

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 <sup>(1)</sup>**

(2020/C 172/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 <sup>(2)</sup>.

WNIOSEK O ZMIANĘ DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

**„HIERBAS DE MALLORCA”****Nr UE: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018****Język zmiany: hiszpański****Pośrednik**

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności  
Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego  
Poddyrekcja Generalna ds. Oznaczeń Jakości i Rolnictwa Ekologicznego  
Paseo de la Infanta Isabel, 1  
28071 MADRID HISZPANIA

Tel. +34 913475397

E-mail: sgcdae@mapama.es

**Przedmiotowe oznaczenie geograficzne**

Hierbas de Mallorca

**Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana**

Chroniona nazwa (zmianę nazwy odzwierciedlono w innych punktach takich jak opis produktu, związek, metoda produkcji, mające zastosowanie wymogi i kontrole; nie zmieniono jednak treści tych punktów)

**Zmiana**

Zmiana specyfikacji produktu, która pociąga za sobą zmianę głównych elementów specyfikacji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

### Wyjaśnienie zmiany

Celem zmiany jest dodanie nazwy katalońskiej – obok nazwy hiszpańskiej – z uwagi na współistnienie tych języków w Hiszpanii jako języków urzędowych (co uznano w art. 4 ustawy organicznej nr 1/2007 z dnia 28 lutego 2007 r. o zmianie Statutu Autonomii Balearów).

Nadanie produktowi dwóch nazw – zarówno w języku hiszpańskim („Hierbas de Mallorca”), jak i w katalońskim („Herbes de Mallorca”) – jest całkowicie uzasadnione, ponieważ niemal wszyscy producenci tego anyżowego napoju spirytusowego stosują obecnie wyłącznie nazwę w języku katalońskim i są zdania, że należy im obowiązkowo umożliwić wykorzystywanie nazwy „Herbes de Mallorca” w prezentacji ich produktów.

Napój „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” wytwarza się wyłącznie na wyspie Majorka, która należy do Wspólnoty Autonomicznej Balearów.

W tej wspólnocie autonomicznej język kataloński – jako język używany na Balearach – cieszy się statusem języka urzędowego (obok języka hiszpańskiego), co uznano w art. 4 ustawy organicznej nr 1/2007 z dnia 28 lutego 2007 r. o zmianie Statutu Autonomii Balearów.

Ponieważ na obszarze Balearów w życiu codziennym używa się zarówno języka hiszpańskiego, jak i języka katalońskiego, od niepamiętnych czasów napój „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” nazywano wymiennie po hiszpańsku („Hierbas de Mallorca”) i po katalońsku („Herbes de Mallorca”).

Ponadto nie można ignorować rzeczywistości rynkowej. Obie nazwy – „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” – używane są od wielu lat i w dalszym ciągu będą stosowane. Dotyczy to nie tylko handlu krajowego, ale również międzynarodowego.

Nazwa „Herbes de Mallorca” jest tak silnie zakorzeniona, że stosuje się ją nawet w działaniach marketingowych i promocyjnych prowadzonych w innych państwach i w innych językach urzędowych UE.

### Oдноśne zmiany dokumentacji technicznej

*Pkt 1 dokumentacji technicznej – oznaczenie*

Do nazwy „Hierbas de Mallorca” należy dodać nazwę w języku katalońskim „Herbes de Mallorca”.

Nazwa: „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”.

Zmiana ta ma wpływ na inne punkty takie jak opis produktu, związek, metoda produkcji, mające zastosowanie wymogi i kontrole; nie zmieniono jednak treści tych punktów.

#### PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

#### „HIERBAS DE MALLORCA”/„HERBES DE MALLORCA”

**Nr UE: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018**

1. **Nazwa**

„Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”

2. **Kategoria napoju spirytusowego**

Kategoria 25. Napoje spirytusowe anyżowe

3. **Opis napoju spirytusowego**

„Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” jest napojem spirytusowym anyżowym o objętościowej zawartości alkoholu 20–50 %, aromatyzowanym roślinami i fakultatywnie słodzonym sacharozą.

3.1. *Właściwości chemiczne:*

— rzeczywista zawartość alkoholu:

— minimalna: 20 % obj. w wartościach bezwzględnych,

— maksymalna: 50 % obj. w wartościach bezwzględnych,

— maksymalna zawartość metanolu: 20 g/hl alkoholu w 100 % objętościowych.

### 3.2. Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

- przejrzystość,
- barwa od bursztynowej do zielonej,
- intensywny i złożony aromat z silną nutą anyżu. Aromat jest świeży, słodki, owocowy (nuty pomarańczy i cytryny) i kwiatowy,
- smak da się łatwo określić jako słodki, słodkawy lub niesłodki w zależności od odmiany napoju zgodnie z punktem „Odmiany”: słodka, mieszana lub wytrawna. Po wypiciu w ustach pozostaje silny posmak aromatycznych roślin,
- odmiany mieszane i słodkie pozostawiają wrażenie gęstości.

### 3.3. Rodzaje

Istnieją trzy odmiany tego napoju różniące się zawartością cukru i rzeczywistą zawartością alkoholu:

- odmiana wytrawna: minimalna zawartość alkoholu wynosi 35 %, a maksymalna zawartość cukru wyrażona jako sacharoza – 100 g/l,
- odmiana mieszana: minimalna zawartość alkoholu wynosi 25 %, a zawartość cukru wyrażona jako sacharoza – 100–300 g/l,
- odmiana słodka: minimalna zawartość alkoholu wynosi 20 %, a minimalna zawartość cukru wyrażona jako sacharoza – 300 g/l.

### 3.4. Cechy szczególne (w porównaniu z napojami należącymi do tej samej kategorii)

Do szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych należy intensywny i złożony aromat z silną nutą anyżu. Aromat jest świeży, słodki, owocowy (nuty pomarańczy i cytryny) i kwiatowy. Napój ma barwę od bursztynowej do zielonej. Smak jest słodki, słodkawy lub niesłodki w zależności od odmiany napoju, która może być słodka, mieszana lub wytrawna. Odmiany mieszane i słodkie pozostawiają wrażenie gęstości.

## 4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Obszar produkcji i butelkowania produktu objętego oznaczeniem geograficznym obejmuje wyłącznie terytorium wyspy Majorka, która należy do Wspólnoty Autonomicznej Balearów w Hiszpanii.

## 5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Napój ten otrzymuje się poprzez zmieszanie napoju spirytusowego anyżowego z wodnym roztworem alkoholu, który aromatyzuje się poprzez macerację lub destylację roślin, z dodatkiem wody, alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i – fakultatywnie – sacharozy.

### 5.1. Składniki:

#### a) obowiązkowe

- 1) napój spirytusowy anyżowy;
- 2) alkohol pochodzenia rolniczego;
- 3) destylowana, dejonizowana lub demineralizowana woda pitna;
- 4) rośliny aromatyczne wyprodukowane na wyspie Majorka:
  - a) werbena cytrynowa (*Lippia citriodora*);
  - b) rumianek (*Matricaria* spp.);
  - c) pomarańcza (*Citrus sinensis*);
  - d) cytryna (*Citrus limon*);
  - e) rozmaryn (*Rosmarinus officinalis*);
  - f) melisa (*Melissa officinalis*);
  - g) koper włoski (*Foeniculum vulgare*);

#### b) fakultatywne

- 1) sacharoza;
- 2) inne rośliny aromatyczne lub dozwolone naturalne substancje aromatyczne;
- 3) substancje barwiące dopuszczalne w przypadku napojów spirytusowych.

Produkcja opiera się na tradycyjnych technikach i składa się z trzech odrębnych etapów.

Na pierwszym etapie przeprowadza się ekstrakcję aromatów roślinnych. Na tym etapie fundamentalne znaczenie ma doświadczenie producenta. To na tej podstawie producent dobiera bowiem proporcje podstawowych roślin aromatycznych. Wybrane rośliny maceruje się w wodnym roztworze alkoholu tak długo, jak jest to niezbędne w celu wyekstrahowania aromatów. Proces ten można ulepszyć poprzez destylację maceratu.

Na drugim etapie produkuje się napój spirytusowy anyżowy na bazie alkoholu pochodzenia rolniczego, wody oraz ekstraktów lub destylatów anyżu, a także – fakultatywnie – sacharozy.

Na trzecim (ostatnim) etapie miesza się produkty uzyskane na poprzednich etapach, dodając opcjonalnie wodę, alkohol i cukier, aby uzyskać pożądaną zawartość alkoholu i cukru oraz pożądaną organoleptyczną cechy charakterystyczne. Na tym etapie fundamentalne znaczenie ma doświadczenie producenta. To producent decyduje bowiem o tym, w jakich proporcjach doda ekstrakt aromatyczny wyprodukowany na pierwszym etapie, aby otrzymać wyjątkowe właściwości napoju „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”.

## 6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

Przedmiotowy napój spirytusowy cieszy się dużym uznaniem dzięki znacznej wielkości produkcji i sprzedaży odnotowywanej na przestrzeni lat. Wynika to z jego wyjątkowych właściwości organoleptycznych: przejrzystości; barwy od bursztynowej do zielonej; intensywnego aromatu z silną nutą anyżu; wyczuwalnie świeżych, słodkich, owocowych (pomarańczowych i cytrynowych) i kwiatowych nut. Wieloletniej renomy tego napoju dowodzą liczne źródła – od początków jego produkcji aż do czasów współczesnych.

Tradycyjny charakter produktu sięga jego początków, kiedy to zakonnicy rozpoczęli jego wytwarzanie w klasztorach. Produkowali oni szeroką paletę alkoholi i napojów spirytusowych na bazie roślin i owoców.

W tzw. *posesiones*, tj. dużych posiadłościach wiejskich na Majorce, rolnicy zwykli wytwarzać napój spirytusowy anyżowy na bazie lokalnych roślin aromatycznych.

Produkcja była możliwa dzięki bogatym zasobom aparatów destylacyjnych na wyspie. Wiadomo, że pod koniec XVIII w. na Majorce dostępnych było 177 aparatów destylacyjnych przeznaczonych do produkcji napojów spirytusowych. Produkowano dzięki nim 780 000 litrów destylatów, z czego 60 % było przeznaczone do konsumpcji lokalnej. Aparaty te umożliwiały produkcję destylatu, który stał się podstawowym elementem produkcji tego wyjątkowego napoju spirytusowego.

Ponadto dzięki rozległej wiedzy na temat właściwości roślin aromatycznych rosnących na wyspie rolnicy potrafili wybrać najodpowiedniejsze rośliny do aromatyzowania destylatu. W ten sposób powstał napój „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”.

Produkt zawdzięcza swoją renomę organoleptycznym cechom charakterystycznym. Można je łatwo określić na podstawie aromatów różnych roślin z wyspy Majorca, a szczególnie kopru włoskiego, rozmarynu, werbeny cytrynowej, rumianku, cytryny, pomarańczy i melisy. Wybór tych aromatycznych roślin nie był przypadkowy – był wynikiem prowadzonych przez producentów obserwacji i ich wiedzy na temat dzikich roślin oraz ich doświadczenia przekazywanego z pokolenia na pokolenie. Producenci wybierali najodpowiedniejsze rośliny i stosowali je w odpowiednich proporcjach, aby nadać napojowi przyjemny i charakterystyczny aromat i smak.

Pod koniec XIX w. produkcja i konsumpcja tego napoju wzrosły, ponieważ otwarto wówczas małe tradycyjne zakłady produkcyjne. Niektóre z tych zakładów funkcjonują do dzisiaj.

Od XIX w. mieszkańcy Majorki raczyli się tradycyjnym napojem „Hierbas” podczas wszystkich uroczystości, spotkań rodzinnych i wydarzeń społecznych. Popularność produktu w czasach współczesnych potwierdzają niedawno przeprowadzone badania. Przykładowo zgodnie z publikacją „Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010” („Analiza produkcji i wprowadzania do obrotu produktów objętych oznaczeniem jakości w 2010 r.”) opracowaną przez Balearski Instytut Jakości Produktów Rolno-Spożywczych sprzedaż w latach 2009–2010 wzrosła o 11 % i osiągnęła łącznie wielkość 1 301 457 litrów.

Charakter tego napoju spirytusowego jest szczególnie tradycyjny. Należy jednak podkreślić, że w cytowanym powyżej badaniu wykazano wzrost sprzedaży w państwach członkowskich UE w 2010 r. o 64 % w porównaniu z rokiem poprzednim. Na tej podstawie można stwierdzić, że produkt jest wysoko oceniany przez konsumentów europejskich.

Obecnie spożywa się go w domach, barach i restauracjach. Tradycyjnie pije się go przed posiłkiem, po posiłku lub do deseru. Szczególnie dobrym zestawem jest kieliszek „Hierbas” podawany z tzw. *buñuelos* (małymi smażonymi kulkami z ciasta). Dzięki popularności tego napoju zmieniły się również jego zastosowania – stał się także składnikiem koktajli, np. „Agua de Mallorca”, w skład którego wchodzi odmiana słodka napoju „Hierbas”, kiwi i tzw. *gaseosa* (słodzona woda gazowana); „El vineto del Teix de Mallorca”, w skład którego wchodzi odmiana wytrawna napoju „Hierbas”, likier Cointreau i niebieski likier After Shock; „Cielo abierto”, w skład którego wchodzi odmiana mieszana napoju „Hierbas”, mleko kokosowe i odrobina likieru *crème de cacao*; oraz „Ca Nostra”, w skład którego wchodzi odmiana wytrawna napoju „Hierbas”, likier Palo de Mallorca oraz Gin de Mahón.

Należy wspomnieć, że napój ten jest składnikiem wielu przepisów kulinarnych. Wykorzystuje się go na przykład do konserwowania suszonych fig i nadania im charakterystycznego aromatu i smaku.

Renomę napoju potwierdzają wzmianki na jego temat w licznych publikacjach, np. w *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, LL., 1985) i *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J., 2001). Należy również zauważyć, że odniesienia do tego napoju pojawiają się w publikacjach zagranicznych. Jest to szczególnie istotne z uwagi na to, że produkcja jest obecnie prowadzona w sposób tradycyjny i że napój wytwarza jedynie siedmiu producentów. Do takich publikacji należą:

- Brandl, F., *Brandls Bar Buch*, 2003, opublikowana przez wyd. Matthaes Verlag GmbH, zdobywcę nagrody „Goldmedalle gastronomische akademie Deutschlands E.V.”,
- Dominé, A. i in., *El libro del Bar y de los Cócteles*, 2009, opublikowana przez wyd. H.F. Ullmann – w publikacji tej wymieniono destylaty, które odnoszą największy sukces na arenie międzynarodowej.

Ponadto pośrednim dowodem potwierdzającym szeroki zasięg, renomę i prestiż, jakimi cieszy się przedmiotowy napój, jest duża liczba wzmianek na jego temat w internecie. Wyszukanie słów „Hierbas de Mallorca” w wyszukiwarce Google w dniu 3 kwietnia 2012 r. dało około 96 200 trafień. To samo wyszukiwanie w języku katalońskim, tj. słów „Herbes de Mallorca”, dało 95 000 trafień. Trafienia odnoszą się m.in. do stron internetowych poświęconych gastronomii, przewodników turystycznych, przepisów i artykułów prasowych.

Szczególne właściwości związane z obszarem geograficznym

Wpływ obszaru geograficznego na produkt opiera się na warunkach rolnych i klimatycznych oraz na czynniku ludzkim. Z jednej strony warunki rolne i klimatyczne na Majorce są doskonałe do uprawy roślin aromatycznych takich jak werbena cytrynowa, rumianek, cytryna, pomarańcza, rozmaryn, melisa i koper włoski. Rośliny te nadają napojowi jego organoleptyczne cechy charakterystyczne. Z drugiej strony czynnik ludzki, a w szczególności doświadczenie producentów, ma podstawowe znaczenie dla zapewnienia wyjątkowych właściwości napoju „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”. Na podstawie doświadczenia producentów i analizy organoleptycznej produktu dobiera się proporcje roślin w maceracie oraz proporcje ekstraktu aromatycznego mieszanego z napojem spirytusowym anyżowym.

## 7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 716/2013 z dnia 25 lipca 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych,
- ustawa nr 1/1999 z dnia 17 marca 1999 r. o Statucie Balearów w zakresie producentów produktów rolno-spożywczych i podmiotów sektora przemysłowego.

Producenci wytwarzający produkt objęty oznaczeniem geograficznym muszą spełniać następujące wymogi:

- a) muszą figurować w rejestrze producentów i zakładów pakujących napój „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”;
- b) butelkowanie musi odbywać się w miejscu pochodzenia: napój można wprowadzić do obrotu wyłącznie wówczas, gdy zabutelkowano go w miejscu pochodzenia. Ograniczenie to ma na celu zapewnienie ochrony oznaczenia geograficznego i jest uzasadnione koniecznością:
  - b.1) zapewnienia, zagwarantowania i ochrony jakości produktu, a tym samym renomy oznaczenia geograficznego. Podmioty gospodarcze jako grupa w pełni przyjmują to zobowiązanie z następujących przyczyn:
    - fakt, że pakowanie odbywa się na obszarze produkcji, jest szczególnie ważny dla zachowania szczególnych cech i jakości produktu. W ten sposób na producentów i organ kontrolny nakłada się obowiązek stosowania i kontroli norm w zakresie pakowania. Podmioty te dysponują niezbędną wiedzą i umiejętnościami. W ich nadrzędnym interesie leży również zachowanie zdobytej renomy poprzez wdrażanie i egzekwowanie wszelkich zasad w zakresie butelkowania,
    - obszar produkcji znajduje się na wyspie Majorka. Transport produktu luzem na inne obszary mógłby wymagać co najmniej jednej długiej podróży drogą morską. Mogłoby to doprowadzić do pogorszenia końcowej jakości produktu, ponieważ jednym z niezbędnych czynników gwarantujących tę wyjątkową jakość jest szczególnie aromat produktu. Kluczowe jest zatem zachowanie aromatu uzyskanego w procesie produkcji i zapobieżenie powstaniu obcych aromatów. Aby zapewnić niezbędne cechy produktu, butelkowanie musi odbywać się w miejscu pochodzenia i muszą je przeprowadzać sami producenci,
    - funkcjonowanie dwóch różnych procesów butelkowania na obszarze produkcji oraz poza nim mogłoby samo w sobie – bez względu na to, czy przeprowadzano by systematyczną kontrolę – zmniejszyć wiarygodność produktu objętego oznaczeniem geograficznym w oczach konsumentów, których zapewnia się, że wszystkie etapy produkcji i pakowania przeprowadza się pod kontrolą i na odpowiedzialność grupy korzystającej z tego oznaczenia;

b.2) zagwarantowania identyfikowalności i zapewnienia kontroli:

zezwoleń na pakowanie poza wyznaczonym obszarem podważyłoby gwarancję pochodzenia produktu objętego oznaczeniem;

- c) produkt objęty oznaczeniem jest sprzedawany w przezroczystych opakowaniach o maksymalnej pojemności trzech litrów. W wyjątkowych okolicznościach dopuszcza się możliwość wykorzystania innych rodzajów opakowań za uprzednią zgodą właściwego organu. Zezwala się, aby w opakowaniu znajdowały się macerowane rośliny aromatyczne.

#### 8. Wnioskodawca

Consell de Fabricants de Begudes Espirituoses de Mallorca  
Carrer Gremi d'Hortolans, 11, planta 3, despacho 3.  
Polígon Son Rossinyol  
07009 Palma de Mallorca – Illes Balears (Hiszpania)

#### 9. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

Przepisy szczególne dotyczące etykietowania: na etykiecie produktu objętego oznaczeniem geograficznym muszą znajdować się następujące elementy:

- 1) nazwa „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” zapisana literami o wysokości co najmniej 2 mm. Opcjonalnie po tej nazwie można podać nazwę jednej z trzech odmian opisanych w pkt 3.3;
- 2) jedno z dwóch następujących logo: logo kolorowe A lub logo czarno-białe B.



Logo A

Logo B

- 3) alfanumeryczny kod kontrolny.
-