C/2024/4419

10.7.2024

Uverejnenie žiadosti podľa článku 26 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín, používaní názvov liehovín pri prezentácii a označovaní iných potravín, ochrane zemepisných označení liehovín, používaní etylalkoholu a destilátov poľnohospodárskeho pôvodu v alkoholických nápojoch a o zrušení nariadenia (ES) č. 110/2008

(C/2024/4419)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE ÚNIE

„Hierbas Ibicencas“

EÚ č.: PGI-ES-01973-AM01

Dátum žiadosti: 21. 11. 2023

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Skupina výrobcov Hierbas Ibicencas [*Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas*]

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☐ Kategória liehoviny alebo jej názov podľa právnych predpisov:

☐ Súvislosť

☒ Obmedzenie uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

3.1. *Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 31 nariadenia (EÚ) 2019/787*

Žiadosť znamená obmedzenie uvádzania výrobku so zemepisným označením „Hierbas Ibicencas“ na trh, pretože sa vyžaduje, aby sa výrobok prevážal vo veľkom s priloženým dokumentom vopred schváleným kontrolným orgánom a aby bol na etikete uvedený alfanumerický kód kontroly.

3.2. *Opis a dôvody schválenej zmeny*

Obmedzenia uvádzania na trh

Opis

Požiadavka, aby sa k výrobku „Hierbas Ibicencas“ prevážanému vo veľkom prikladal dokument vopred schválený kontrolným orgánom.

Začlenenie alfanumerického kódu kontroly na etikete chráneného výrobku.

Zmena sa týka bodov 9. a (ktorým sa zavádza nový odsek f) a 10 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Odôvodnenie

Nápoj „Hierbas Ibicencas“ možno plniť do fliaš na miestach iných, ako je miesto výroby.

Nápoj „Hierbas Ibicencas“ sa v posledných rokoch začal mimo územia ostrova Ibiza prevážať vo veľkom. V záujme zabezpečenia pôvodu chráneného výrobku, zachovania dôvery spotrebiteľov súvisiacej s kvalitou výrobku a zamedzenia nekalej súťaže medzi podnikateľmi sa považuje za nevyhnutné, aby kontrolný orgán podrobnejšie monitoroval sledovateľnosť rôznych vyrobených zásielok a v súvislosti s tým vyžadoval, aby sa k nim pred prepravou priložil ním potvrdený dokument a aby sa každej fľaši pridelil alfanumerický kód. Skúsenosti s inými chránenými zemepisnými označeniami, v prípade ktorých sa používajú číslované jednotky, poukazujú na to, že pridelenie jedinečného kódu každej fľaši umožňuje vykonávať efektívnejšie kontroly.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) zemepisného označenia**

„Hierbas Ibicencas“

2. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

3. **Druh zemepisného označenia**

Zemepisné označenie

4. **Kategória liehoviny:**

25. Liehoviny dochucované anízom

5. **Opis vlastností liehoviny:**

Liehoviny dochucované anízom s obsahom alkoholu od 24 % do 38 % objemu dochucované rastlinami a dosládzané sacharózou.

Chemické vlastnosti:

— Skutočný obsah alkoholu: Minimálny: 24 obj. % Maximálny: 38 obj. %

— Obsah cukru: ≤ 250 g/l

— Maximálny obsah metanolu: 20 g/hl alkoholu pri 100 obj. %

— Hustota pri 20 °C: <1,18 g/ml.

Organoleptické vlastnosti

Číry vzhľad, bledožltá až jantárová farba, intenzívna a komplexná anízová aróma, ktorú udávajú aromatické rastliny použité počas výrobného procesu. Sladká chuť. Bohatá, hustá a lepkavá konzistencia. Intenzívna dochuť aromatických rastlín.

6. **Vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť, v ktorej sa vyrába alkoholický nápoj so zemepisným označením Hierbas Ibicencas, je obmedzená na ostrovy Ibiza a Formentera v španielskom autonómnom spoločenstve Baleárske ostrovy.

7. **Spôsob výroby liehoviny**

Zložky

1. Etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu s vlastnosťami stanovenými v článku 5 nariadenia (EÚ) 2019/787
2. Destilovaná, deionizovaná a/alebo demineralizovaná pitná voda
3. Sacharóza

4. Hviezdicový aníz alebo semená anízu (*Illicium verum*) a/alebo zelený aníz alebo semená anízu (*Pimpinella anisum*).

5. Aromatické rastliny pestované v danej výrobnej oblasti: fenikel (*Foeniculum vulgare*), tymián (*Thymus capitatus*), rozmarín (*Rosmarinus officinalis*), alojzia citrónová (*Lippia triphylla*), levanduľa (*Lavandula dentata*), ruta (*Ruta chalepensis*), eukalyptus (*Eucalyptus camalduensis*), harmanček (*Matricaria chamomilla*), bobuľky borievky (*Juniperus oxycedrus*), oregano (*Origanum vulgare*), mäta pieporná (*Mentha piperita*), mäta klasnatá (*Mentha spicata*), citrónové listy a šupky (*Citrus limonum*), pomarančové listy a šupky (*Citrus sinensis*) a šalvia (*Salvia officinalis*). Množstvo a kombináciu rastlín musí určiť výrobca.

Spôsob výroby

Nápoj Hierbas Ibicencas sa vyrába extrakciou arôm z aromatických rastlín uvedených v predchádzajúcom oddiele maceráciou, destiláciou a lúhovaním podľa týchto postupov:

— macerácia: v 70° alkoholovom roztoku etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu vo vode počas 15 dní;

— destilácia: pri nízkej teplote v medených destilačných zariadeniach;

— lúhovanie: vo vriacej vode, po ktorom sa nechá vychladnúť.

V súvislosti s tým, pri ktorých rastlinách použiť ktorý postup, výrobca tieto metódy používa podľa vlastného uváženia. Do výsledného výrobku sa pridáva sacharóza, etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu a voda na dosiahnutie vlastností opísaných v oddiele 3.

Výrobok získaný ktorýmkoľvek z týchto postupov možno filtrovať.

8. Osobitné pravidlá označovania

–

9. Osobitné pravidlá označovania

Nepovinné údaje

Na etikete výrobku so zemepisným označením musí byť uvedené:

☐ označenie „Hierbas Ibicencas“ písmenami s výškou minimálne 2 mm,

☐ alfanumerické kontrolné číslo.

10. Opis súvislosti medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom

Zemepisné označenie „Hierbas Ibicencas“ vychádza z histórie nápoja, z jeho reputácie a certifikovanej kvality.

Obyvatelia súostrovia Pityuzy (názov, ktorým sa pomenúvajú ostrovy Ibiza a Formentera) tradične vyrábali liehoviny z miestnych aromatických rastlín. V danom období sa väčšina obyvateľov ostrova Formentera venovala rybolovu, poľnohospodárstvu a chovu hospodárskych zvierat. V päťdesiatych rokoch 19. storočia mal jeden rodák z ostrova Formentera Joan Marí Mayans väčšie plány a na svojej loďke začal chodievať do Barcelony, aby na ostrov doviezol nedostatkové výrobky a tovar. Objavil tak destilačné zariadenia a zistil, ako možno destiláciou vyrábať ostrovné liehoviny.

Jeho obchodný duch ho podnietil k tomu, aby na ostrove Formentera zriadil malý liehovar, ktorý v roku 1880 premiestnil na Ibizu. Predaje sa zvýšili do takej miery, že do začiatku tridsiatych rokov 20. storočia bežne vyvážal na Filipíny a na Kubu. V tomto období sa na Ibize začali objavovať ďalší výrobcovia „Hierbas Ibicencas“.

Niektoré z týchto prevádzok fungujú dodnes a vedú ich členovia tretej generácie rodín, ktorí stále používajú rovnaké malovýrobné postupy ako ich predkovia. Dokazuje to, ako pevne je zakotvená výroba „Hierbas Ibicencas“ na ostrovoch Ibiza a Formentera.

Jedinečná kvalita nápoja „Hierbas Ibicencas“, najmä jeho komplexná štruktúra aróm, je výsledkom vplyvu ľudského faktora na výber aromatických rastlín a výrobný proces.

Táto zmes použitých aromatických rastlín nevznikla náhodou. Je výsledkom experimentovania výrobcov, ktorí vybrali najvhodnejšie rastliny v správnych pomeroch, aby tomuto nápoju dodali jeho príjemnú a charakteristickú chuť. Poľnohospodárske a klimatické podmienky ostrovov Ibiza a Formentera sú priaznivé pre rast určitých divo rastúce varianty rastlín, ako je tymián, s rozličnými kvalitami (vysoký obsah esenciálnych olejov), ktoré dodávajú nápoju „Hierbas Ibicencas“ jemu vlastný jedinečný charakter.

Nápoj „Hierbas Ibicencas“ si od začiatku výroby získava čoraz lepšie renomé. Mnohí návštevníci ostrovov v 20. storočí si pochvaľovali kvality tohto nezvyčajného nápoja. Patrili medzi nich aj verejne známi ľudia, ako je spisovateľ Vicente Blasco Ibáñez, ktorý vo svojej knihe Los Muertos Mandan (1909) písal o starodávnom ibizskom zvyku piť aromatickú liehovinu vyrobenú z ostrovných rastlín.

Kvalita a dobré meno nápoja „Hierbas Ibicencas“ sa ešte posilnili 12. decembra 1996, keď sa uznalo zemepisné označenie „Hierbas Ibicencas“. Išlo o jedno z prvých zemepisných označení udelených liehovine v Španielsku.

V ročníku 2006 udeľovania cien Ramóna Llulla (vyznamenania, ktoré vláda Baleárskych ostrovov udeľuje fyzickým alebo právnickým osobám, ktoré excelujú v akejkoľvek oblasti), bolo udelené ocenenie výrobcovi Hierbas Ibicencas za úspešné udržiavanie tradície súvisiacej s výrobkom príznačným pre Pityuzy a za jeho propagáciu v zahraničí.

Obyvatelia Ibizy a Formentery si od 19. storočia vychutnávajú tradičný nápoj „Hierbas Ibicencas“ na všetkých oslavách, rodinný stretnutiach a spoločenských podujatiach. Nápoj Hierbas Ibicencas sa neodmysliteľne spája so slávnostnými príležitosťami a nachádza sa na nápojových lístkoch reštaurácií, kaviarní, barov a vychýrených nočných klubov na Ibize.

Obľúbenosť výrobku potvrdzujú aj najnovšie štúdie. Podľa publikácie Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012 [Správa o výrobe a uvádzaní na trh výrobkov s označeniami kvality v roku 2012], ktorú vypracoval Inštitút Baleárskych ostrovov pre kvalitu potravín, sa predaj od roku 2002 zvýšil o 38 % a v roku 2012 dosiahol celkový objem predaja 312 461 litrov. Podiel zahraničného predaja je navyše na úrovni približne 20 % a od roku 2002 ide o rastúci trend, keďže prítomnosť výrobku na iných ako miestnych trhoch sa prakticky zdvojnásobil, čo potvrdzuje aj to, že ho oceňujú zahraniční spotrebitelia. V roku 2012 sa nápoj Hierbas Ibicencas predával v Nemecku, vo Švajčiarsku, v Taliansku, Holandsku a v Spojenom kráľovstve.

„Hierbas Ibicencas“ sa tradične pije s ľadom alebo bez neho, pred alebo po jedle alebo s dezertom. Jednou z najtradičnejších kombinácií je napríklad pohár Hierbas Ibicencas s miestnym ibizským zákuskom flaó. Má aj rôznorodé využitie v gastronómii, ktoré má korene v dávnych časoch, čoho príkladom je tradičný recept Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas (ibizský homár dusený s vyprážanou chobotnicou a nápojom Hierbas Ibicencas). Okrem tradičných spôsobov konzumácie si nedávno našiel nové využitie v novovytvorených receptoch, napríklad: Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas (žralok s cibuľou a nápojom Hierbas Ibicencas) či zákusok Flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas (flaó so želé cukríkmi s príchuťou Hierbas Ibicencas).

Ďalším dôkazom dobrého mena nápoja Hierbas Ibicencas je jeho nedávny debut vo svete kokteilov. Cateringová škola Baleárskych ostrovov vytvorila veľmi špeciálne kokteily, ako je A sa fresca eivissenca, kokteil miešaný z nápoja Hierbas Ibicencas, citrónovej šťavy a mäty, či Textures eivissenques, ktorého základ tvorí nápoj Hierbas Ibicencas, čerstvé citróny, biely cukor, čerstvé jahody a teplá citrónová pena.

Renomé nápoja „Hierbas Ibicencas“ potvrdzujú veľmi prestížne ocenenia, v rámci ktorých priamo súťažil s alkoholickými nápojmi z celého sveta: medzinárodná zlatá hviezda za kvalitu v roku 2000 (Madrid), strieborná medaila na medzinárodnej súťaži vín a alkoholických nápojov v rokoch 2000 a 2001 (Londýn), zlatá medaila na medzinárodnej súťaži vín a alkoholických nápojov v roku 2002 (Londýn) a bronzová medaila na hongkonskej medzinárodnej súťaži vín a alkoholických nápojov v roku 2011.

Jeho dobré meno potvrdzujú aj zmienky v rôznych publikáciách: 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 Ratafi' (Fábrega, J. 2001) a El libro de los licores de España (Zurdo, D. a kol., 2004).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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