C/2024/4419

10.7.2024

Offentliggörande av en ansökan om en ändring i enlighet med artikel 26.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/787 om definition, beskrivning, presentation och märkning av spritdrycker, användning av namn på spritdrycker i presentationen och märkningen av andra livsmedel, skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker, användning av jordbruksalkohol och destillat av jordbruksprodukter i alkoholhaltiga drycker samt om upphävande av förordning (EG) nr 110/2008

(C/2024/4419)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN UNIONSÄNDRING

”Hierbas Ibicencas”

EU-nr: PGI-ES-01973-AM01

Datum för ansökan: 21 november 2023

1. Sökande och berättigat intresse

Producentgrupp för Hierbas Ibicencas [*Agrupación de evoladores de Hierbas Ibicencas*]

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☐ Kategori av spritdryck eller föreskriven beteckning för spritdrycken

☐ Samband

☒ Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

3.1. *En förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en unionsändring enligt artikel 31 i förordning (EU) 2019/787*

Ansökan innebär att saluföringen av den geografiska beteckningen ”Hierbas Ibicencas” begränsas, med krav på att produkter som transporteras i bulk ska åtföljas av ett dokument som på förhand validerats av kontrollmyndigheten och på att en alfanumerisk kontrollkod ska anges på etiketten.

3.2. *Beskrivning av och motivering till den ändring som godkänts*

Saluföringsbegränsningar

Beskrivning

Krav på att ”Hierbas Ibicencas” som transporteras i bulk ska åtföljas av ett dokument som på förhand validerats av kontrollmyndigheten.

Införande av en alfanumerisk kontrollkod på etiketten på den skyddade produkten.

Ändringen berör punkterna 9.a (införande av ett nytt led f) och 10 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Motivering

”Hierbas Ibicencas” får tappas på flaska på andra platser än där den framställs.

”Hierbas Ibicencas” har under de senaste åren börjat transporteras i bulk utanför ön Ibiza. För att säkra den skyddade produktens ursprung, upprätthålla konsumenternas förtroende för produktens kvalitet och undvika illojal konkurrens mellan aktörerna måste kontrollmyndigheten närmare övervaka spårbarheten för de olika partier som produceras genom att kräva att de åtföljs av ett dokument som validerats av myndigheten före transporten och genom att ge varje flaska en alfanumerisk kod. Erfarenheter från andra skyddade geografiska beteckningar som använder numrerade enheter har visat att det går att effektivisera kontrollen om varje flaska får en unik kod.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn på den geografiska beteckningen**

”Hierbas Ibicencas”

2. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Spanien

3. **Typ av geografisk beteckning**

Geografisk beteckning

4. **Kategori/kategorier av spritdryck**

25. Aniskryddad spritdryck

5. **Beskrivning av spritdryckens egenskaper**

Aniskryddad spritdryck med en alkoholhalt på mellan 24 och 38 volymprocent, som smaksätts med växter och sötas med sackaros.

Kemiska egenskaper

— Verklig alkoholhalt: lägst: 24 volymprocent, högst: 38 volymprocent.

— Sockerhalt: ≤ 250 g/l.

— Högsta metanolhalt: 20 g/hl alkohol på 100 volymprocent.

— Densitet vid 20 °C: <1,18 g/ml.

Organoleptiska egenskaper

Klart utseende, blekgul till bärnstensgul i färgen, intensiv och komplex anisarom som härrör från de aromatiska växter som används i framställningsprocessen. Söt smak. Rik, tät och klibbig textur. Intensiv eftersmak av aromatiska växter.

6. **Definition av det geografiska området**

Det område där den geografiska beteckningen Hierbas Ibicencas framställs är begränsat till öarna Ibiza och Formentera i den autonoma regionen Balearerna i Spanien.

7. **Framställningsmetod för spritdrycken**

Ingredienser

1. Jordbruksalkohol med de egenskaper som anges i artikel 5 i förordning (EU) 2019/787.
2. Destillerat, avjoniserat och/eller demineraliserat dricksvatten.
3. Sackaros.

4. Stjärnanis eller anisfrö (*Illicium verum*) och/eller grön anis eller anis (*Pimpinella anisum*).

5. Aromatiska växter som produceras i produktionsområdet: fänkål (*Foeniculum vulgare*), timjan (*Thymus capitatus*), rosmarin (*Rosmarinus officinalis*), citronverbena (*Lippia triphylla*), lavendel (*Lavandula dentata*), vinruta (*Ruta chalepensis*), eukalyptus (*Eucalyptus camalduensis*), kamomill (*Matricaria chamomilla*), enbär (*Juniperus oxycedrus*), oregano (*Origanum vulgare*), pepparmynta (*Mentha piperita*), grönmynta (*Mentha spicata*), citronblad och citronskal (*Citrus limonum*), apelsinblad och apelsinskal (*Citrus sinensis*) och salvia (*Salvia officinalis*). Antalet och kombinationen av växter bestäms av producenten.

Produktionsmetod

Hierbas Ibicencas framställs genom att extrahera aromerna från de aromatiska växter som anges i föregående avsnitt genom urlakning, destillering och infusion enligt följande metoder:

— Urlakning: i en 70 °C alkoholhaltig lösning av jordbruksalkohol i vatten i 15 dagar.

— Destillering: vid låg värme i destillationskärl av koppar.

— Infusion: i kokande vatten, varpå drycken sedan får svalna.

Producenten får själv avgöra vilken metod som ska användas för vilka växter. Sackaros, jordbruksalkohol och vatten tillsätts den framställda produkten för att den ska få de egenskaper som beskrivs i avsnitt 3.

Den produkt som framställs genom dessa processer får filtreras.

8. **Särskilda förpackningsregler**

–

9. **Särskilda märkningsregler**

Obligatoriska uppgifter

Följande ska anges på etiketten på produkter som omfattas av den geografiska beteckningen:

☐ Beteckningen ”Hierbas Ibicencas” med bokstäver som är minst 2 mm höga.

☐ Ett alfanumeriskt kontrollnummer.

10. **Beskrivning av sambandet mellan spritdrycken och dess geografiska ursprung**

Den geografiska beteckningen ”Hierbas Ibicencas” grundar sig på dryckens historia, anseende och certifierade kvalitet.

Invånarna på Pityuserna (namnet på öarna Ibiza och Formentera) brukade traditionellt framställa spritdrycker med hjälp av lokala aromatiska växter. Det var en period då de flesta av Formenteras invånare ägnade sig åt fiske, jordbruk och boskapsuppfödning. På 1850-talet fick Joan Marí Mayans, som var född på Formentera, nya idéer och började resa till Barcelona i sin lilla båt med målet att förse ön med de produkter och varor som saknades. Det var så han upptäckte destilleringsapparaterna och lärde sig hur destillering kunde användas för att framställa öns spritdrycker.

Hans entreprenörsanda fick honom att starta ett litet destilleri på Formentera, som han flyttade till Ibiza 1880. Försäljningen sköt i höjden och redan i början av 1930-talet exporterade han regelbundet till Filippinerna och Kuba. Det var under denna period som det började dyka upp fler producenter av ”Hierbas Ibicencas” på Ibiza.

Några av dessa företag är fortfarande aktiva och drivs av tredje generationen, som fortfarande använder samma småskaliga metoder som sina förfäder. Detta visar att ”Hierbas Ibicencas” är en väletablerad spritdryck på öarna Ibiza och Formentera.

Den certifierade kvaliteten hos ”Hierbas Ibicencas”, och i synnerhet dryckens aromatiska komplexitet, är resultatet av den mänskliga faktorns inverkan på valet av aromatiska växter och på framställningsprocessen.

Den blandning av aromatiska växter som används har inte kommit till av en slump, utan är resultatet av att producenterna har prövat sig fram och valt ut de bäst lämpade växterna i rätt mängd för att ge drycken dess behagliga och karakteristiska smak. Jordbruks- och klimatförhållandena på öarna Ibiza och Formentera är gynnsamma för vissa vilda aromatiska växter, t.ex. timjan, som har olika egenskaper (hög halt av eterisk olja) som ger ”Hierbas Ibicencas” sin unika prägel.

Sedan ”Hierbas Ibicencas” först började framställas har produktens anseende kontinuerligt stärkts. Många som besökte öarna under 1900-talet talade mycket gott om egenskaperna hos den ovanliga drycken. Några besökare var mycket välkända, såsom författaren Vicente Blasco Ibáñez, som i sin bok *Los Muertos Mandan* (1909) skrev om den gamla ibiziska seden att dricka en aromatisk spritdryck som framställts av öns växter.

Kvaliteten och anseendet hos ”Hierbas Ibicencas” bekräftades genom att den geografiska beteckningen ”Hierbas Ibicencas” erkändes den 12 december 1996. Detta var en av Spaniens första geografiska beteckningar för spritdrycker.

Vid 2006 års upplaga av Ramón Llull-utmärkelserna (då Balearernas regering delar ut utmärkelser till personer eller enheter som utmärker sig inom något område) gick utmärkelsen till en producent av Hierbas Ibicencas för att framgångsrikt ha upprätthållit traditionen med en produkt som har ett sådant symbolvärde för Pityuserna och för att ha marknadsfört produkten utomlands.

Sedan 1800-talet har invånarna på Ibiza och Formentera avnjutit den traditionella drycken ”Hierbas Ibicencas” vid alla olika fester, familjeträffar och sociala evenemang. Hierbas Ibicencas är en dryck som obestridligen förknippas med festliga tillfällen och som finns med på drinkmenyerna på restauranger, kaféer, barer och på Ibizas berömda nattklubbar.

Nya studier styrker produktens popularitet. Enligt publikationen *Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012* (Rapport om produktionen och saluförandet av produkter med kvalitetsbeteckningar år 2012), som publicerats av Balearernas institut för livsmedelskvalitet, har försäljningen av drycken ökat med 38 % sedan 2002. År 2012 uppgick den totala försäljningsvolymen till 312 461 liter. Den utländska försäljningen står dessutom för cirka 20 % och har bara fortsatt att öka sedan 2002. Försäljningen av produkten utanför den lokala marknaden har nämligen nästan fördubblats, vilket bekräftar att den uppskattas av konsumenter utomlands. Under 2012 såldes Hierbas Ibicencas i Tyskland, Schweiz, Italien, Nederländerna och Förenade kungariket.

Traditionellt dricks ”Hierbas Ibicencas” med eller utan is, före eller efter måltider eller till en efterrätt. En av de vanligaste kombinationerna är t.ex. ett glas Hierbas Ibicencas med *flaó* (en lokal efterrätt från Ibiza). Drycken har sedan lång tid tillbaka också använts i matlagning, t.ex. i det traditionella receptet *langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas* (ibizisk hummer stuvad med bläckfisk och Hierbas Ibicencas). Utöver de traditionella konsumtionsformerna har drycken börjat dyka upp i nya recept, t.ex. *cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas* (pigghaj med lök och Hierbas Ibicencas) eller *flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas* (*flaó* med gelé smaksatt med Hierbas Ibicencas).

Ytterligare ett bevis på Hierbas Ibicencas goda anseende är att drycken nyligen gjort entré i cocktailvärlden. Cateringskolan på Balearerna har tagit fram mycket speciella cocktailar, bland annat *A sa fresca eivissenca* på ”Hierbas Ibicencas”, citronsaft och mynta och *Textures eivissenques* på ”Hierbas Ibicencas”, färska citroner, vitsocker, färska jordgubbar och varm citronmousse.

Anseendet hos ”Hierbas Ibicencas” har bekräftats genom att drycken fått prestigefyllda utmärkelser i direkt konkurrens med spritdrycker från hela världen: internationell guldstjärna för kvalitet 2000 (Madrid), silver vid den internationella tävlingen för vin och spritdrycker 2000 och 2001 (London), guld vid den internationella tävlingen för vin och spritdrycker 2002 (London) och brons vid Hongkongs internationella tävling för vin och spritdrycker 2011.

Det goda anseendet bekräftas också i olika publikationer: *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) och *El libro de los licores de España* (Zurdo, D. et al, 2004).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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