C/2024/4419

10.7.2024.

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 26. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2019/787 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu un marķējumu, stipro alkoholisko dzērienu nosaukumu lietošanu citu pārtikas produktu noformējumā un marķējumā, stipro alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību, lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta un destilātu izmantošanu alkoholiskajos dzērienos un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 110/2008

(C/2024/4419)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

SAVIENĪBAS LĪMEŅA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

“Hierbas Ibicencas”

ES Nr.: PGI-ES-01973-AM01

Pieteikuma iesniegšanas datums: 21.11.2023.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

“Hierbas Ibicencas” ražotāju grupa [*Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas*]

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

☐ Produkta nosaukums

☐ Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija vai juridiskais nosaukums

☐ Saikne

☒ Tirdzniecības ierobežojums

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

3.1. *Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu vai grozījumiem attiecināma Savienības līmeņa grozījuma definīcija saskaņā ar Regulas (ES) 2019/787 31. pantu*

Pieteikumā noteikts ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Hierbas Ibicencas” tirdzniecības ierobežojums, paredzot, ka produktam, ko pārvadā bez taras, ir jāpievieno kontroles iestādes iepriekš apstiprināts dokuments un uz etiķetes jānorāda burtciparu kontroles kods.

3.2. *Apstiprinātā grozījuma vai apstiprināto grozījumu apraksts un pamatojums*

Tirdzniecības ierobežojumi

Apraksts

Prasība bez taras pārvadātam “Hierbas Ibicencas” pievienot kontroles iestādes iepriekš apstiprinātu dokumentu.

Burtciparu kontroles koda iekļaušana aizsargātā produkta etiķetē.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9.a punktu (iekļauts jauns f) apakšpunkts) un 10. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=lv).

Pamatojums

“Hierbas Ibicencas” var pildīt pudelēs ne tikai tā ražošanas vietā.

Pēdējos gados ir sākts “Hierbas Ibicencas” pārvadāt bez taras ārpus Ivisas salas. Lai garantētu aizsargātā produkta izcelsmi, saglabātu patērētāju uzticēšanos produkta kvalitātei un uzņēmēju vidū nepieļautu negodīgu konkurenci, tiek uzskatīts, ka kontroles iestādei ir stingrāk jāuzrauga dažādo saražoto sūtījumu izsekojamība, pieprasot, lai tiem pirms pārvadāšanas tiktu pievienots minētās iestādes apstiprināts dokuments un lai katrai pudelei piešķirtu burtciparu kodu. Pieredze ar citiem AĢIN, kas izmanto numurētas vienības, liecina, ka unikāla koda piešķiršana katrai pudelei ļauj veikt efektīvāku kontroli.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde vai norādes**

“Hierbas Ibicencas”

2. **Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

3. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

4. **Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija vai kategorijas**

25. Stiprie alkoholiskie dzērieni ar anīsa aromātu

5. **Stiprā alkoholiskā dzēriena īpašību apraksts**

Stiprais alkoholiskais dzēriens ar anīsa aromātu, kura spirta tilpumkoncentrācija ir 24–38 %, aromatizēts ar augiem un saldināts ar saharozi.

Ķīmiskās īpašības

— Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: minimālā 24 %; maksimālā 38 %.

— Cukura saturs: ≤ 250 g/l.

— Maksimālais metanola saturs: 20 g/hl 100 tilp. % spirta.

— Blīvums 20 °C temperatūrā: < 1,18 g/ml.

Organoleptiskās īpašības

Pēc izskata dzidrs. Bāli dzeltens līdz dzintara dzeltens. Intensīvs un komplekss anīsa aromāts, ko nosaka ražošanas procesā izmantotie aromātiskie augi. Salda garša. Bagātīga, blīva un lipīga konsistence. Intensīva aromātisko augu pēcgarša.

6. **Ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Apgabals, kurā ražo produktu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Hierbas Ibicencas”, ir Ivisas [*Ibiza*] un Formenteras [*Formentera*] salas Baleāru salu autonomajā apgabalā, Spānijā.

7. **Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode**

Izejvielas

1. Lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirts ar Regulas (ES) 2019/787 5. pantā noteiktajām īpašībām.
2. Destilēts, dejonizēts un/vai demineralizēts dzeramais ūdens.
3. Saharoze.

4. Zvaigžņveida anīss (*Illicium verum*) vai tā sēklas un/vai parastais anīss (*Pimpinella anisum*) vai tā sēklas.

5. Ražošanas apgabalā audzēti aromātiskie augi: parastais fenhelis (*Foeniculum vulgare*), timiāns (*Thymus capitatus*), rozmarīns (*Rosmarinus officinalis*), citronverbēna (*Lippia triphylla*), robainā lavanda (*Lavandula dentata*), rūta (*Ruta chalepensis*), sarkanais eikalipts (*Eucalyptus camalduensis*), ārstniecības kumelīte (*Matricaria chamomilla*), dzeloņainais kadiķis (*Juniperus oxycedrus*), parastā raudene (*Origanum vulgare*), piparmētra (*Mentha piperita*), krūzmētra (*Mentha spicata*), citrona (*Citrus limonum*) lapas un augļa mizas, apelsīna (*Citrus sinensis*) lapas un augļa mizas un salvija (*Salvia officinalis*). Augu kombinācija un daudzums jānosaka ražotājam.

Ražošanas metode

"Hierbas Ibicencas" iegūst, macerācijā ekstrahējot iepriekšējā iedaļā uzskaitīto aromātisko augu aromātus, destilējot un gatavojot uzlējumu:

— macerācija 15 dienas lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtā (70°);

— destilācija uz lēnas uguns vara destilācijas katlos;

— uzlējuma gatavošana vārošā ūdenī, pēc tam uzlējumam ļauj atdzist.

To, kāda procedūra jāizmanto attiecībā uz kuriem augiem, ražotājs nosaka pēc saviem ieskatiem. Iegūtajam produktam pievieno saharozi, lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu un ūdeni, lai tādā veidā iegūtu 3. iedaļā aprakstītās īpašības.

Produktu, kas iegūts, izmantojot jebkuru no šiem procesiem, var filtrēt.

8. **Īpaši iepakošanas noteikumi**

—

9. **Īpaši marķēšanas noteikumi**

Obligātās ziņas

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta marķējumā jānorāda:

☐ nosaukums "Hierbas Ibicencas" ar vismaz 2 mm augstām rakstzīmēm;

☐ burtciparu kontroles numurs.

10. **Apraksts par saikni starp stipro alkoholisko dzērienu un tā ģeogrāfisko izcelsmi**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Hierbas Ibicencas" pamatā ir dzēriena vēsture, reputācija un sertificēta kvalitāte.

Pitiuzu salu (Ivisas un Formenteras salu nosaukums) iedzīvotāji tradicionāli gatavojuši stipros alkoholiskos dzērienus, kuros izmantoti vietējie aromātiskie augi. Lielākā daļa Formenteras iedzīvotāju nodarbojās ar zvejniecību, lauksaimniecību un lopkopību. 19. gadsimta 50. gados vienam no Formenteras iedzīvotājiem vārdā *Joan Marí Mayans* dzima ambiciozākas idejas, un viņš paša mazajā laivā sāka braukāt uz Barselonu, lai savu salu apgādātu ar produktiem un precēm, kuru tai trūka. Tā viņš atklāja destilātus un iemācījās destilēt spirtu, lai uz salas ražotu stipros alkoholiskos dzērienus.

Viņa uzņēmēja gars mudināja Formenterā izveidot nelielu spirta rūpnīcu, kuru viņš 1880. gadā pārcēla uz Ivisu. Pārdošanas apjomi pieauga tik strauji, ka līdz 20. gadsimta 30. gadu sākumam viņš jau regulāri eksportēja produkciju uz Filipīnām un Kubu. Šajā laikā Ivisā sāka parādīties arī citi "Hierbas Ibicencas" ražotāji.

Dažus no šiem uzņēmumiem, kas darbojas vēl šodien, vada dibinātāju ģimenes locekļu trešā paaudze, joprojām izmantojot tās pašas mājsaimnieciskās metodes, ko viņu senči. Tas liecina, ka "Hierbas Ibicencas" ražošana Ivisas un Formenteras salās ir labi iesakņojusies.

“Hierbas Ibicencas” sertificētā kvalitāte, jo īpaši produkta aromātiskā sarežģītība, ir saistīta ar cilvēkfaktora ietekmi uz aromātisko augu izvēli un ražošanas procesu.

Izmantotais aromātisko augu maisījums nav radies nejauši, bet gan ražotāju eksperimentu rezultātā, atlasot piemērotākos augus pareizajās proporcijās, lai dzērienam piešķirtu patīkamu un raksturīgu garšu. Ivisas un Formenteras salu lauksaimnieciskie un klimatiskie apstākļi ir tādi, ka atsevišķu savvaļas aromātisko augu, piemēram, timiāna, ēterisko eļļu saturs ir augstāks nekā citviet, un tas piešķir “Hierbas Ibicencas” unikālu raksturu.

Kopš “Hierbas Ibicencas” pirmsākumiem tā reputācija ir kļuvusi tikai labāka. Daudzi salu apmeklētāji 20. gadsimtā ir slavējuši šā neparastā dzēriena īpašības. Daži no šiem apmeklētājiem bija tik prominenti kā rakstnieks *Vicente Blasco Ibáñez*, kurš savā grāmatā “Los Muertos Mandan” (1909. gads) rakstīja par Ivisas iedzīvotāju seno paražu dzert aromātisko stipro alkoholisko dzērienu, kas ražots, izmantojot salas augus.

“Hierbas Ibicencas” kvalitāte un reputācija apstiprinājumu guva 1996. gada 12. decembrī, kad tika atzīts ģeogrāfiskās izcelsmes nosaukums “Hierbas Ibicencas”. Tā ir viena no pirmajām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, kas Spānijā piešķirtas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem.

2006. gadā kāds “Hierbas Ibicencas” ražotājs par to, ka tas veiksmīgi uztur šī produkta tradīciju, kas ir tik raksturīga Pitiuzu salām, kā arī popularizē to ārzemēs, saņēma *Ramón Llull* balvu (Baleāru salu valdības apbalvojums, kuru piešķir cilvēkiem vai organizācijām, kas izcēlušies kādā jomā).

Kopš 19. gadsimta Ivisas un Formenteras iedzīvotāji tradicionālo “Hierbas Ibicencas” ir baudījuši visās savās svinībās, ģimenes sanākšanās un saviesīgos pasākumos. “Hierbas Ibicencas” ir dzēriens, kas nenoliedzami asociējas ar svētkiem un tiek piedāvāts restorānu, kafejnīcu, bāru un Ivisas slaveno naktsklubu dzērienu kartēs.

Jaunākie pētījumi apstiprina produkta popularitāti. Saskaņā ar Baleāru Salu Lauksaimniecības pārtikas kvalitātes institūta publikāciju “Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012” [“Ziņojums par produktu, kam piešķirtas kvalitātes zīmes, ražošanu un mārketingu 2012. gadā”] laikā kopš 2002. gada pārdošanas apjoms ir palielinājies par 38 %, 2012. gadā sasniedzot 312 461 litru. Turklāt pārdošanas apjomi ārvalstīs veido aptuveni 20 %, un kopš 2002. gada šī tendence ir pieaugusi, jo produkta klātbūtne ārpus vietējā tirgus ir gandrīz divkāršojusies, un tas apliecina, ka ārvalstu patērētāji to novērtē. 2012. gadā “Hierbas Ibicencas” tirgots Vācijā, Šveicē, Itālijā, Nīderlandē un Apvienotajā Karalistē.

“Hierbas Ibicencas” tradicionāli var dzert ar ledu vai bez tā, pirms vai pēc ēdienreizes vai kopā ar desertu. Tā, piemēram, viena no izplatītākajām kombinācijām ir mēriņš “Hierbas Ibicencas” ar *flaó* (vietējais Ivisas deserts). Produktam ir arī daudz pielietojumu kulinārijā, kas radušies jau senos laikos, piemēram, tradicionālajā receptē “Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas” [Ivisas omārs, sautēts ar kalmāriem un “Hierbas Ibicencas”]. Līdztekus tradicionālajiem patēriņa veidiem tas pēdējā laikā tiek izmantots arī jaunās receptēs, piemēram, “Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas” [haizivs ar sīpoliem un “Hierbas Ibicencas”] vai “Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas” [*flaó* ar gumijkonfektēm ar “Hierbas Ibicencas” garšu].

Vēl viens “Hierbas Ibicencas” reputācijas apliecinājums ir tā nesenā debija kokteiļu pasaulē. Baleāru salu sabiedriskās ēdināšanas skola ir radījusi ļoti īpašus kokteiļus, piemēram, “A sa fresca eivissenca”, kas sastāv no “Hierbas Ibicencas”, citrona sulas un piparmētras, vai “Textures eivissenques”, kura sastāvā ir “Hierbas Ibicencas”, svaigs citrons, baltais cukurs, svaigas zemenes un silts citronu muss.

Par “Hierbas Ibicencas” lielisko reputāciju liecina prestižie apbalvojumi, kas saņemti, dzērienam tieši konkurējot ar stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem no visas pasaules: Starptautiskā Zelta zvaigzne par kvalitāti 2000. gadā (Madridē), sudraba medaļa Starptautiskajā Vīna un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2000. un 2001. gadā (Londonā), zelta medaļa Starptautiskajā Vīna un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2002. gadā (Londonā) un bronzas medaļa Honkongas Starptautiskajā Vīna un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2011. gadā.

Produkta reputāciju apstiprina arī atsauces dažādās publikācijās: "Llibre de vins, licors i per necessari" (*Ripoll, Ll.*, 1974. gads), "Herbes i Remeis Casolans" (*Ripoll, Ll.* 1985. gads), "Les Herbes eivissenques" (*Inaebnit E.*, 2001. gads), "Llibre de la Ratafia" (*Fábrega, J.* 2001. gads) un "El libro de los licores de España" (*Zurdo, D.* un citi, 2004. gads).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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