Publicação de um pedido de alteração nos termos do artigo 26.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 110/2008

(C/2024/4419)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DA ALTERAÇÃO A NÍVEL DA UNIÃO

«Hierbas Ibicencas»

N.º UE: PGI-ES-01973-AM01

Data do pedido: 21.11.2023

1. **Requerente e interesse legítimo**

Grupo de produtores de «Hierbas Ibicencas» [Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas]

2. **Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

☐ Nome do produto

☐ Categoria ou denominação legal da bebida espirituosa

☐ Relação

☒ Restrição de comercialização

3. **Descrição e motivos da alteração**

3.1. *Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração da União» estabelecida no artigo 31.º do Regulamento (UE) 2019/787*

O pedido restringe a comercialização da indicação geográfica «Hierbas Ibicencas», exigindo que o produto transportado a granel seja acompanhado de um documento previamente validado pela autoridade de controlo e exigindo a inclusão no rótulo de um código de controlo alfanumérico.

3.2. *Descrição e motivos da(s) alteração(ões) aprovada(s)*

Restrições de comercialização

Descrição

Exigência de que as «Hierbas Ibicencas» transportadas a granel sejam acompanhadas de um documento previamente validado pela autoridade de controlo.

Inclusão de um código de controlo alfanumérico no rótulo do produto protegido.

A alteração diz respeito aos pontos 9-A [introdução de uma nova alínea f)] e 10 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Motivos

As «Hierbas Ibicencas» podem ser engarrafadas em locais que não sejam o seu local de produção.

Nos últimos anos, as «Hierbas Ibicencas» começaram a ser transportadas a granel fora da ilha de Ibiza. A fim de garantir a origem do produto protegido, manter a confiança dos consumidores na qualidade do produto e evitar a concorrência desleal entre os operadores, considera-se necessário que a autoridade de controlo acompanhe de perto a rastreabilidade das diferentes remessas produzidas, exigindo que sejam acompanhadas de um documento validado por essa autoridade antes do transporte e atribuindo um código alfanumérico a cada garrafa. A experiência com outras IGP que utilizam unidades numeradas demonstrou que a atribuição de um código único a cada garrafa permite controlos mais eficazes.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ões) da indicação geográfica**

«Hierbas Ibicencas»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Espanha

3. **Tipo de indicação geográfica**

Indicação geográfica

4. **Categoria ou categorias da bebida espirituosa**

25. Bebida espirituosa anisada

5. **Descrição das características da bebida espirituosa**

Bebida espirituosa anisada com um título alcoométrico volúmico de 24 % a 38 %, aromatizada por plantas e edulcorada com sacarose.

Características químicas

— Título alcoométrico adquirido: Mínimo: 24 % vol. Máximo: 38 % vol.

— Teor de açúcar: ≤ 250 g/l.

— Teor máximo de metanol: 20 g/hl de álcool a 100 % vol.

— Massa volúmica a 20 °C: <1,18 g/ml.

Características organoléticas

Aspeto límpido. Cor amarelo-pálido a amarelo-âmbar. Aroma anisado, intenso e complexo determinado pelas plantas aromáticas utilizadas no processo de produção. Sabor doce. Textura rica, densa e pegajosa. Travo intenso a plantas aromáticas.

6. **Delimitação da área geográfica**

A área de produção da indicação geográfica «Hierbas Ibicencas» está limitada às ilhas de Ibiza e Formentera da Comunidade Autónoma das Ilhas Baleares, Espanha.

7. **Método de produção da bebida espirituosa**

Ingredientes

1. Álcool etílico de origem agrícola com as características estabelecidas no artigo 5.º do Regulamento (UE) 2019/787.
2. Água potável destilada, desionizada e/ou desmineralizada.
3. Sacarose.

4. Sementes de anis-estrelado ou badiana (*Illicium verum*) e/ou sementes de anis verde (*Pimpinella anisum*).

5. Plantas aromáticas produzidas na área de produção: funcho (*Foeniculum vulgare*), tomilho (*Thymus capitatus*), alecrim (*Rosmarinus officinalis*), lúcia-lima (*Lippia triphylla*), lavanda (*Lavandula dentata*), arruda (*Ruta chalepensis*), eucalipto (*Eucalyptus camalduensis*), camomila (*Matricaria chamomilla*), bagas de zimbro (*Juniperus oxycedrus*), orégão (*Origanum vulgare*), hortelã-pimenta (*Mentha piperita*), hortelã-verde (*Mentha spicata*), folhas e casca de limão (*Citrus limonum*), folhas e casca de laranja (*Citrus sinensis*) e sálvia (*Salvia officinalis*). O número e a combinação de plantas têm de ser determinados pelo produtor.

Método de produção

As «Hierbas Ibicencas» são obtidas por extração dos aromas das plantas aromáticas enumeradas na secção anterior por maceração, destilação e infusão, utilizando os seguintes procedimentos:

— maceração: numa solução alcoólica aquosa de álcool etílico de origem agrícola a 70 ° durante 15 dias,

— destilação: em alambiques de cobre em lume brando,

— infusão: em água a ferver, deixando depois arrefecer.

Os métodos são utilizados ao critério do produtor em relação a qual dos procedimentos a aplicar às plantas. Adiciona-se sacarose, álcool etílico de origem agrícola e água ao produto resultante, a fim de obter as características descritas no ponto 3.

O produto obtido por qualquer um dos processos pode ser filtrado.

8. **Regras específicas de acondicionamento**

—

9. **Regras específicas de rotulagem**

Menções obrigatórias

O produto abrangido pela indicação geográfica tem de incluir na rotulagem:

☐ a denominação «Hierbas Ibicencas», em letras com uma altura mínima de 2 mm,

☐ um número de controlo alfanumérico.

10. **Descrição da relação entre a bebida espirituosa e a sua origem geográfica**

A Indicação Geográfica «Hierbas Ibicencas» baseia-se na história, reputação e qualidade certificada da bebida.

Os habitantes das Ilhas Pitiusas (nome atribuído às ilhas de Ibiza e Formentera) costumavam produzir de forma tradicional bebidas espirituosas a partir de plantas aromáticas locais. Durante esse período, a maioria dos habitantes de Formentera dedicava-se à pesca, à agricultura e à criação de gado. Durante a década de 1850, um nativo de Formentera, chamado Joan Marí Mayans, teve planos mais ambiciosos e começou a viajar para Barcelona no seu pequeno barco, com o objetivo de fornecer à ilha produtos e bens em falta. Foi assim que descobriu os alambiques e que percebeu que a destilação poderia ser utilizada para produzir as bebidas espirituosas da ilha.

O seu espírito empresarial levou-o a criar uma pequena destilaria em Formentera, que transferiu para Ibiza em 1880. As vendas aumentaram ao ponto de, no início da década de 1930, já exportar regularmente para as Filipinas e Cuba. Foi durante este período que começaram a aparecer em Ibiza outros produtores de «Hierbas Ibicencas».

Alguns destes estabelecimentos, ainda em atividade, são geridos por membros da família de terceira geração, que ainda utilizam os mesmos métodos de produção artesanal que os seus antepassados. Este facto demonstra que as «Hierbas Ibicencas» estão bem arreigadas nas ilhas de Ibiza e Formentera.

A qualidade certificada das «Hierbas Ibicencas», nomeadamente a sua complexidade aromática, resulta da influência do fator humano na seleção das plantas aromáticas e no processo de produção.

A mistura de plantas aromáticas utilizada não surgiu por acaso, resultando antes da experimentação dos produtores, que selecionaram as plantas mais adequadas nas proporções adequadas para conferir à bebida o seu sabor agradável e característico. As condições agrícolas e climáticas das ilhas de Ibiza e Formentera favorecem o crescimento de certas plantas aromáticas selvagens, como o tomilho com diferentes qualidades (elevado teor de óleos essenciais), que conferem às «Hierbas Ibicencas» a sua personalidade única.

A reputação das «Hierbas Ibicencas» tem vindo a ganhar força desde a sua primeira produção. Muitos visitantes das ilhas ao longo do século XX elogiaram as qualidades desta bebida invulgar. Entre esses visitantes contam-se personalidades tão ilustres como o escritor Vicente Blasco Ibáñez, que, no seu livro «Los Muertos Mandan» (1909), relatou o antigo costume de Ibiza de beber uma bebida espirituosa aromática produzida com as plantas da ilha.

A qualidade e a reputação das «Hierbas Ibicencas» foram confirmadas pelo reconhecimento da denominação geográfica «Hierbas Ibicencas», em 12 de dezembro de 1996, tendo esta sido uma das primeiras indicações geográficas concedidas às bebidas espirituosas em Espanha.

Na edição de 2006 dos prémios Ramón Llull (galardões concedidos pelo Governo das Ilhas Baleares a pessoas ou entidades que se distinguem em qualquer domínio), o prémio foi atribuído a um produtor de «Hierbas Ibicencas» por manter com êxito a tradição de um produto tão emblemático das Ilhas Pitiusas, bem como por promovê-lo no estrangeiro.

Desde o século XIX, os habitantes de Ibiza e Formentera usufruíram das «Hierbas Ibicencas» tradicionais em todas as suas celebrações, encontros familiares e eventos sociais. As «Hierbas Ibicencas» são uma bebida incontestavelmente associada a ocasiões festivas e é oferecida nos menus de bebidas dos restaurantes, dos cafés, dos bares e dos famosos clubes noturnos de Ibiza.

Estudos recentes corroboram a popularidade do produto. Segundo a publicação «Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012» [Relatório sobre a produção e a comercialização dos produtos com denominação de qualidade em 2012] produzido pelo Instituto de Qualidade Agroalimentar das Ilhas Baleares, as vendas aumentaram 38 % desde 2002, atingindo, em 2012, um volume total de vendas de 312 461 litros. Além disso, as vendas no estrangeiro representam aproximadamente 20 % e a tendência tem vindo a aumentar desde 2002, uma vez que a presença do produto fora do mercado local praticamente duplicou, o que confirma que os consumidores estrangeiros o apreciam. Em 2012, as «Hierbas Ibicencas» foram vendidas na Alemanha, na Suíça, em Itália, nos Países Baixos e no Reino Unido.

As «Hierbas Ibicencas» são consumidas tradicionalmente com ou sem gelo, antes ou depois das refeições ou com uma sobremesa. A título de exemplo, uma das combinações mais comuns é um copo de «Hierbas Ibicencas» com *flaó* (uma sobremesa local de Ibiza). Tem igualmente numerosas utilizações culinárias que remontam a tempos passados, como na receita tradicional «Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas» [lagosta de Ibiza cozinhada com pota e Hierbas Ibicencas]. Além das formas tradicionais de consumo, encontrou recentemente novas utilizações em novas receitas, por exemplo: «Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas» [cação com cebola e Hierbas Ibicencas] ou «Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas» [*Flaó* com gomas de Hierbas Ibicencas].

Outra prova da reputação das «Hierbas Ibicencas» é a sua inclusão recente no mundo dos *cocktails*. A escola de restauração das Ilhas Baleares criou *cocktails* muito especiais, tais como «A sa fresca eivissenca» produzida a partir de «Hierbas Ibicencas», sumo de limão e menta ou a «Textures eivissenques», à base de «Hierbas Ibicencas», limões frescos, açúcar branco, morangos frescos e mousse de limão quente.

A reputação das «Hierbas Ibicencas» foi confirmada por prémios de grande prestígio, nos quais a bebida esteve em concorrência direta com bebidas espirituosas de todo o mundo: International Gold Star for Quality 2000 (Madrid), Medalha de Prata no concurso International Wine and Spirits Competition 2000 e 2001 (Londres), Medalha de Ouro no concurso International Wine and Spirits Competition 2002 (Londres) e Medalha de Bronze no concurso Hong Kong International Wine & Spirit Competition 2011.

A sua reputação é igualmente atestada por referências em diversas publicações: «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) e «El libro de los licores de España» (Zurdo, D. et al, 2004).

Referência à publicação do caderno de especificações

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