C/2024/4419

10.7.2024

Publication d'une demande de modification conformément à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) nº 110/2008

(C/2024/4419)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION DE LA MODIFICATION AU NIVEAU DE L'UNION

«Hierbas Ibicencas»

Nº UE: PGI-ES-01973-AM01

Date de la demande: 21.11.2023

1. Demandeur et intérêt légitime

Groupement de producteurs de Hierbas Ibicencas (Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas)

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☐ Catégorie ou dénomination légale de la boisson spiritueuse

☐ Lien

☒ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

3.1. *Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification à l'échelle de l'Union visée à l'article 31 du règlement délégué (UE) 2019/787*

La demande impose une restriction à la commercialisation de l'indication géographique «Hierbas Ibicencas», en exigeant que le produit transporté en vrac soit accompagné d'un document préalablement validé par l'autorité de contrôle et qu'un code alphanumérique de contrôle figure sur l'étiquette.

3.2. *Description et motifs de la ou des modifications approuvées*

Restrictions à la commercialisation

Description

Obligation pour le produit «Hierbas Ibicencas» transporté en vrac d'être accompagné d'un document préalablement validé par l'autorité de contrôle.

Inclusion d'un code alphanumérique de contrôle sur l'étiquette du produit protégé.

Le point 9.a (ajout d'un nouveau point f) et le point 10 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Motifs

La «Hierbas Ibicencas» peut être mise en bouteille dans d'autres lieux que son lieu de production.

Depuis quelques années, la «Hierbas Ibicencas» est transportée en vrac hors de l'île d'Ibiza. Afin de garantir l'origine du produit protégé, de maintenir la confiance des consommateurs dans la qualité du produit et d'éviter toute concurrence déloyale entre les opérateurs, il s'avère nécessaire que l'autorité de contrôle surveille plus étroitement la traçabilité des différents lots produits en exigeant qu'ils soient accompagnés d'un document validé par cette autorité avant leur transport et en attribuant un code alphanumérique à chaque bouteille. Comme le montre l'expérience acquise avec d'autres IGP qui utilisent des unités numérotées, l'attribution d'un code unique à chaque bouteille permet des contrôles plus efficaces.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) de l'indication géographique**

Hierbas Ibicencas

2. **État membre dont fait partie la zone géographique**

Espagne

3. **Type d'indication géographique**

Indication géographique

4. **Catégorie(s) de la boisson spiritueuse**

25. Boisson spiritueuse à l'anis

5. **Description des caractéristiques de la boisson spiritueuse**

Boisson spiritueuse à l'anis présentant un titre alcoométrique volumique allant de 24 % à 38 %, aromatisée aux plantes et édulcorée au saccharose.

Caractéristiques chimiques

— Titre alcoométrique acquis: Minimal: 24 % vol. Maximal: 38 % vol.

— Teneur en sucre: ≤ 250 g/l.

— Teneur maximale en méthanol: 20 g/hl d'alcool à 100 % vol.

— Densité à 20 °C: <1,18 g/ml.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect clair. Couleur jaune pâle à jaune ambré. Arôme anisé intense et complexe déterminé par les plantes aromatiques utilisées dans le processus de production. Goût sucré. Texture riche, dense et collante. Arrière-goût marqué de plantes aromatiques.

6. **Délimitation de la zone géographique**

La zone de production de l'indication géographique «Hierbas Ibicencas» est limitée aux îles d'Ibiza et de Formentera, Communauté autonome des îles Baléares, Espagne.

7. **Méthode de production de la boisson spiritueuse**

Ingrédients

1. Alcool éthylique d'origine agricole présentant les caractéristiques énoncées à l'article 5 du règlement (UE) 2019/787.
2. Eau potable, distillée, désionisée et/ou déminéralisée.
3. Saccharose.

4. Anis étoilé ou graines d'anis (*Illicium verum*) et/ou anis vert (*Pimpinella anisum*).

5. Plantes aromatiques produites dans la zone de production: fenouil (*Foeniculum vulgare*), thym (*Thymus capitatus*), romarin (*Rosmarinus officinalis*), verveine citronnelle (*Lippia triphylla*), lavande (*Lavandula dentata*), rue (*Ruta chalepensis*), eucalyptus (*Eucalyptus camalduensis*), camomille (*Matricaria chamomilla*), baies de genévrier (*Juniperus oxycedrus*), origan (*Origanum vulgare*), menthe poivrée (*Mentha piperita*), menthe verte (*Mentha spicata*), feuilles et zeste de citron (*Citrus limonum*), feuilles et zeste d'orange (*Citrus sinensis*) et sauge (*Salvia officinalis*). Le nombre et la combinaison de plantes doivent être déterminés par le producteur.

Méthode de production

La liqueur «Hierbas Ibicencas» est obtenue par extraction des arômes des plantes aromatiques énumérées dans la section précédente par macération, distillation et infusion selon les procédés suivants:

— macération: dans une solution alcoolique à 70° d'alcool éthylique d'origine agricole dans l'eau pendant 15 jours;

— distillation: à feu doux dans des alambics en cuivre;

— infusion: dans de l'eau bouillante, puis mis à refroidir.

Les méthodes sont utilisées à la discrétion du producteur en ce qui concerne la procédure à appliquer à quelles plantes. Du saccharose, de l'alcool éthylique d'origine agricole et de l'eau sont ajoutés au produit obtenu afin d'obtenir les caractéristiques décrites au point 3.

Le produit obtenu par l'un quelconque des procédés peut être filtré.

8. **Règles spécifiques applicables au conditionnement**

—

9. **Règles spécifiques d'étiquetage**

Mentions obligatoires

L'étiquetage du produit protégé par l'indication géographique doit comporter les éléments ci-dessous:

☐ la dénomination «Hierbas Ibicencas» en caractères d'une hauteur minimale de 2 mm;

☐ un code alphanumérique de contrôle.

10. **Description du lien entre la boisson spiritueuse et son origine géographique**

L'indication géographique «Hierbas Ibicencas» est fondée sur l'histoire, la réputation et la qualité reconnue de ce spiritueux.

Les habitants des îles Pityuses (nom donné aux îles d'Ibiza et de Formentera) produisaient déjà de longue date des boissons spiritueuses à base de plantes aromatiques locales. La plupart des habitants de Formentera pratiquaient alors la pêche, l'agriculture et l'élevage. Dans les années 1850, Joan Marí Mayans, un natif de Formentera qui nourrissait de plus grandes ambitions, commença à se rendre à Barcelone dans son modeste bateau dans le but d'en rapporter des produits et des marchandises qui manquaient sur l'île. C'est ainsi qu'il découvrit les alambics et apprit à utiliser la distillation pour produire les boissons spiritueuses locales.

Son esprit d'entreprise l'amena à créer une petite distillerie à Formentera, qu'il transféra à Ibiza en 1880. Les ventes explosèrent à un point tel qu'au début des années 1930, il exportait déjà régulièrement ses produits aux Philippines et à Cuba. C'est à cette période que d'autres producteurs de «Hierbas Ibicencas» firent leur apparition à Ibiza.

Certains de ces établissements, encore actifs aujourd'hui, sont gérés par des membres de la famille de troisième génération qui utilisent toujours les mêmes méthodes artisanales que leurs ancêtres. Cela montre que la «Hierbas Ibicencas» est bien implantée dans les îles d'Ibiza et de Formentera.

La qualité reconnue de cette liqueur, notamment sa complexité aromatique, résulte de l'influence du facteur humain sur la sélection des plantes aromatiques et sur le processus de production.

Le mélange de plantes aromatiques utilisé n'est pas le fruit du hasard mais de l'expérimentation des producteurs, qui ont sélectionné les plantes les plus appropriées et trouvé les proportions adéquates pour conférer à cette boisson son goût agréable et caractéristique. Les conditions agroclimatiques des îles d'Ibiza et de Formentera favorisent la croissance de certaines plantes aromatiques sauvages, comme le thym, dont les qualités particulières (teneur élevée en huiles essentielles) confèrent à la «Hierbas Ibicencas» sa personnalité unique.

La réputation de la «Hierbas Ibicencas» n'a cessé de prendre de l'ampleur depuis que cette liqueur a été produite pour la première fois. Tout au long du XX^{e} siècle, de nombreux visiteurs de passage dans les îles ont salué les qualités de cette boisson inhabituelle. Certains d'entre eux étaient des personnalités, à l'instar de l'écrivain Vicente Blasco Ibáñez qui, dans son livre *Los Muertos Mandan* (1909), évoque l'ancienne coutume ibizienne consistant à boire une boisson spiritueuse aromatique produite à partir de plantes locales.

La qualité et la réputation de la «Hierbas Ibicencas» ont été confirmées par la reconnaissance de la dénomination géographique «Hierbas Ibicencas» le 12 décembre 1996. Il s'agit de l'une des premières indications géographiques à avoir été accordée à une boisson spiritueuse en Espagne.

Lors de l'édition 2006 des prix Ramón Llull (décernés par le gouvernement des îles Baléares à des personnes ou des entités qui excellent dans certains domaines), un producteur de «Hierbas Ibicencas» a été récompensé pour avoir réussi à perpétuer la tradition d'un produit aussi emblématique des îles Pityuses et à le promouvoir à l'étranger.

Depuis le XIX^{e} siècle, les habitants d'Ibiza et de Formentera dégustent la «Hierbas Ibicencas» traditionnelle à l'occasion de toutes leurs célébrations, réunions de famille et événements sociaux. La «Hierbas Ibicencas» est incontestablement associée aux occasions festives et figure sur les cartes des restaurants, des cafés et des bars comme des célèbres boîtes de nuit d'Ibiza.

Des études récentes confirment la popularité de ce produit. C'est ainsi que, selon l'ouvrage intitulé «Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012», élaboré par l'Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares (Institut de la qualité agroalimentaire des îles Baléares), les ventes de cette boisson spiritueuse ont augmenté de 38 % depuis 2002, pour atteindre un volume de commercialisation total de 312 461 litres en 2012. En outre, les ventes à l'étranger représentent environ 20 % et la tendance est à la hausse depuis 2002 puisque la présence du produit en dehors du marché local a pratiquement doublé, ce qui confirme le succès de cette liqueur auprès des consommateurs étrangers. En 2012, la «Hierbas Ibicencas» était vendue en Allemagne, en Suisse, en Italie, aux Pays-Bas et au Royaume-Uni.

Cette boisson spiritueuse est traditionnellement consommée avec ou sans glaçons, avant ou après les repas, ou pour accompagner un dessert. Par exemple, il est très fréquent de prendre un verre de «Hierbas Ibicencas» pour accompagner un flaó (dessert typique d'Ibiza). On retrouve aussi ce spiritueux dans de nombreuses préparations culinaires qui remontent à des temps anciens, comme la traditionnelle «Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas» (ragoût de homard aux calamars et «Hierbas Ibicencas»). Outre ces formes traditionnelles de consommation, cette liqueur est aujourd'hui employée dans de nouvelles recettes, comme le «Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas» (roussette aux oignons et «Hierbas Ibicencas») ou le «flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas» (flaó accompagné de boules de gomme aromatisées aux «Hierbas Ibicencas»).

La boisson spiritueuse a également fait depuis peu son entrée dans le monde des cocktails, preuve supplémentaire de sa renommée. L'école hôtelière des îles Baléares a ainsi créé des cocktails très spéciaux, notamment le «A sa fresca eivissenca», à base de «Hierbas Ibicencas», de jus de citron et de menthe, ou le «Textures eivissenques», à base de «Hierbas Ibicencas», de citrons frais, de sucre blanc, de fraises fraîches et de mousse de citron chaud.

Témoignent en outre de la réputation de la «Hierbas Ibicencas» plusieurs prix prestigieux, pour lesquels cette liqueur a été en concurrence directe avec des boissons spiritueuses du monde entier: International Gold Star for Quality 2000 (Madrid), médaille d'argent au concours international des vins et spiritueux 2000 et 2001 (Londres), médaille d'or au concours international de vins et spiritueux de 2002 (Londres) et médaille de bronze au concours international de spiritueux de Hong Kong en 2011.

La réputation de ce produit est également confirmée par sa mention dans différentes publications: «Llibre de vins, licors i per necessary ari» (Ripoll, Ll., 1974), «Herbes i Remeis Casolans» (Ripoll, Ll. 1985), «Les Herbes eivissenques» (Inaebnit E., 2001), «Llibre de la Ratafia» (Fábrega, J. 2001) et «El libro de los licores de España» (Zurdo, D. *et al.*, 2004).

Référence à la publication du cahier des charges

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