

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 304/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES”****NR WE: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Vinagre de Montilla-Moriles”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Vinagre de Montilla-Moriles” to ocet winny uzyskiwany z fermentacji octowej wina posiadającego certyfikat ChNP „Montilla Moriles”, w zależności od przypadku z dodatkiem moszczów również posiadających certyfikat dla wymienionej wyżej nazwy winiarskiej, poddawany leżakowaniu.

Rodzaje octu objęte ChNP „Vinagre de Montilla-Moriles” to:

O c y l e ż a k u j ą c e

Octy objęte niniejszą ChNP, poddane określonej systemowi i okresowi leżakowania. W ramach tych octów wyróżniamy następujące kategorie:

— „Añada” – poddawany leżakowaniu statycznemu przez okres co najmniej trzech lat.

W przypadku leżakowania z zastosowaniem dynamicznego systemu “criaderas y solera” w zależności od okresu leżakowania możemy wyróżnić następujące octy:

— „Crianza” – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej sześć miesięcy,

— „Reserva” – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej dwa lata,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- „Gran Reserva” – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej dziesięć lat.

O c t y s ł o d k i e

W zależności od tego, czy do octu dodaje się moszczów z określonych odmian, można wyróżnić podane niżej rodzaje, które ze swej strony mogą dzielić się na kategorie opisane w poprzednim punkcie:

- „Vinagre al Pedro Ximénez”, do którego dodaje się podczas procesu leżakowania moszcze z winogron suszonych z odmiany „Pedro Ximénez”,
- „Vinagre al Moscatel”, do którego dodaje się podczas procesu leżakowania moszcze z winogron suszonych lub niesuszonych z odmiany „Moscatel”.

Właściwości analityczne chronionych octów są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie przekracza 3 % objętości,
- całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 60 g/l,
- suchy ekstrakt rozpuszczalny musi osiągać wartość nie mniejszą niż 1,30 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego,
- zawartość popiołów musi wynosić między 2 g/l a 7 g/l z wyjątkiem octów słodkich, w których będzie się mieścić między 3 g/l a 14 g/l,
- zawartość acetoiny nie jest niższa niż 100 mg/l,
- dla kategorii octów słodkich „Pedro Ximénez” lub „Moscatel” zawartość cukrów redukujących nie jest niższa niż 70 g/l.

Właściwości organoleptyczne chronionych octów są następujące:

O c t y l e ż a k u j ą c e

Wygląd: ocet klarowny i błyszczący, występujący w kolorach od bursztynowego do intensywnie mahoniowego, niemal agatowego.

Aromat: delikatne aromaty kwasu octowego ewoluujące w nuty drewna dębowego. Pojawiają się zapachy estrów, w szczególności octanu etylu, oraz nuty przyprawowe, prażone i empireumatyczne.

Smak: smak zrównoważony i delikatny, glicerynowy, długo pozostający w ustach.

O c t y s ł o d k i e „ P e d r o X i m é n e z ”

Wygląd: ocet gęsty, klarowny i błyszczący, występujący w kolorach od intensywnie mahoniowego do agatowego, z delikatnymi jodowymi refleksami.

Aromat: intensywny zapach suszonych winogron oraz aromaty charakterystyczne dla łądyżek kiści winogronowej, przypominające słodkie wino „Pedro Ximénez”, w sposób zrównoważony zmieszane z zapachami kwasu octowego, octanu etylu oraz drewna dębowego.

Smak: smak słodko-kwaśny, bardzo zrównoważony, długo pozostający w ustach.

O c t y s ł o d k i e „ M o s c a t e l ”

Wygląd: ocet gęsty, klarowny i błyszczący, występujący w kolorze mahoniowym o różnych stopniach intensywności.

Aromat: intensywny zapach winogron z odmiany „Moscatel”, w sposób zrównoważony zmieszany z zapachami kwasu octowego, octanu etylu oraz drewna dębowego.

Smak: smak słodko-kwaśny, bardzo zrównoważony, długo pozostający w ustach. Wtórnie odczuwane są zapachy odmiany wina, od której pochodzi nazwa octu.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Ocety noszące nazwę „Vinagres de Montilla-Moriles” uzyskiwane są wyłącznie na bazie win posiadających certyfikat ChNP „Montila-Moriles” z dodatkiem lub bez dodatku moszczu z winogron, gaszonego alkoholem. Moszcz pochodzi z winogron suszonych lub nie, w zależności od przypadku, należących do odmian „Pedro Ximénez” lub „Moscatel”, również posiadających certyfikaty ChNP „Montila-Moriles”.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wytwarzanie wina, moszczu, a także octowanie i leżakowanie octu odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Octowanie polega na przekształceniu zawartości alkoholu w winie w kwas octowy poprzez działanie bakterii octowych. Można wyróżnić dwa możliwe procesy wyrobu octów „Montilla-Moriles”:

- 1) proces mający miejsce w tak zwanych „wytwórniach octu” poprzez stosowanie metod przemysłowych lub w hodowli zanurzonej;
- 2) proces mający miejsce w tak zwanych „piwnicach do leżakowania i sezonowania octu” z zastosowaniem metody tradycyjnej lub w ramach hodowli powierzchniowej.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Butelkowanie octów chronionych ChNP „Vinagre de Montilla-Moriles” może odbywać się wyłącznie w piwnicach wpisanych do rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną lub ujętych na stosownych listach zakładów zajmujących się pakowaniem produktów chronionych, a – w razie ich braku – w zakładach, które wcześniej uzyskały autoryzację Rady Regulacyjnej. Octy w naczyniach mogą być wprowadzane do obrotu oraz wysyłane przez zarejestrowane piwnice w opakowaniach szklanych lub innych, które nie będą wpływały na pogorszenie się ich jakości lub renomy.

Jeśli chodzi o materiały nadające się do produkcji opakowań przeznaczonych dla odbiorcy końcowego, dopuszczalne są tylko: szkło, ceramika lub inne materiały szlachetne wykorzystywane do produktów spożywczych niezmieniające właściwości fizyko-chemicznych produktu ani wrażeń zmysłowych przezeń wywoływanych.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietach obowiązkowo musi figurować wyrażenie „Vinagre de Montilla-Moriles” oraz oznaczenie rodzaju octu, którego dotyczy.

Niezależnie od typu opakowania, w którym wysyłane są wina przeznaczone do konsumpcji, zostają one zaopatrzone w banderole gwarancyjne lub wyróżniające oznaczenia opatrzone numerami, wydawane przez Radę Regulacyjną lub, w zależności od przypadku, w etykiety i kontretykiety w taki sposób, aby nie było możliwe ich ponowne użycie.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar, na którym wytwarza się produkt objęty ChNP, obejmuje w całości obszary następujących gmin: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil i Nueva Carteya; oraz częściowo obszary następujących gmin: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba i Santaella. Zakres geograficzny stosowania ChNP jest tożsamy z obszarem przeznaczonym do leżakowania ChNP „Montilla-Moriles”.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

1 – Surowce

Na potrzeby produkcji octów opatrzonych ChNP „Vinagre de Montilla-Moriles” wykorzystywane są wyłącznie wina i moszcz posiadające certyfikat ChNP „Montilla-Moriles”. Wina te mają zawartość alkoholu co najmniej 15 % objętości.

Podczas leżakowania wykorzystywane są baryłki lub beczki z drewna dębu amerykańskiego, które na omawianym obszarze noszą nazwę „botas”, uprzednio nasączone winem chronionym ChNP „Montilla-Moriles”. Są to pojemniki, które przez wiele lat służyły do przechowywania szlachetnych win i przesiąkły właściwościami tych gatunków win. Nigdy do produkcji nie używa się nowych baryłek ani beczek.

2 – Uwarunkowania ludzkie

Ocet winny jest produktem tradycyjnie wytwarzanym na obszarze „Montilla-Moriles” jako produkt pochodny, leżakowany z wykorzystaniem tych samych systemów, jakie mogą być stosowane wyłącznie dzięki maestrii i wiedzy nabytej przez winiarzy w procesie leżakowania szlachetnych win produkowanych na omawianym obszarze, będących owocem *know-how* przekazywanego z pokolenia na pokolenie.

3 – Piwnice

Piwnice służące do leżakowania usytuowane są na otwartych, wysokich terenach; ich orientacja pozwala uzyskać minimalny czas nasłonecznienia oraz maksymalny stopień wilgotności. Dzięki zastosowaniu takiej koncepcji architektonicznej w piwnicach uzyskuje się doskonały mikroklimat na poziomie gruntu, łącząc wiele elementów, takich jak dwuspadowe dachy, ściany grubości prawie jednego metra zapewniające dobrą izolację, wysokie stropy podtrzymywane łukami i kolumnami, wysokie okna uniemożliwiające bezpośrednie padanie światła na dębowe beczki.

5.2. Specyfika produktu:

Cechami charakterystycznymi octu „Vinagre de Montilla-Moriles” jest występowanie w gamie kolorów od bursztynowego po intensywny mahoń, złożony zapach łączący nuty winne i drzewne z odcieniami alkoholowymi oraz długotrwałe pozostawanie smaku w ustach. Z analitycznego punktu widzenia charakteryzują go wysokie poziomy acetoiny oraz znaczące stężenie rozpuszczalnego ekstraktu suchego i popiołów.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Zawartość alkoholu równa lub wyższa niż 15 % obj. win stosowanych jako surowiec nadaje typowe nuty winne i alkoholowe.

Tradycyjne systemy leżakowania typu „criaderas y solera” lub „añada” stanowią o różnicach składających się na złożoność zapachową chronionych octów, która uwidacznia się w ich właściwościach organoleptycznych i analitycznych, takich jak podwyższona zawartość acetoiny, alkoholi wyższych i estrów.

Warunki temperaturowe w piwnicach opatrzonych ChOG „Vinagre de Montilla-Moriles” pozwalają na powolne utlenianie się składników octu. Wilgotność względna wywiera wpływ na odparowanie różnorodnych składników przez drewno: głównie wody, alkoholu i kwasu octowego, co sprzyja procesowi stężenia różnych składników octu.

Ponieważ pojemniki nigdy nie są nowe, przejmowanie elementów pochodzenia drzewnego jest dość powolne, obniżeniu ulega poziom uwalniania tanin, a aromaty waniliowe są najbardziej subtelne. Ponadto długie lata przechowywania wina spowodowały lekką obstrukcję porów beczek, dlatego też proces starzenia się tlenowego jest dłuższy i utrata aromatów jest mniejsza.

Substancje garbnikowe, kwercetyna, hemiceluloza i lignina przenikają z drewna do octu, wzmacniając trwałość smaku, jaki pozostawia w ustach, modyfikując jego ekstrakt suchy, jego kwasowość oraz przyciemniając kolor, dzięki czemu uzyskuje się odcienie właściwe dla tego produktu oraz charakterystyczne dla drewna aromaty. Następuje powolne utlenianie licznych związków chemicznych obecnych w occie, przy czym prędkość reakcji będzie zależeć od porowatości drewna.

Faworyzowane są reakcje estyfikacji oraz łączenia się różnych związków chemicznych; acetoina osiąga bardzo wysokie poziomy, przede wszystkim w octach leżakujących w systemie „criaderas y solera”, co sprzyja powstawaniu związków aromatycznych, spośród których wyróżnić należy octan etylu, alkohole wyższe oraz ich pochodne, aldehydy, estry i etery.

Następuje odparowanie określonych związków chemicznych, przede wszystkim wody, dlatego też powstaje istotne stężenie pewnych składników takich jak: popioły, aminokwasy, kwas octowy itp. Taki proces stężenia jest szczególnie znaczący w przypadku octów słodkich, ponieważ zawartość popiołów i suchego ekstraktu jest znacznie wyższa niż w przypadku octów wytrawnych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Z pełnym tekstem specyfikacji dla chronionej nazwy można zapoznać się pod następującym linkiem:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_vinagre_Montilla.pdf

lub też wchodząc bezpośrednio na stronę główną portalu Departamentu Rolnictwa i Rybołówstwa (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), do zakładki „Industrias Agroalimentarias”/„Denominaciones de Calidad”. Po wybraniu działu „Vinagres” („Ocy”) plik można znaleźć pod konkretną nazwą oznaczającą produkt wysokiej jakości.