C/2024/4419

2024.7.10.

Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése szerint

(C/2024/4419)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

UNIÓS MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Hierbas Ibicencas”

EU-szám: PGI-ES-01973-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023.11.21.

1. **Kérelmező és jogos érdek**

A Hierbas Ibicencas gyártóinak csoportja (Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas)

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☐ A szeszes ital kategóriája vagy hivatalos neve

☐ Kapcsolat

☒ Forgalmazási korlátozás

3. **A módosítás leírása és indokolása**

3.1. *Annak kifejtése, hogy a módosításra vonatkozik az (EU) 2019/787 rendelet 31. cikkében meghatározott uniós módosítás fogalommeghatározása*

A kérelem korlátozza a „Hierbas Ibicencas” földrajzi árujelzővel ellátott termék forgalmazását, és előírja, hogy az ömlesztve szállított terméket az ellenőrző hatóság által előzetesen hitelesített dokumentumnak kell kísérnie, és előírja, hogy a címkén alfanumerikus ellenőrző kódot kell feltüntetni.

3.2. *A jóváhagyott módosítás(ok) leírása és indokolása*

Forgalmazási korlátozások

Leírás

Annak előírása, hogy az ömlesztve szállított „Hierbas Ibicencas”-t az ellenőrző hatóság által előzetesen hitelesített dokumentumnak kell kísérnie.

Alfanumerikus ellenőrző kódot kell feltüntetni az oltalom alatt álló termék címkéjén.

A módosítás a termékleírás 9a. pontját (új f) pont beillesztése) és 10. pontját, valamint az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Indokolás

A „Hierbas Ibicencas” az előállítás helyétől eltérő helyen is palackozható.

A „Hierbas Ibicencas” Ibiza szigetén kívülre történő ömlesztett szállítása az elmúlt években kezdődött. Az oltalom alatt álló termék származásának garantálása, a termék minőségébe vetett fogyasztói bizalom fenntartása és a gazdasági szereplők közötti tisztességtelen verseny elkerülése érdekében szükségesnek tűnik, hogy az ellenőrző hatóság szigorúbban ellenőrizze az előállított különböző szállítmányok nyomonkövethetőségét azáltal, hogy előírja, hogy azokhoz a szállítást megelőzően az e hatóság által hitelesített dokumentumot kell csatolni, és minden palackhoz alfanumerikus kódot rendel. A számozott egységeket használó egyéb OFJ-kkel kapcsolatos tapasztalatok azt mutatják, hogy az egyes palackok egyedi kóddal való ellátása hatékonyabb ellenőrzést tesz lehetővé.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A földrajzi jelzés elnevezése(i)**

„Hierbas Ibicencas”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

3. **A földrajzi árujelző típusa**

Földrajzi árujelző

4. **A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái**

25. Ánizsízesítésű szeszes ital

5. **A szeszes ital jellemzőinek leírása**

Ánizsízesítésű szeszes ital 24–38 térfogatszázalék közötti alkoholtartalommal, növényekkel ízesítve és szacharózzal édesítve.

Kémiai jellemzők

— Tényleges alkoholtartalom: Minimum: 24 térfogatszázalék Maximum: 38 térfogatszázalék

— Cukortartalom: ≤ 250 g/l

— Maximális metanoltartalom: 20 g/hl alkohol 100 térfogatszázaléknál

— Sűrűség 20 °C-on: <1,18 g/ml

Érzékszervi jellemzők

Áttetsző, a halvány sárgától a borostyánsárgáig terjedő szín, intenzív és komplex ánizs aroma, amelyet az előállítási folyamatban használt aromás növények határoznak meg. Édes íz. Gazdag, sűrű és ragadós állag. Aromás növények intenzív utóíze.

6. **A földrajzi terület meghatározása**

A Hierbas Ibicencas földrajzi jelzés előállítási területe a spanyolországi Baleár-szigetek autonóm közösség területén található Ibiza és Formentera szigetére korlátozódik.

7. **A szeszes ital előállításának módja**

Összetevők

1. Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, amely rendelkezik az (EU) 2019/787 rendelet 5. cikkében meghatározott jellemzőkkel.
2. Desztillált, ionmentesített és/vagy ásványmentesített ivóvíz.
3. Szacharóz.

4. Csillagánizs vagy ánizsmag (*Illicium verum*) és/vagy zöld ánizs vagy ánizsmag (*Pimpinella anisum*).

5. Az előállítási területen termesztett aromás növények: édeskömény (*Foeniculum vulgare*), kakukkfű (*Thymus capitatus*), rozmaring (*Rosmarinus officinalis*), citromverbéna (*Lippia triphylla*), levendula (*Lavandula dentata*), ruta (*Ruta chalepensis*), eukaliptusz (*Eucalyptus camalduensis*), kamilla (*Matricaria chamomilla*), borókabogyó (*Juniperus oxycedrus*), oregánó (*Origanum vulgare*), borsmenta (*Mentha piperita*), fodormenta (*Mentha spicata*), citromlevelek és -héj (*Citrus limonum*), narancslevelek és -héj (*Citrus sinensis*), és zsálya (*Salvia officinalis*). A növények számát és kombinációját a gyártó határozza meg.

Az előállítás módja

A Hierbas Ibicencas-t az előző szakaszban felsorolt aromás növények aromáinak áztatással, lepárlással és forrázással történő kivonásával állítják elő a következő eljárások alkalmazásával:

— áztatás: mezőgazdasági eredetű etil-alkohol 70 °-os alkoholos oldatában vízben 15 napig,

— lepárlás: rézlepárlókban alacsony hőfokon,

— forrázás: forrásban lévő vízben, majd hagyják lehűlni.

A módszereket a gyártó saját belátása szerint alkalmazza abban a tekintetben, hogy melyik növény esetében mely eljárást használja. A 3. szakaszban leírt jellemzők elérése érdekében az előállított termékhez szacharózt, mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt és vizet adnak.

A folyamatok bármelyikével nyert termék szűrhető.

8. **A csomagolásra vonatkozó konkrét szabályok**

–

9. **A címkézésre vonatkozó konkrét szabályok**

Kötelező információk

A földrajzi árujelzővel ellátott termék címkéjén a következőket kell feltüntetni:

☐ a „Hierbas Ibicencas” megjelölés legalább 2 mm magas betűkkel,

☐ alfanumerikus ellenőrző szám.

10. **A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása**

A „Hierbas Ibicencas” földrajzi árujelző az ital történelmén, hírnevén és tanúsított minőségén alapul.

A Pityúzok (Ibiza és Formentera szigetének elnevezése) lakosainak hagyományai közé tartozott a szeszes italok előállítása helyi aromás növények felhasználásával. Ebben az időszakban Formentera lakosainak többsége halászattal, gazdálkodással és állattenyésztéssel foglalkozott. Az 1850-es években Formentera egyik lakosa, Joan Marí Mayans nagyobb ötletekkel állt elő, és csónakjával Barcelonába utazott, hogy a szigetet olyan termékekkel és árukkal lássa el, amelyek nem voltak elérhetőek. Így fedezte fel a lepárlókat, és tanulta meg, hogy a lepárlás technikája hogyan használható fel a sziget szeszes italainak előállításához.

Vállalkozói szelleme arra késztette, hogy Formenterában egy kis lepárlóüzemet hozzon létre, amelyet 1880-ban Ibizára költöztetett. Az értékesítés annyira fellendült, hogy az 1930-as évek elejére már rendszeresen exportált a Fülöp-szigetekre és Kubába. Ez volt az az időszak, amikor a „Hierbas Ibicencas”-t előállító más gyártók megjelentek Ibiza szigetén.

E létesítmények némelyikét, amelyek ma is működnek, harmadik generációs családtagok működtetik, akik még mindig ugyanazokat a kisüzemi módszereket alkalmazzák, mint őseik. Ez a tény bizonyítja, hogy a „Hierbas Ibicencas”-t régóta készítik Ibiza és Formentera szigetén.

A „Hierbas Ibicencas” tanúsított minősége, különösen komplex aromái az emberi tényezőnek az aromás növények kiválasztására és az előállítási folyamatra gyakorolt hatásának az eredménye.

A felhasznált aromás növények keveréke nem véletlenül jött létre, hanem a gyártók kísérletezésének eredménye, akik a legmegfelelőbb növényeket választották ki a megfelelő arányban ahhoz, hogy kellemes, jellegzetes ízt kölcsönözzenek az italnak. Ibiza és Formentera szigetének mezőgazdasági és éghajlati viszonyai elősegítik bizonyos vadon termő aromás növények, például a különböző minőségű (magas illóolaj-tartalmú) kakukkfű termesztését, amely a „Hierbas Ibicencas” egyedi jellegét kölcsönzi.

A „Hierbas Ibicencas” hírneve első előállítása óta egyre csak erősödött. A XX. században a szigetekre látogatók közül sokan méltatták ennek a szokatlan italnak a tulajdonságait. E látogatók némelyike jól ismert volt, mint például Vicente Blasco Ibáñez író, aki a „Los Muertos Mandan” című könyvében (1909) írt az ókori ibizai szokásról, miszerint a lakosok a sziget növényeiből előállított aromás szeszes italt fogyasztottak.

A „Hierbas Ibicencas” minőségét és hírnevét 1996. december 12-én a „Hierbas Ibicencas” földrajzi megjelölés elismerése is megerősítette. Ez volt az egyik első olyan földrajzi árujelző, amelyet Spanyolországban egy szeszes italnak adtak meg.

A Ramón Llull-díjat (a Baleár-szigetek kormánya által bármely területen kimagasló teljesítményt nyújtó embereknek vagy szervezeteknek odaítélt elismerés) 2006-ban egy Hierbas Ibicencas gyártónak ítélték oda, amiért sikeresen fenntartotta a Pityúzok emblematikus termékének hagyományát, és külföldön is népszerűsítette azt.

Ibiza és Formentera lakói a XIX. század óta fogyasztják a hagyományos „Hierbas Ibicencas”-t ünnepeik, családi összejöveteleik és társadalmi eseményeik alkalmával. A Hierbas Ibicencas egy olyan ital, amely vitathatatlanul kapcsolódik ünnepi alkalmakhoz, és amelyet az éttermek, kávézók, bárok és Ibiza híres éjszakai klubjainak italmenüjében kínálnak.

A közelmúltban készült tanulmányok alátámasztják a termék népszerűségét. A Baleár-szigetek agrár-élelmiszeripari termékeinek minőségét vizsgáló intézet „Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012” [A minőségi megjelöléssel ellátott termékek 2012. évi előállításának és forgalomba hozatalának elemzése] című kiadványa szerint például 2002 óta 38 %-kal emelkedtek az eladások, és 2012-re összesen 312 461 liternyi mennyiséget adtak el. Ezenkívül a külföldi értékesítés körülbelül 20 %-ot tesz ki, és ez a tendencia 2002 óta növekszik, mivel a termék helyi piacon kívüli jelenléte gyakorlatilag megduplázódott, ami megerősíti a külföldi fogyasztók általi kedveltségét. 2012-ben a Hierbas Ibicencas-t Németországban, Svájcban, Olaszországban, Hollandiában és az Egyesült Királyságban is értékesítették.

A „Hierbas Ibicencas”-t hagyományosan jéggel vagy anélkül, étkezés előtt vagy után, illetve desszertekhez fogyasztják. Az egyik leggyakoribb párosítás például egy üveg Hierbas Ibicencas és egy flaó (egy helyi ibizai desszert). Számos gasztronómiai célú felhasználása is van, például a „Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas” [Hierbas Ibicencas-szal és tintahallal főzött ibizai homár] hagyományos receptjében. A hagyományos fogyasztási formák mellett a közelmúltban újra felfedezték, és új receptekhez is felhasználják, ilyen például a „Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas” [tüskés cápa hagymával és Hierbas Ibicencas-szal] vagy a „Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas” [Flaó Hierbas Ibicencas ízesítésű gumicukorral].

A Hierbas Ibicencas hírnevének további bizonyítéka, hogy nemrég debütált a koktélok világában is. A Baleár-szigeteki vendéglátóipari iskola nagyon speciális koktélokat fejlesztett ki, mint például a „Hierbas Ibicencas”-ból, citromléből és mentából készült „A sa fresca eivissenca”, illetve a „Hierbas Ibicencas” alapú, friss citrommal, fehér cukorral, friss eperrel és meleg citromhabbal készült „Textures eivissenques”.

A „Hierbas Ibicencas” hírnevét az alábbi nagy presztízsű díjak is megerősítették, amelyek elnyeréséért ez az ital közvetlen versenyben áll a világ minden tájáról származó szeszes italokkal: International Gold Star for Quality 2000 (Madrid), ezüstérem a 2000. és 2001. évi nemzetközi bor- és szeszesital-versenyen (International Wine and Spirits Competition, London), aranyérem a 2002. évi nemzetközi bor- és szeszesital-versenyen (London) és bronzérem a 2011. évi hongkongi nemzetközi bor- és szeszesital-versenyen.

Hírnevét a különböző kiadványokban szereplő hivatkozások is megerősítik: „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) és „El libro de los licores de España" (Zurdo, D. et al., 2004).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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