C/2024/4419

10.7.2024

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 26 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

(C/2024/4419)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER UNIONSÄNDERUNG

„Hierbas Ibicencas“

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

Datum der Antragstellung: 21.11.2023

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Erzeugervereinigung von Hierbas Ibicencas [Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas]

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☐ Spirituosenkategorie oder rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Spirituose

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung

3.1. *Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Änderung der Union gemäß Artikel 31 der Verordnung (EU) 2019/787 fällt/fallen*

Der Antrag sieht eine Beschränkung der Vermarktung von Erzeugnissen mit der geografischen Angabe „Hierbas Ibicencas“ vor, wonach dem nicht abgefüllt beförderten Erzeugnis ein zuvor von der Kontrollbehörde validiertes Dokument beigefügt sein muss und ein alphanumerischer Kontrollcode auf dem Etikett angegeben werden muss.

3.2. *Beschreibung und Begründung der genehmigten Änderung(en)*

Vermarktungsbeschränkungen

Beschreibung

Anforderung, dass dem nicht abgefüllt beförderten Erzeugnis „Hierbas Ibicencas“ ein zuvor von der Kontrollbehörde validiertes Dokument beigefügt sein muss.

Anbringung eines alphanumerischen Kontrollcodes auf dem Etikett des geschützten Erzeugnisses.

Die Änderung betrifft die Nummern 9.a (Einfügung eines neuen Absatzes f) und 10 der Produktspezifikation sowie Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Begründung

Das Erzeugnis „Hierbas Ibicencas“ darf an anderen Orten als dem Herstellungsort in Flaschen abgefüllt werden.

Seit einigen Jahren wird das Erzeugnis „Hierbas Ibicencas“ außerhalb der Insel Ibiza unabgefüllt befördert. Um zu gewährleisten, dass der Ursprung des Erzeugnisses tatsächlich das abgegrenzte geografische Gebiet ist, das Verbrauchervertrauen in dessen Qualität aufrechtzuerhalten und unlauterem Wettbewerb zwischen Marktteilnehmern vorzubeugen, wird es für notwendig erachtet, dass die Kontrollbehörde die Rückverfolgbarkeit der einzelnen Chargen des Erzeugnisses genauer überwacht, indem sie verlangt, dass ihnen vor der Beförderung ein von dieser Behörde validiertes Dokument beigefügt wird und dass jeder anschließend abgefüllten Flasche ein alphanumerischer Code zugewiesen wird. Die Erfahrungen mit anderen g. g. A., bei denen nummerierte Einheiten verwendet werden, haben gezeigt, dass wirksamere Kontrollen möglich sind, wenn jeder Flasche ein eindeutiger Code zugewiesen wird.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n) der geografischen Angabe**

„Hierbas Ibicencas“

2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

3. **Art der geografischen Angabe**

geografische Angabe

4. **Kategorie(n) der Spirituose**

25. Spirituose mit Anis

5. **Beschreibung der Merkmale der Spirituose**

Spirituose mit Anis mit einem Alkoholgehalt zwischen 24 und 38 Volumenprozent, mit Pflanzen aromatisiert und mit Saccharose gesüßt.

Chemische Eigenschaften

— Vorhandener Alkoholgehalt: mindestens: 24 % vol; höchstens: 38 % vol.

— Zuckergehalt: ≤ 250 g/l.

— Höchstgehalt an Methanol: 20 g/hl r. A.

— Dichte bei 20 °C: < 1,18 g/ml.

Organoleptische Eigenschaften

Klares Aussehen; hellgelb bis bernsteingelb; intensives und komplexes Anisaroma, das von den im Herstellungsprozess verwendeten Duftpflanzen bestimmt wird. Süßer Geschmack. Reichhaltige, dichte und klebrige Textur. Schmeckt im Abgang stark nach Duftpflanzen.

6. **Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des Erzeugnisses mit der geografischen Angabe „Hierbas Ibicencas“ ist auf die Inseln Ibiza und Formentera in der Autonomen Gemeinschaft Balearen, Spanien, beschränkt.

7. **Verfahren zur Herstellung der Spirituose**

Zutaten

1. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit den in Artikel 5 der Verordnung (EU) 2019/787 genannten Merkmalen.
2. Destilliertes, entionisiertes bzw. entmineralisiertes Trinkwasser.
3. Saccharose.

4. Sternanis (*Illicium verum*) und/oder Anis (*Pimpinella anisum*).

5. Im Erzeugungsgebiet angebaute Duftpflanzen: Fenchel (*Foeniculum vulgare*), Thymian (*Thymus capitatus*), Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*), Zitronenverbene (*Lippia triphylla*), Lavendel (*Lavandula dentata*), Raute (*Ruta chalepensis*), Eukalyptus (*Eucalyptus camalduensis*), Kamille (*Matricaria chamomilla*), Wacholderbeeren (*Juniperus oxycedrus*), Oregano (*Origanum vulgare*), Pfefferminze (*Mentha piperita*), Grüne Minze (*Mentha spicata*), Zitronenblätter und -schalen (*Citrus limonum*), Orangenblätter und -schalen (*Citrus sinensis*) und Salbei (*Salvia officinalis*). Die Anzahl und Kombination der Pflanzen sind vom Erzeuger zu bestimmen.

Herstellungsverfahren

„Hierbas Ibicencas“ wird durch Extraktion der Aromen der im vorstehenden Abschnitt aufgeführten Duftpflanzen durch Mazeration, Destillation und Aufguss mit den folgenden Verfahren gewonnen:

— Mazeration: für 15 Tage in einer 70°-Alkohollösung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in Wasser;

— Destillation: bei schwacher Hitze in Destillierapparaten aus Kupfer;

— Aufguss: in kochendem Wasser mit anschließender Abkühlung.

Es liegt im Ermessen des Herstellers, welches Verfahren er bei welchen Pflanzen anwendet. Dem sich ergebenden Erzeugnis werden Saccharose, Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Wasser zugesetzt, um die in Abschnitt 3 beschriebenen Merkmale zu erzielen.

Das mit einem der Verfahren gewonnene Erzeugnis kann gefiltert werden.

8. **Besondere Kennzeichnungsvorschriften**

—

9. **Besondere Kennzeichnungsvorschriften**

Verpflichtende Angaben

Das Etikett des von der geografischen Angabe erfassten Erzeugnisses muss folgende Angaben enthalten:

☐ die Bezeichnung „Hierbas Ibicencas“ in mindestens 2 mm hohen Buchstaben;

☐ eine alphanumerische Kontrollnummer.

10. **Beschreibung des Zusammenhangs zwischen der Spirituose und ihrem geografischen Ursprung**

Die geografische Angabe „Hierbas Ibicencas“ beruht auf der Geschichte, dem Ansehen und der zertifizierten Qualität des Getränks.

Die Bewohner der Pityusen (Bezeichnung der Inseln Ibiza und Formentera) stellten traditionell Spirituosen unter Verwendung lokaler Duftpflanzen her. In dieser Zeit waren die meisten Einwohner von Formentera in der Fischerei, in der Landwirtschaft und in der Viehzucht tätig. In den 1850er-Jahren hatte einer von ihnen, Joan Marí Mayans, ehrgeizigere Vorstellungen und begann, mit seinem kleinen Boot nach Barcelona zu fahren, um Formentera mit Waren zu versorgen, an denen es dort fehlte. So entdeckte er Destillierapparate und fand heraus, wie die Destillation zur Herstellung der Spirituosen der Insel genutzt werden konnte.

Sein Unternehmergeist veranlasste ihn zur Gründung einer kleinen Brennerei auf Formentera, die er 1880 nach Ibiza verlegte. Die Verkäufe entwickelten sich so gut, dass er Anfang der 1930er-Jahre bereits regelmäßig auf die Philippinen und nach Kuba exportierte. In diesem Zeitraum traten auf Ibiza weitere Hersteller der Spirituose „Hierbas Ibicencas“ auf.

Einige dieser Betriebe, die noch heute tätig sind, werden von Familienmitgliedern der dritten Generation geführt, die nach wie vor dieselben traditionellen Herstellungsverfahren anwenden wie ihre Vorfahren. Dies zeigt, dass „Hierbas Ibicencas“ auf den Inseln Ibiza und Formentera gut etabliert ist.

Die zertifizierte Qualität von „Hierbas Ibicencas“, insbesondere die aromatische Komplexität des Erzeugnisses, ist das Ergebnis des Einflusses des menschlichen Faktors auf die Auswahl der Duftpflanzen und auf den Herstellungsprozess.

Diese Mischung von Duftpflanzen entstand nicht zufällig, sondern ist das Ergebnis von Experimenten der Erzeuger zur Auswahl der am besten geeigneten Pflanzen in den richtigen Anteilen, um dem Getränk seinen angenehmen und charakteristischen Geschmack zu verleihen. Die landwirtschaftlichen und klimatischen Bedingungen auf den Inseln Ibiza und Formentera fördern das Wachstum bestimmter wilder Duftpflanzen wie Thymian mit unterschiedlichen Eigenschaften (hoher Gehalt an ätherischen Ölen), die dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Hierbas Ibicencas“ einen einzigartigen Charakter verleihen.

Das Ansehen der Spirituose „Hierbas Ibicencas“ ist seit ihrer ersten Herstellung stetig gestiegen. Viele Besucher der Inseln haben im Laufe des 20. Jahrhunderts die Qualität dieses ungewöhnlichen Getränks gelobt. Einige dieser Besucher waren so berühmt wie der Schriftsteller Vicente Blasco Ibáñez, der in seinem Buch *Los Muertos Mandan* (Die Toten befehlen) (1909) von der alten ibizenkischen Gepflogenheit schrieb, eine aus den Pflanzen der Insel hergestellte aromatische Spirituose zu trinken.

Die Qualität und das Ansehen von „Hierbas Ibicencas“ wurden durch die Anerkennung der geschützten geografischen Angabe „Hierbas Ibicencas“ am 12. Dezember 1996 bekräftigt. Es war eine der ersten geschützten geografischen Angaben für Spirituosen in Spanien.

Bei der Verleihung der Ramón-Llull-Preise (Auszeichnungen, die von der Regierung der Balearen an Personen oder Einrichtungen vergeben werden, die in einem bestimmten Bereich herausragend sind) von 2006 wurde ein Hersteller der Spirituose „Hierbas Ibicencas“ ausgezeichnet, weil er die Tradition eines für die Pityusen derart symbolträchtigen Erzeugnisses gewahrt und es im Ausland bekannt gemacht hatte.

Seit dem 19. Jahrhundert genießen die Bewohner von Ibiza und Formentera bei all ihren Feiern, Familienzusammenkünften und gesellschaftlichen Veranstaltungen das traditionelle Erzeugnis „Hierbas Ibicencas“. „Hierbas Ibicencas“ ist ein Getränk, das unbestreitbar mit festlichen Anlässen verbunden ist und auf den Getränkekarten von Restaurants, Cafés, Bars und den renommierten Nachtclubs von Ibiza angeboten wird.

Aktuelle Studien belegen die Beliebtheit des Erzeugnisses. Laut der Veröffentlichung „Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012“ (Bericht über die Erzeugung und Vermarktung von Erzeugnissen mit Gütesiegeln im Jahr 2012) des Instituts für Qualität bei der Herstellung von Lebensmitteln aus Agrarproduktion (IQUA) sind die Verkaufszahlen seit 2002 um 38 % gestiegen und 2012 wurde ein Gesamtverkaufsvolumen von 312 461 Litern erreicht. Darüber hinaus machen Auslandsverkäufe rund 20 % aus, und dieser Trend nimmt seit 2002 zu, da sich die Präsenz des Erzeugnisses außerhalb des lokalen Marktes praktisch verdoppelt hat, was seine Beliebtheit bei ausländischen Verbrauchern bestätigt. 2012 wurde das Erzeugnis „Hierbas Ibicencas“ in Deutschland, der Schweiz, Italien, den Niederlanden und dem Vereinigten Königreich verkauft.

„Hierbas Ibicencas“ wird traditionell mit oder ohne Eis getrunken, vor oder nach den Mahlzeiten oder zu einem Dessert. Eine der häufigsten Kombinationen ist beispielsweise ein Glas „Hierbas Ibicencas“ mit Flaó (einem lokalen ibizenkischen Dessert). Darüber hinaus gibt es zahlreiche kulinarische Verwendungen, die bis in längst vergangene Zeiten zurückreichen, z. B. in dem traditionellen Rezept „Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas“ (mit Tintenfisch und „Hierbas Ibicencas“ geschmorter ibizenkischer Hummer). Neben den traditionellen Verzehrformen haben sich in letzter Zeit neue Verwendungsmöglichkeiten in neuen Rezepten gefunden, z. B. „Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas“ [Dornhai mit Zwiebeln und „Hierbas Ibicencas“] oder „Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas“ [Flaó mit durch „Hierbas Ibicencas“ aromatisierten Gummibonbons].

Ein weiterer Beleg für das hohe Ansehen des Erzeugnisses „Hierbas Ibicencas“ ist sein jüngstes Debüt in der Welt der Cocktails. Die Gastronomieschule der Balearen hat ganz spezielle Cocktails kreiert, wie z. B. „A sa fresca eivissenca“ aus „Hierbas Ibicencas“, Zitronensaft und Minze oder „Textures eivissenques“ auf der Grundlage von „Hierbas Ibicencas“, frischen Zitronen, weißem Zucker, frischen Erdbeeren und warmer Zitronenmousse.

Das Ansehen von „Hierbas Ibicencas“ wurde durch sehr prestigeträchtige Auszeichnungen bestätigt, um die das Getränk im unmittelbaren Wettbewerb mit Spirituosen aus der ganzen Welt stand: den International Gold Star Award for Quality 2000 (Madrid), die Silbermedaille beim internationalen Wein- und Spirituosenwettbewerb 2000 und 2001 (London), die Goldmedaille beim internationalen Wein- und Spirituosenwettbewerb 2002 (London) und die Bronzemedaille beim internationalen Wein- und Spirituosenwettbewerb von Hongkong 2011.

Das Ansehen des Erzeugnisses wird auch durch Erwähnungen in verschiedenen Veröffentlichungen bestätigt: *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) und *El libro de los licores de España* (Zurdo, D., et al., 2004).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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