er en drikkevare, der ubestrideligt er forbundet med festlige lejligheder og optræder på menukortet på restauranter, caféer, barer og Ibizas berømte natklubber.

Nylige undersøgelser underbygger produktets popularitet. Ifølge publikationen »Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012« om analyse af produktion og markedsføring af produkter med kvalitetsbetegnelser i 2012, udgivet af Balearernes institut for landbrugsfødevarekvalitet, er salget steget med 38 % siden 2002 og nåede i 2012 op på en samlet salgsmængde på 312 461 liter. Desuden udgør udlandssalget ca. 20 %, og tendensen har været stigende siden 2002, da produktets tilstedeværelse uden for det lokale marked næsten er fordoblet. Dette bekræfter de udenlandske forbrugeres påskønnelse. I 2012 solgtes der Hierbas Ibicencas i Tyskland, Schweiz, Italien, Nederlandene og Det Forenede Kongerige.

»Hierbas Ibicencas« drikkes traditionelt med eller uden is, før eller efter måltidet eller sammen med desserten. En af de mest almindelige kombinationer er et glas Hierbas Ibicencas med »flaó« (en lokal dessert på Ibiza). Den har også en lang række kulinariske anvendelser med rødder i historien, f.eks. i den traditionelle opskrift »Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas« (iberisk hummer stuvet med blæksprutte og Hierbas Ibicencas). Ud over de traditionelle måder at konsumere varen på har den for nylig fundet anvendelse i nye opskrifter som eksempelvis »Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas« (pighaj med løg og Hierbas Ibicencas) og »Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas« (ostekage med vingummier med Hierbas Ibicencas-smag).

Yderligere bevis på Hierbas Ibicencas' omdømme er den nye anvendelse i cocktails. Cateringskolen på Balearerne har skabt helt særlige cocktails såsom »A sa fresca eivissenca« fremstillet af »Hierbas Ibicencas«, citronsaft og mynte og »Textures eivissenques« lavet af »Hierbas Ibicencas«, frisk citron, sukker, friske jordbær og lun citronmousse.

Produktets omdømme bekræftes af den store prestige, spiritussen nyder, når det drejer sig om den direkte konkurrence med spiritus fra hele verden: prisen International Gold Star for Quality i år 2000 (Madrid), sølvmedalje ved den internationale vin- og spirituskonkurrence i 2000 og 2001 (London), guldmedalje ved den internationale vin- og spirituskonkurrence i 2002 (London) og bronzemedalje ved Hongkongs internationale vinkonkurrence i 2011.

Dens omdømme bekræftes også af henvisninger i forskellige publikationer: »Llibre de vins, licors i per viraari« (Ripoll, Ll., 1974), »Herbes i Remeis Casolans« (Ripoll, Ll. 1985), »Les Herbes eivissenques« (E. Inaebnit, 2001), »Llibre de la Ratafia« (Fábrega, J. 2001) og »El libro de los licores de España« (D. Zurdo, 2004).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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