C/2024/4419

10.7.2024

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 26(2) Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi in označevanju žganih pijač, uporabi imen žganih pijač pri predstavitvi in označevanju drugih živil, zaščiti geografskih označb žganih pijač, uporabi etanola in destilatov kmetijskega porekla v alkoholnih pijačah ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 110/2008

(C/2024/4419)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA ODOBRITEV SPREMEMBE NA RAVNI UNIJE

„Hierbas Ibicencas“

EU št.: PGI-ES-01973-AM01

Datum vloge: 21. november 2023

1. Vložnik in pravni interes

Skupina proizvajalcev žgane pijače „Hierbas Ibicencas“ (Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas)

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo

☐ Ime proizvoda

☐ Kategorija ali pravno ime žgane pijače

☐ Povezava

☒ Omejitev trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

3.1. *Pojasnilo, da sprememba spada v opredelitev spremembe Unije iz člena 31 Uredbe (EU) 2019/787*

Z zahtevkom se omejuje trženje proizvoda z geografsko označbo „Hierbas Ibicencas“, in sicer se zahteva, da se proizvodu, ki se prevaža neustekleničen, priloži dokument, ki ga vnaprej potrdi nadzorni organ, in da se na etiketo doda alfanumerična kontrolna oznaka.

3.2. *Opis odobrenih sprememb in razlogi zanje*

Omejitve trženja

Opis

Zahteva, da se žgani pijači „Hierbas Ibicencas“, ki se prevaža neustekleničena, priloži dokument, ki ga vnaprej potrdi nadzorni organ.

Vključitev alfanumerične kontrolne oznake na etiketo zaščitenega proizvoda.

Sprememba se nanaša na točko 9.a (uvedba novega odstavka (f)) in točko 10 specifikacije proizvoda ter točko 9 enotnega dokumenta.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Utemeljitev

Žgana pijača „Hierbas Ibicencas“ se lahko stekleniči v krajih, ki niso kraj njene proizvodnje.

Žgana pijača „Hierbas Ibicencas“ se je v zadnjih letih začela zunaj otoka Ibiza prevažati neustekleničena. Šteje se, da je za jamčenje porekla zaščitenega proizvoda, ohranitev zaupanja potrošnikov v kakovost proizvoda in preprečitev nelojalne konkurence med gospodarskimi subjekti nujno, da nadzorni organ natančneje spremlja sledljivost različnih pošiljk proizvoda z zahtevo po priložitvi dokumenta, ki ga navedeni organ potrdi pred prevozom, in da se na vsako steklenico namesti alfanumerična oznaka. Izkušnje z drugimi ZGO, pri katerih se uporabljajo oštevilčene enote, so pokazale, da dodelitev edinstvene kode vsaki steklenici omogoča učinkovitejši nadzor.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime(-na) geografske označbe**

„Hierbas Ibicencas“

2. **Država članica, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

3. **Vrsta geografske označbe**

Geografska označba

4. **Kategorija ali kategorije žgane pijače**

25. Žgana pijača z aromo janeža

5. **Opis značilnosti žgane pijače**

Žgana pijača z aromo janeža z vsebnostjo alkohola med 24 in 38 vol. %, aromatizirana z rastlinami in sladkana s saharozo.

Kemijske lastnosti

— Delež dejanskega alkohola: najmanj: 24 vol. %, največ: 38 vol. %.

— Vsebnost sladkorja: ≤ 250 g/l.

— Največja vsebnost metanola: 20 g/hl alkohola pri 100 vol. %.

— Gostota pri 20 °C: < 1,18 g/ml.

Organoleptične lastnosti

Bister videz. Bledo rumena do jantarno rumena barva. Intenzivna in kompleksna aroma janeža, ki jo določajo aromatične rastline, uporabljene v proizvodnem procesu. Sladek okus. Oljnata, gosta in lepljiva tekstura. Intenziven pookus po aromatičnih rastlinah.

6. **Opredelitev geografskega območja**

Območje, na katerem se proizvaja proizvod z geografsko označbo „Hierbas Ibicencas“, je omejeno na otoka Ibiza in Formentera v Avtonomni skupnosti Balearski otoki v Španiji.

7. **Metoda proizvodnje žgane pijače**

Sestavine

1. Etanol kmetijskega porekla z značilnostmi iz člena 5 Uredbe (EU) 2019/787.
2. Destilirana, deionizirana in/ali demineralizirana pitna voda.
3. Saharoza

4. Zvezdasti janež (*Illicium verum*) in/ali vrtni janež (*Pimpinella anisum*).

5. Aromatične rastline, pridelane na območju proizvodnje: komarček (*Foeniculum vulgare*), timijan (*Thymus capitatus*), rožmarin (*Rosmarinus officinalis*), citronka (*Lippia triphylla*), nazobčana sivka (*Lavandula dentata*), resasta ruta (*Ruta chalepensis*), rečni evkalipt (*Eucalyptus camaldulensis*), prava kamilica (*Matricaria chamomilla*), rdečeplodni brin (*Juniperus oxycedrus*), navadni origano (*Origanum vulgare*), poprova meta (*Mentha piperita*), klasasta meta (*Mentha spicata*), limonini listi in lupina (*Citrus limonum*), pomarančni listi in lupina (*Citrus sinensis*) in žajbelj (*Salvia officinalis*). Število in kombinacijo rastlin mora določiti proizvajalec.

Način proizvodnje

Žgana pijača „Hierbas Ibicencas“ se pridobiva z ekstrakcijo arom aromatičnih rastlin, navedenih v prejšnjem oddelku, z maceracijo, destilacijo in poparjanjem po naslednjih postopkih:

— maceracija: 15 dni v 70-odstotni alkoholni raztopini etanola kmetijskega porekla in vode,

— destilacija: na majhnem ognju v bakrenih kotlih,

— poparjanje: v vreli vodi, nato se ohladi.

Proizvajalec po lastni presoji uporablja te postopke za posamezne rastline. Pridobljenemu proizvodu se dodajo saharoza, etanol kmetijskega porekla in voda, da pridobi lastnosti, opisane v oddelku 3.

Proizvod, pridobljen s katerim koli postopkom, se lahko filtrira.

8. **Posebna pravila za pakiranje**

—

9. **Posebna pravila za označevanje**

Obvezni podatki

Etiketa proizvoda, zaščitenega z geografsko označbo, mora vključevati:

☐ označbo „Hierbas Ibicencas“ s črkami, visokimi najmanj 2 mm,

☐ alfanumerično kontrolno številko.

10. **Opis povezave žgane pijače z geografskim poreklom**

Geografska označba „Hierbas Ibicencas“ izhaja iz zgodovine, slovesa in potrjene kakovosti pijače.

Prebivalci otokov Ibiza in Formentera (ki sta del Borovih otokov) so od nekdaj proizvajali žgane pijače iz lokalnih aromatičnih rastlin. V tistem obdobju se je večina prebivalcev Formentere ukvarjala z ribolovom, kmetijstvom in živinorejo. Sredi 19. stoletja je eden od domačinov s Formentere, Joan Marí Mayans, ki je razmišljal bolj velikopotezno, začel potovati v Barcelono na svojem majhnem čolnu, da bi otoku zagotovil proizvode in dobrine, ki jih tam ni bilo. Tako je odkril kotle za destilacijo in ugotovil, da bi za proizvodnjo žganih pijač na otoku lahko uporabljali to metodo.

Ker je bil podjetniškega duha, je ustanovil majhno destilarno na Formenteri, ki jo je leta 1880 preselil na Ibizo. Prodaja se je povečala do te mere, da je do začetka tridesetih let prejšnjega stoletja že redno izvažal na Filipine in Kubo. V tem obdobju so se na Ibizi začeli pojavljati tudi drugi proizvajalci žgane pijače „Hierbas Ibicencas“.

Nekatera od teh podjetij, ki so še vedno dejavna, vodijo družinski člani tretje generacije, ki še vedno uporabljajo iste obrtniške metode proizvodnje kot njihovi predniki. To dokazuje, da je žgana pijača „Hierbas Ibicencas“ na otokih Ibiza in Formentera uveljavljena.

Potrjena kakovost žgane pijače „Hierbas Ibicencas“, zlasti njena aromatična kompleksnost, je posledica vpliva človeškega dejavnika na izbiro aromatičnih rastlin in proizvodni postopek.

Ta mešanica aromatičnih rastlin ni nastala po naključju, ampak je posledica poskusov proizvajalcev, ki so izbrali najprimernejše rastline v pravem razmerju, da bi pijači dali prijeten in značilen okus. Kmetijske in podnebne razmere na otokih Ibiza in Formentera spodbujajo rast nekaterih divjih aromatičnih rastlin, kot je timijan z različnimi lastnostmi (visoka vsebnost eteričnega olja), ki dajejo žgani pijači „Hierbas Ibicencas“ edinstveno osebnost.

Sloves žgane pijače „Hierbas Ibicencas“ se krepi, odkar je bila prvič proizvedena. Številni obiskovalci otokov v 20. stoletju so pohvalili lastnosti te nenavadne pijače. Med njimi je bilo nekaj pomembnih osebnosti, kot na primer pisatelj Vicente Blasco Ibáñez, ki je v svoji knjigi *Mrtvi ukazujejo* (1909) pisal o starodavnem običaju prebivalcev Ibize, tj. pitju aromatične žgane pijače, proizvedene iz rastlin, ki rastejo na otoku.

Kakovost in sloves žgane pijače „Hierbas Ibicencas“ sta bila potrjena s priznanjem geografske označbe „Hierbas Ibicencas“ 12. decembra 1996. To je bila ena od prvih geografskih označb, podeljenih žganim pijačam v Španiji.

Leta 2006 je eno od nagrad Ramóna Llulla (nagrade, ki jih podeljuje Vlada Avtonomne skupnosti Balearski otoki posameznikom ali subjektom za izjemne dosežke na katerem koli področju) prejel proizvajalec žgane pijače „Hierbas Ibicencas“ za uspešno ohranjanje tradicije proizvoda, ki predstavlja Borove otoke, ter njegovo promocijo v tujini.

Prebivalci otokov Ibiza in Formentera že od 19. stoletja uživajo tradicionalno žgano pijačo „Hierbas Ibicencas“ na vseh svojih slovesnostih, družinskih srečanjih in družabnih dogodkih. Žgana pijača „Hierbas Ibicencas“ je pijača, ki je nesporno povezana s praznovanji in je na voljo na menijih pijač v restavracijah, kavarnah, barih in znanih nočnih klubih Ibize.

Nedavne študije potrjujejo priljubljenost izdelka. Po navedbah v poročilu o proizvodnji in trženju proizvodov z označbami kakovosti iz leta 2012 (*Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012*), ki ga je pripravil balearski inštitut za kmetijsko-živilsko kakovost, se je prodaja od leta 2002 povečala za 38 % in leta 2012 skupaj dosegla 312 461 litrov. Poleg tega prodaja v tujini znaša približno 20 %, trend pa se od leta 2002 povečuje, saj se je prisotnost proizvoda zunaj lokalnega trga skoraj podvojila, kar potrjuje njegova priljubljenost pri tujih potrošnikih. Leta 2012 se je žgana pijača „Hierbas Ibicencas“ prodajala v Nemčiji, Švici, Italiji, na Nizozemskem in v Združenem kraljestvu.

Žgana pijača „Hierbas Ibicencas“ se tradicionalno pije z ledom ali brez njega, pred obrokom ali po njem ali ob sladici. Ena od najpogostejših kombinacij je na primer kozarec žgane pijače „Hierbas Ibicencas“ z lokalno ibiško sladico *flaó*. Tudi v kulinariki ima številne načine uporabe, ki segajo v preteklost, na primer v tradicionalnem receptu za ibiškega jastoga, dušenega z lignji in žgano pijačo „Hierbas Ibicencas“ (*Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas*). Poleg tradicionalnih oblik uživanja se je nedavno začela uporabljati tudi v novih receptih, kot je: morski pes s čebulo in žgano pijačo „Hierbas Ibicencas“ (*cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas*) ali sladica *flaó* z gumijastimi kapljicami iz žgane pijače „Hierbas Ibicencas“ (*flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas*).

Nadaljnji dokaz o slovesu žgane pijače „Hierbas Ibicencas“ je, da se je nedavno prvič pojavila tudi v svetu koktajlov. Šola za gostinstvo na Balearskih otokih je ustvarila zelo posebne koktajle, kot je *A sa fresca eivissenca* iz žgane pijače „Hierbas Ibicencas“, limoninega soka in mete ali *Textures eivissenques* na osnovi žgane pijače „Hierbas Ibicencas“, svežih limon, belega sladkorja, svežih jagod in tople limonine pene.

Sloves žgane pijače „Hierbas Ibicencas“ potrjujejo ugledne nagrade, ki jih je osvojila in za katere se je potegovala v neposredni konkurenci z žganimi pijačami z vsega sveta: mednarodna zlata zvezda za kakovost leta 2000 (Madrid), srebrna medalja na mednarodnem tekmovanju za vino in žgane pijače v letih 2000 in 2001 (London), zlata medalja na mednarodnem tekmovanju za vino in žgane pijače leta 2002 (London) in bronasta medalja na mednarodnem tekmovanju za vino in žgane pijače v Hongkongu leta 2011.

Njen sloves potrjujejo tudi omembe v različnih publikacijah: *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) in *El libro de los licores de España* (Zurdo, D., idr., 2004).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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