

Euroopan unionin virallinen lehti

C 319



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

53. vuosikerta

24. marraskuuta 2010

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

I Päätöslauselmat, suositukset ja lausunnot

LAUSUNNOT

Euroopan komissio

2010/C 319/01

Komission lausunto, annettu 23 päivänä marraskuuta 2010, Malvésissa Ranskassa sijaitsevasta Comurhex II -konversiolaitoksesta peräisin olevan radioaktiivisen jätteen hävittämistä koskevan, Euratomin perustamissopimuksen 37 artiklan mukaisen suunnitelman muuttamisesta

1

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2010/C 319/02

Euron kurssi

2

FI

Hinta:
3 EUR

(jatkuu kääntöpuolella)

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2010/C 319/03	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	3
2010/C 319/04	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	4

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2010/C 319/05	Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NORD) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2010/C 319/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	6
2010/C 319/07	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	12



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

I

(Päätöslauselmat, suositukset ja lausunnot)

LAUSUNNOT

EUROOPAN KOMISSIO

KOMISSION LAUSUNTO,

annettu 23 päivänä marraskuuta 2010,

Malvésissa Ranskassa sijaitsevasta Comurhex II -konversiolaitoksesta peräisin olevan radioaktiivisen jätteen hävittämistä koskevan, Euratomin perustamissopimuksen 37 artiklan mukaisen suunnitelman muuttamisesta

(Ainoastaan ranskankielinen teksti on todistusvoimainen)

(2010/C 319/01)

Euroopan komissio sai 11 päivänä toukokuuta 2010 Ranskan hallitukselta Euratomin perustamissopimuksen 37 artiklan mukaisesti yleiset tiedot Malvésissa sijaitsevasta Comurhex II -konversiolaitoksesta peräisin olevan radioaktiivisen jätteen hävittämistä koskevasta suunnitelmasta.

Tarkasteltuaan yleisiä tietoja sekä 8 päivänä kesäkuuta 2010 pyytämääns lisätietoja, jotka Ranskan viranomaiset toimittivat 29 päivänä heinäkuuta 2010, ja kuultuaan asiantuntijaryhmää komissio antaa seuraavan lausunnon:

1. Etäisyys laitoksesta lähimpään toisen jäsenvaltion, tässä tapauksessa Espanjan, alueeseen on 80 km. Seuraavaksi lähimmän jäsenvaltion Italian raja on noin 340 km:n etäisyydellä laitoksesta.
2. Nestemäiset ja kaasumaiset päästöt eivät tavanomaisen toiminnan yhteydessä todennäköisesti altista muiden jäsenvaltioiden väestöä terveysriskeille.
3. Kiinteää radioaktiivista jätettä säilytetään väliaikaisesti laitosalueella ennen kuin se siirretään Ranskassa sijaitseviin toimiluvan saaneisiin käsittely- tai loppusijoituslaitoksiin.
4. Jos ympäristöön pääsisi ennalta arvaamattomasti radioaktiivisia päästöjä yleisissä tiedoissa tarkastellun tyyppisen ja laajuisen onnettomuuden seurauksena, säteilyannokset, joille toisen jäsenvaltion väestö altistuisi, eivät todennäköisesti vaikuttaisi terveyteen.

Komissio katsoo, että Malvésissa Ranskassa sijaitsevasta Comurhex II -konversiolaitoksesta syntyvän, missä tahansa muodossa olevan radioaktiivisen jätteen loppusijoittamista koskevan suunnitelman muuttaminen ei tavanomaisen toiminnan yhteydessä eikä yleisissä tiedoissa tarkastellun tyyppisessä ja laajuisessa onnettomuustilanteessa todennäköisesti aiheuta muiden jäsenvaltioiden vesistöjen, maaperän tai ilman radioaktiivista saastumista.

Tehty Brysselissä 23 päivänä marraskuuta 2010.

Komission puolesta
Günther OETTINGER
Komission jäsen

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

23. marraskuuta 2010

(2010/C 319/02)

1 euro =

Rahayksikkö			Kurssi		
Rahayksikkö			Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3496	AUD	Australian dollaria	1,3789
JPY	Japanin jeniä	112,50	CAD	Kanadan dollaria	1,3799
DKK	Tanskan kruunua	7,4553	HKD	Hongkongin dollaria	10,4711
GBP	Englannin puntaa	0,84795	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7626
SEK	Ruotsin kruunua	9,3865	SGD	Singaporin dollaria	1,7713
CHF	Sveitsin frangia	1,3338	KRW	Etelä-Korean wonia	1 576,84
ISK	Islannin kruunua		ZAR	Etelä-Afrikan randia	9,5464
NOK	Norjan kruunua	8,2070	CNY	Kiinan juan renminbiä	8,9680
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK	Kroatian kunaa	7,3970
CZK	Tšekin korunaa	24,680	IDR	Indonesian rupiaa	12 129,30
EEK	Viron kruunua	15,6466	MYR	Malesian ringgitiä	4,2365
HUF	Unkarin forinttia	275,30	PHP	Filippiinien pesoa	59,848
LTL	Liettuan litiä	3,4528	RUB	Venäjän ruplaa	42,3040
LVL	Latvian latia	0,7096	THB	Thaimaan bahtia	40,576
PLN	Puolan zlotya	3,9543	BRL	Brasilian realia	2,3388
RON	Romanian leuta	4,3113	MXN	Meksikon pesoa	16,7259
TRY	Turkin liiraa	1,9920	INR	Intian rupiaa	61,5200

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2010/C 319/03)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kellonaika	18.9.2010
Kesto	18.9.2010–31.12.2010
Jäsenvaltio	Alankomaat
Kalakanta tai kalakantaryhmä	PLE/03AN.
Laji	Punakampela (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Alue	Skagerrak
Kalastuslustyypit/-tyypit	—
Viitenumero	606518

Linkki jäsenvaltion päätökseen:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2010/C 319/04)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kelloaika	29.5.2010
Kesto	29.5.2010–31.12.2010
Jäsenvaltio	Saksa
Kalakanta tai kalakantaryhmä	SRX/2AC4-C
Laji	Rauskut (<i>Rajidae</i>)
Alue	EU:n vedet alueilla IIa ja IV
Kalastusalustyyppi/-tyypit	—
Viitenumero	—

Linkki jäsenvaltion päätökseen:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NORD)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2010/C 319/05)

1. Komissio vastaanotti 17 päivänä marraskuuta 2010 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla norjalaiseen DnB NOR -konserniin (DnB NOR) kuuluva norjalainen yritys DnB NOR Bank ASA (DnB NOR Bank) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan tanskalaisessa yrityksessä Bank DnB NORD A/S (Bank DnB NORD) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - DnB NOR Bank: pankkipalvelut,
 - DnB NOR: pankki- ja vakuutuspalvelut,
 - Bank DnB NORD: pankkipalvelut.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen⁽²⁾ nojalla.
4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NORD seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 319/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA”

EY-N:o: ES-PDO-0005-0724-15.10.2008

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

”Vinagre del Condado de Huelva”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.8: Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Vinagre del Condado de Huelva on viinipohjainen viinietikka, jota saadaan etikkahappokäymisellä viinistä, jonka alkuperänimityksen sääntelyneuvosto on sertifioinut Condado de Huelvan alkuperäviiniksi.

1. Alkuperänimityksen suojaamien etikoiden on oltava seuraavien raja-arvojen mukaisia:

- a) etikkahappopitoisuus vähintään 70 g/l.
- b) liukoisen kuiva-aineen pitoisuus vähintään 1,30 grammaa litralta ja etikkahappoasteelta
- c) tuhkapitoisuus 1–7 g/l
- d) asetoiinipitoisuus vähintään 100 mg/l.
- e) proliinipitoisuus vähintään 300 mg/l.

2. Jäljempänä mainittujen aineiden enimmäismäärät ovat seuraavat:

- a) elohopea: 0,05 ppm.
- b) arsenikki: 0,5 ppm.

- c) lyijy: 0,5 ppm.
 - d) kupari- ja sinkkipitoisuus: 10 mg/l.
 - e) rauta: 10 mg/l.
 - f) sulfaatti: 2 g/l kaliumsulfaattina ilmaistuna
 - g) kloridi: 1 g/l natriumkloridina ilmaistuna.
3. Värin mittauksessa spektrofotometrillä saadaan seuraavat arvot:

- a) Kirkkauden (L^*) enimmäismäärä on 93 %.
- b) Kromalla (Cab) mitattu värinvoimakkuus on yli 20 yksikköä.

Viinietikan lajit

- a) Vinagre Condado de Huelva

Viinietikka saadaan etikkahappokäymisellä viinistä, jonka alkuperänimityksen sääntelyneuvosto on sertifioinut Condado de Huelvan alkuperäviiniksi. Käytetyn viinin alkoholijäämä viinietikassa on enintään 0,5 tilavuusprosenttia.

Aistinvarainen analyysi

Ulkonäkö: Vaaleankeltaisesta hiukan kellanruskeaan, kuten Condado de Huelvan viinietikalta odotetaan.

Tuoksu: Etikkainen, hiukan viinimäinen tuoksu.

Maku: Pehmeän viinimäinen, happamuudeltaan tasapainoinen. Pitkä jälkimaku, jossa zalemalajikkeen rypäleestä peräisin olevaa omenan vivahdetta.

- b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

Condado de Huelvan viinietikkaa, joka on kypsytetty tammitynnyrissä tai -sammiossa, jota on täydennetty Denominación de Origen Condado -alkuperänimikkeen vino generoso tai vino generoso de licor -viineillä ja jonka alkoholijäämä on enintään 3 tilavuusprosenttia.

- b)1) Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera

Condado de Huelvan viinietikkaa, jota on kypsytetty perinteisellä crianderas y soleras -menetelmällä vähintään kuuden kuukauden ajan.

Aistinvarainen analyysi

Ulkonäkö: Keskivoimakas kellanruskea, jossa mahongin vivahteita.

Tuoksu: Etikkainen maku, jossa vivahdus kuivattuja hedelmiä.

Maku: Viinimäinen, runsas ja tasapainoinen.

- b)2) Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva

Condado de Huelvan viinietikkaa, jota on kypsytetty perinteisellä crianderas y soleras -menetelmällä vähintään kahden vuoden ajan.

Aistinvarainen analyysi

Ulkonäkö: Voimakkaan mahonkinen väri, jossa kellanruskea vivahde.

Tuoksu: Aggressiivinen, voimakkaan etikkainen tuoksu, jossa Condado de Huelvan vino añejo -viinin sekä vaniljan, kuivattujen viikunoiden ja rusinoiden vivahdetta.

Maku: Kuiva ja erittäin hapan.

- b)3) Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

Condado de Huelvan viinietikkaa, jota on kypsytetty staattisesti puuastiassa vähintään kolmen vuoden ajan.

Aistinvarainen analyysi

Ulkonäkö: Voimakkaan mahonkinen väri, silkkinen heijastus.

Tuoksu: Voimakkaan etikkainen, vinos generosos -viinin ja tammen vivahdetta.

Maku: Runsas, hapan, tasapainoinen; voimakas jälkimaku. Muistuttaa hieman kuivattuja hedelmiä ja mausteita.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

Viinietikan valmistuksen raaka-aine on Condado de Huelvan -alkuperänimikkeen valkoviini tai vino generoso.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

—

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Ei sovelleta.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:*

Ei sovelleta.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

Sääntelyneuvoston hyväksymissä etiketeissä ja tuotteen aitouden todistavissa takuusineteissä on oltava merkintä "Vinagre del Condado de Huelva".

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja:**

"Vinagre del Condado de Huelva" -alkuperämerkintä kattaa seuraavat kunnat: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibralfón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor ja Villarrasa. Ne sijaitsevat Guadalquivirin alajuoksun tasangolla Doñanan kansallispuiston läheisyydessä.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

a) *Yhteys luontoon*

Condado de Huelvan viinietikoihin vaikuttaa merkittävästi luonnonympäristö, jossa etikkaa tuotetaan ja kypsytetään. Huomattava erityisvaikutus on Doñanan kansallispuiston läheisyydellä. Kansallispuistoa pidetään yhtenä Euroopan keuhkoista, ja Condado de Huelvan aluetta kutsutaan "Doñanan seuduksi".

Condado de Huelva sijaitsee Guadalquivir-joen laaksossa Huelvan maakunnan kaakkoisosassa. Sitä rajoittavat Sierra de Aracenan alarinteet, meri ja Doñanan kansallispuisto.

Viinietikan tuotanto- ja kypsytysalue sijaitsee tasaisella tai hiukan kumpuilevalla maalla, jossa ei ole yli 17 prosentin nousuja. Alueen korkeus vaihtelee etelän 50 metristä pohjoisen 180 metriin. Maaperä on yhtenäistä ja muodostuu ns. larica madresta.

Condado de Huelva kuuluu maantieteellisen sijaintinsa vuoksi Välimeren ilmastovyöhykkeeseen, vaikka sen avoimuus Atlantille ja tätä korostava pinnanmuodostus tuovat sen ilmastoon tiettyjä valtameri-ilmaston piirteitä. Tästä syystä ilmasto on suhteellisen kostea.

— Ylimpien lämpötilojen keskiarvo on melko vakaa 22,5 °C.

— Alimpien lämpötilojen keskiarvot vaihtelevat välillä 9,8–11,9 °C.

— Vuotuinen keskilämpötila on 15,8–16,9 °C.

— Sademäärä vaihtelee 716 mm:stä 810 mm:iin.

— Aurinkoisten tuntien määrä vuodessa on keskimäärin 3 000–3 100.

— Suhteellinen kosteus vaihtelee 60 prosentista 80 prosenttiin.

b) *Yhteys ihmisiin*

Condado de Huelvassa tuotetut viinietikat voidaan jakaa kahteen ryhmään:

Ensimmäinen ryhmä ovat viinietikat, jotka tuotetaan etikkahappokäymisellä Condado de Huelvan alkuperäviiniksi luokitellusta valkoviinistä tai vino generososta teollisella submerssimentelmällä, jossa viinissä elävät bakteerit hapettavat sen.

Tällaisen Condado de Huelvan alkuperäviinietikan tuottamiseksi käyminen edellyttää 28–33 Celsius-asteen lämpötilaa ja sekä määrällisesti että laadullisesti sopivaa ilmanvaihtoa.

Toinen ryhmä ovat vinagre viejo -etikat, jotka valmistetaan Vinagre del Condado de Huelva -viinietikasta ja jotka jaetaan kypsymisajan ja -menetelmän mukaan kolmeen alaryhmään, jotka ovat vinagre viejo solera, vinagre viejo reserva ja vinagre viejo añada.

Vinagre viejo solera ja vinagre viejo reserva kypsytetään perinteisellä criaderas y soleras -menetelmällä. Se on dynaaminen menetelmä, jossa amerikkalaiset tammitynnyrit tai -sammiot kasataan päällekkäin pyramidimuodostelmaan. Nuoremmat viinietikat sekoitetaan vanhempiin sumuttamalla ylimmän "criadera"-kerroksen etikkaa alimpaan "solera"-kerrokseen, josta valmis viinietikka lasketaan ulos. Tynnyreihin ja sammioihin syntyvä tyhjä tila täytetään aina seuraavaksi vanhimmalla etikalla. Viinietikan laskemisesta ja sumutuksesta käytetään ilmausta "correr escalas". Niiden tuloksena viinietikka muodostuu eri vuosikertojen viineistä, jolloin lopputuote on tasaista. Condado de Huelvan erikoisuus on se, että viinietikoihin lisätään koko kypsymisen ajan laskemiseen saakka Condado de Huelvan vino generoso tai vino generoso de licor -alkuperäviiniä, mikä edistää hapettumista kypsymisprosessin aikana ja parantaa viinietikan bouquet'ta muodostamalla estereitä ja ravitsemalla happobakteereita, jotka tulevat näiden generosos ja generosos de licor -viinien mukana, jotta ne eivät huononna jo muodostunutta etikkahappoa.

Vinagre viejo solera -etikan kypsymisaika tammitynnyreissä tai -sammioissa on vähintään kuusi kuukautta ja vinagre viejo reservan 24 kuukautta.

Vinagre viejo solerasta ja vinagre viejo reservasta poiketen vinagre viejo añada -etikkaa kypsennetään staattisesti perinteisellä añadas-menetelmällä vähintään 36 kuukauden ajan. Viinietikka kypsyy staattisesti tynnyrissä tai sammiossa ja siihen voidaan lisätä kypsymisvaiheessa ainoastaan vino generoso tai vino generoso de licor -viiniä. Nämä viinietikat tuotetaan yhden vuosikerran viinistä sekoittamatta, joten niiden luonne riippuu kyseisestä vuosikerrasta. Kuten criaderas y soleras -menetelmässä, vino generoso tai vino generoso de licor -viinin lisääminen kypsymisvaiheessa tuottaa lopputuotteen tiettyjä erityispiirteistä, jotka tekevät siitä ainutlaatuisen.

Kypsytyksellareiden arkkitehtuuri pitää niiden lämpötilan tasaisena 15–18 Celsius-asteessa vuoden ympäri ja ilmankosteuden mahdollisimman korkeana (60–80 %). Ilmanvaihto on hyvä ja ilman-suunta sopiva. Tämä saavutetaan sillä, että kellarit ovat korkeita, niiden ikkunat ovat oikeaan suuntaan ja savilattiat kastellaan kuumina päivinä. Seurauksena on mikroilmasto, jossa viinietikoiden kypsymiskehitys on optimaalista.

Condado de Huelvassa käytettävillä amerikkalaisilla tammitynnyreillä ja -sammioilla on merkittävä vaikutus viinietikoiden laadun paranemiseen kypsymisvaiheessa. Tammi on sopivan huokoista, jotta viinietikka saa ilmasta happea, mikä vauhdittaa kypsymistä edistävää hapettumista. Happea pääsee viinietikkalitraan 25 cm³ vuodessa riippuen kuitenkin puun paksuudesta ja laadusta.

Kypsymisen aikana viinietikan kemiallisessa koostumuksessa tapahtuu muutoksia, jotka muuttavat etikan ominaisuuksia. Tällaisia kemiallisia muutoksia ovat:

- haihtuminen
- liukeneminen suoraan puusta
- puun ja kypsyvän viinietikan ainesosien reagointi
- kypsyvän viinietikan ainesosien reagointi keskenään
- kemialliset prosessit kuten hapettuminen ja hydrolyysi.

5.2 Tuotteen erityisyys:

a) Vinagre Condado de Huelva

Viinietikka, joka tuotetaan etikkahappokäymisellä Condado de Huelvan alkuperäviiniksi luokitellusta valkoviinistä tai vino generoso -viinistä.

Aistinvarainen analyysi:

Ulkonäkö: Vaaleankeltaisesta hiukan kellanruskeaan, kuten Condado de Huelvan viinietikalta odotetaan.

Tuoksu: Etikkainen, hiukan Condado de Huelvan alkuperäviinin tuoksua.

Maku: Pehmeän viinimäinen, happamuudeltaan tasapainoinen. Pitkä jälkimaku, jossa kotoperäisen zalema-lajikkeen rypäleestä peräisin olevaa omenan vivahdetta.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

Condado de Huelvan viinietikkaa, joka on kypsytetty tammitynnyrissä tai -sammiossa ja jonka erityispiirteenä on se, että sitä on täydennetty kypsymisvaiheessa Condado de Huelva -alkuperäimikkeen vino generoso tai vino generoso de licor -viineillä, jotka tekevät siitä ainutlaatuisen, ja jonka alkoholijäämä on enintään 3 tilavuusprosenttia.

Kypsytystavasta ja -ajasta riippuen etikka voidaan luokitella kolmeen alalajiin.

Aistinvarainen analyysi:

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera

Ulkonäkö: Keskivoimakas kellanruskea, jossa mahongin vivahteita.

Tuoksu: Etikkainen maku, jossa vivahdus kuivattuja hedelmiä.

Maku: Viinimäinen, runsas ja tasapainoinen.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

Ulkonäkö: Voimakkaan mahonkinen väri, jossa kellanruskea vivahde.

Tuoksu: Aggressiivinen, voimakkaan etikkainen tuoksu, jossa Condado de Huelvan vino añejon sekä vaniljan, kuivattujen viikunoiden ja rusinoiden vivahdetta.

Maku: Kuiva ja erittäin hapan.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

Ulkonäkö: Voimakkaan mahonkinen väri, silkkinen heijastus.

Tuoksu: Voimakkaan etikkainen, vino generoso -viinin ja tammen vivahdetta.

Maku: Runsa, hapan, tasapainoinen; pitkä jälkimaku. Muistuttaa hieman kuivattuja hedelmiä ja mausteita.

Condado de Huelvan alkuperäviinietikoiden värin mittauksessa saadaan seuraavat arvot:

a) Kirkkauden (L*) enimmäismäärä: on 93 %.

b) Kromalla (C ab) mitattu värinvoimakkuus: on yli 20 yksikköä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Condado de Huelvan viinietikan erityispiirteet johtuvat pääasiassa sen raaka-aineesta, Condado de Huelvan alkuperäviinistä. Viinin ominaislaatu puolestaan johtuu kotoperäisestä zalema-rypäleestä, jota viljellään ainoastaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Viinietikan ominaisuuksiin vaikuttavat myös sen valmistus ja kypsyttäminen Condado de Huelvan alueella.

Alkuperänimityksen kattaman maantieteellisen alueen ansiosta hapettumisprosessia edistävät korkea suhteellinen ilmankosteus, leudot lämpötilat ja happipitoinen ilma, joka johtuu Atlantin valtameren ja Doñanan kansallispuiston läheisyydestä.

Pinnanmuodostus on tasaista tai kevyesti kumpuilevaa, mikä helpottaa ilmavirtojen liikkumista. Kellareiden suunta ja arkkitehtuuri mahdollistaa hyvän ilmanvaihdon ja edistää hapen kulkeutumista tammitynnyreiden ja -sammioiden puun läpi.

Nämä ilmasto-olosuhteet vaikuttavat vinagre viejo -viinietikan valmistukseen, sillä ne muun muassa mahdollistavat viinietikan kypsyttämisen kellareiden sisäpihoilla.

Viinietikoilla on seuraavat ominaisuudet:

- Niissä on enintään 3 tilavuusprosentin alkoholijäämä, joka johtuu siitä, että niihin lisätään alkuperänimityksen sääntelyneuvoston sertifioimaa Condado de Huelvan vino generoso tai vino generoso de licor -alkuperäviiniä.
- Tynnyreiden ja sammioiden valmistukseen käytetyn puun sopiva huokoisuus sallii hapen pääsyn viinietikkaan, mikä helpottaa etikkahappokäymistä. Haihtuvan happoisuuden määrä on sen ansiosta vähintään 70 g/l.
- Kypsyttävän viinietikan määrä vähenee haihtumisen myötä, jolloin kuiva-ainepitoisuus kasvaa, mitä edistävät myös puusta liukenevat aineet ja puun ja viinietikan ainesosien reagointi.
- Viinietikan kypsytyksellareissa on tapana kastella savimaata, koska sillä voidaan säädellä suhteellista kosteutta ja lämpötilaa ja tasoittaa niitä koko kypsymisen ajan. Tämä edistää viinietikan kypsymistä ja vähentää haihtumishävikkiä.
- Puun ligniini heikkenee kypsytyksen aikana etanolin ja veden aiheuttaman hydrolyysin vuoksi. Hydrolyysi on keskeisin ilmiö, jossa tynnyrin tai sammion ja viinietikan ainesosat sekoittuvat, mikä vaikuttaa kypsennettävien viinietikoiden tuoksuun ja väriin.

Eritelmän julkaisutiedot:

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

(Boletín Oficial de la Junta de Andalucía N:o 184, 16. syyskuuta 2008, s. 29)

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/opencms-cap/opencms/handle/404?exporturi=/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Vinagre_Condado.pdf&exporturi=/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Vinagre_Condado.pdf

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 319/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”VINAGRE DE JEREZ”

EY-N:o: ES-PDO-0005-0723-15.10.2008

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

”Vinagre de Jerez”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.8: Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.).

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Vinagre de Jerez on tuotantoalueella valmistettujen tarkoitukseen soveltuvien viinien etikkahappokäymisestä saatava tuote, joka valmistetaan ja vanhennetaan tämän ilmoituksen 3.5 kohdassa kuvatuin perinteisin menetelmin ja jolla on jäljempänä kuvatut aistinvaraiset ja analyttiset ominaisuudet.

Alkuperänimityksellä suojattujen viinietikoiden erityiset analyttiset ominaisuudet ovat seuraavat:

- Jäännösalkoholipitoisuus on enintään 3 tilavuusprosenttia lukuun ottamatta viinietikkaa, johon on lisätty Pedro Ximénez- tai Moscatel-viiniä ja jossa se on enintään 4 tilavuusprosenttia.
- Kokonaishappopitoisuus etikkahappona ilmaistuna on vähintään 70 grammaa litrassa lukuun ottamatta viinietikkaa, johon on lisätty Pedro Ximénez- tai Moscatel-viiniä ja jossa se voi olla 60 grammaa litrassa. Gran Reserva -tyyppisissä viinietikoissa kokonaishappopitoisuus etikkahappona ilmaistuna on vähintään 80 grammaa litrassa.
- Vähimmäiskuiva-ainepitoisuus on 1,30 grammaa litrassa kokonaishappopitoisuudesta ja Vinagre de Jerez Gran Reserva -luokan viinietikassa vähintään 2,3 grammaa litrassa kokonaishappopitoisuudesta.
- Tuhkapitoisuus on 2–7 grammaa litrassa lukuun ottamatta Vinagre de Jerez Gran Reserva -luokan viinietikkaa, jossa se on 4–8 grammaa litrassa.
- Sulfaattien enimmäispitoisuus on 3,5 grammaa litrassa.
- Niissä Vinagre de Jerez -luokan viinietikoissa, joihin on lisätty Pedro Ximénez- tai Moscatel-viiniä, tämän tyyppisistä viineistä peräisin olevien pelkistävien aineiden pitoisuus on vähintään 60 grammaa litrassa.

Alkuperänimityksellä ”Vinagre de Jerez” suojatun viinietikan väri vaihtelee kullasta mahonkiin, ja sen koostumus on sakea ja öljymäinen. Tuoksu on voimakas, hieman alkoholimainen, ja sitä hallitsevat viinin vivahteet ja puu. Maku on happamuudesta huolimatta miellyttävä ja viippy suussa pitkään.

Suojatut viinietikat jaetaan niiden vanhentamisajan mukaan seuraaviin luokkiin:

- a) Vinagre de Jerez: tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, jota vanhennetaan vähintään kuusi kuukautta.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, jota vanhennetaan vähintään kaksi vuotta.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, jota vanhennetaan vähintään kymmenen vuotta.

Lisäksi vastaavien viinilajikkeiden käytön perusteella erotetaan toisistaan seuraavan tyyppiset puolima-
keat Vinagre de Jerez -viinietikat, jotka voivat kuulua mihin tahansa edellisessä kohdassa kuvattuun
luokkaan:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: tällä nimityksellä suojattu viinietikka, johon lisätään kypsyttä-
misprosessin aikana Pedro Ximénez -tyyppistä viiniä.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: tällä nimityksellä suojattu viinietikka, johon lisätään kypsyttämipro-
sessin aikana Pedro Moscatel -tyyppistä viiniä.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Alkuperänimityksellä "Vinagre de Jerez" suojattua viinietikkaa saadaan ainoastaan tarkoitukseen sovel-
tuvien viinien etikkahappokäymisen avulla.

Näin ollen Vinagre de Jerez -viinietikan raaka-aineena käytetään niin kutsuttuja "tarkoitukseen sovel-
tuvia viinejä". Kyseiset viinit ovat peräisin viinietikan tuotantoalueella sijaitsevista viinivalmistamoista.
Tuotantoalue on sama kuin alkuperänimityksillä "Jerez-Xérès-Sherry" ja "Manzanilla – Sanlúcar de
Barrameda" suojattujen tuotteiden tuotantoalue, ja näitä tuotteita voivat olla seuraavat:

- a) tietyn vuoden viinit, jotka toimitetaan niiden saavutettua luonnollisen alkoholipitoisuutensa.
- b) kypsytytetyt viinit, joita on vanhennettu niitä koskevassa eritelmässä vahvistetun keskimääräisen
vähimmäisajanjakson ajan.

Kyseiset viinit valmistetaan näitä viininimikkeitä koskevien eritelmien, suojatun alkuperänimityksen
tuotantoalueelta peräisin olevan rypäleen alkuperää koskevien vaatimusten ja täytäntöönpanosäännök-
sissä vahvistettujen viinivalmistusmenetelmien mukaisesti.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

a) Denaturointi

Kaikki tarkoitukseen soveltuvat viinierät denaturoidaan etikoimalla niitä jonkin verran niiden saa-
vuttua rekisteröityyn viinivalmistamoon. Etikoituminen saadaan aikaan lisäämällä viinierään riittävä
määrä kyseisen valmistamon varastossa olevaa viinietikkaa siten, että saadun seoksen etikkahappo-
pitoisuudeksi tulee vähintään 1° Brixin asteikolla.

b) Etikoituminen

Etikoitumisessa on kyse viinin sisältämän alkoholin muuttumisesta etikkahapoksi hapettavien bak-
terien toiminnan kautta. Vinagre de Jerez -viinietikan valmistuksessa voidaan käyttää kahta eri
menetelmää:

1. Toista menetelmää käyttävät viinietikkaa valmistavat viinivalmistamot (Bodegas de Elaboración
de Vinagre). Ne ovat teollisuuslaitoksia, joilla on etikoimista varten erityiset säiliöt ("acetificador")
joissa raaka-aine – tarkoitukseen soveltuva viini – muutetaan ohjatun etikkahappokäymisproses-
sin avulla tarkoitukseen soveltuvaksi viinietikaksi.
2. Toista menetelmää käytetään viinietikan kypsyttämisestä ja toimittamisesta vastaavissa viinival-
mistamoissa (Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres). Tässä menetelmässä etikoituminen
tapahtuu samoissa puuastioissa, joita käytetään vanhentamiseen.

c) Vanhentaminen eli kypsyttäminen

Suojattujen viinietikoiden valmistuksen edellyttämä erityinen kypsyty- tai vanhentamismenetelmä voi olla perinteinen solera-menetelmä ("criaderas y solera") tai kypsyttäminen vuosikerroittain, jossa tarkoitukseen soveltuvia viinietikoita kypsytetään riittävän pitkään kullekin tyyppille ominaisten aistinvaraisten ja analyttisten ominaisuuksien aikaansaamiseksi.

a) Vanhentamisastiat

Koko kypsytettävän viinietikan varasto säilytetään tilavuudeltaan enintään 1 000 litran puuastioissa, joita on aikaisemmin käytetty viinin vanhentamiseen. Sääntelyneuvosto voi poikkeustapauksissa hyväksyä viinien kypsyttämisen myös tilavuudeltaan yli 1 000 litran puuastioissa edellyttäen, että niitä käytetään historiallisista syistä ja että sääntelyneuvosto on rekisteröinyt tällaisen käyttötarkoituksen ennen eritelmän julkaisemista.

b) Keskimääräinen vähimmäisvanhentamisaika

Kaikkia viinietikoita on vanhennettava keskimäärin vähintään kuusi kuukautta ennen kulutukseen toimittamista. Vinagre de Jerez Reserva -luokan viinietikkaa vanhennetaan keskimäärin vähintään kaksi vuotta ja Vinagre de Jerez Gran Reserva -luokan viinietikkaa keskimäärin vähintään kymmenen vuotta.

Viinietikoissa, jotka valmistetaan kokonaan samasta vuosikerrasta ja jotka näin ollen kypsytetään sekoittamatta niitä missään vaiheessa eri sadon viinistä valmistettuun viinietikkaan, voidaan käyttää mainintaa "Añada" (vuosikerta) edellyttäen, että niitä on vanhennettu vähintään kaksi vuotta. Kyseinen maininta on yhteensopiva muiden 3.2. kohdassa lueteltujen mainintojen kanssa sillä edellytyksellä, että viinillä on kussakin tapauksessa vaaditut erityisominaisuudet.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Sellaisenaan käytettäväksi tarkoitettu Vinagre de Jerez -viinietikka pakataan lasista tai muusta sellaisesta materiaalista tehtyihin pakkauksiin, joka ei heikennä tuotteen erityisominaisuuksia eikä vähennä kyseiselle elintarvikkeelle kussakin vaiheessa hyväksyttyä nimellistilavuutta.

Vinagre de Jerez -viinietikka voidaan pakata:

1. pullottamossa, jonka omistaa viinietikan kypsyttämisestä ja toimittamisesta vastaavan viinivalmistamon (Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres) rekisteriin kirjattu yritys, tai
2. sääntelyneuvoston hyväksymässä pullottamossa, joka osallistuu ainoastaan viinietikan pakkaamiseen ja jonka omistaa tuotantoalueella tai sen ulkopuolella sijaitseva talouden toimija, joka hankkii rekisteröidyille yrityksille Vinagre de Jerez -viinietikan pakkaamattomana.

Molemmissa tapauksissa kyseisten pullottamoiden on hyväksynnän saadakseen osoitettava sääntelyneuvostolle täyttävänsä ne viinietikan pakkaamista koskevat lakisääteiset vaatimukset, joita niihin kullakin alueella sovelletaan. Lisäksi niillä on oltava käytössään laadunvalvontajärjestelmä, jonka avulla varmistetaan rekisteröidyltä viinivalmistamoilta hankitun tuotteen täysi jäljitettävyyys ja sen asianmukainen käyttö.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Pullotetun viinietikan etiketissä ja vastaetiketissä on oltava selkeästi esillä pakollinen maininta "Denominación de Origen Vinagre de Jerez" ja kyseessä olevan viinietikan tyyppi sekä kaikki sovellettavassa lainsäädännössä yleisesti määrätty tiedot. Lisäksi ne on varustettava sääntelyneuvoston antamalla varmistussinetillä tai vastaetiketillä, jossa on alkuperänimityksen tunnus sekä sääntelyneuvoston määräysten mukainen aakkosnumeerinen koodi tuotteen tunnistamista varten.

Sääntelyneuvosto varmistaa, että etiketit, joissa käytetään suojattua nimitystä "Vinagre de Jerez", ovat eritelmässä annettujen määräysten ja suojattuja alkuperänimityksiä koskevien erityisten etiketöintisääntöjen mukaiset.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Vinagre de Jerez -viinietikan tuotantoalueeseen kuuluvat Cádizin maakunnan kunnat Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real ja Chiclana de la Frontera sekä Sevillan maakunnan kunta Lebrija. Ne sijaitsevat itään Greenwichin pituuspiiristä 5° 49' läntistä pituutta ja etelään 36° 58' pohjoisesta leveydestä

Edellä kuvattu tuotantoalue on sama kuin alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" ja "Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda" suojattujen tuotteiden tuotantoalue.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Vinagre de Jerez -viinietikan tuotantoalueen erityisyys liittyy historiallisiin, luontoa koskeviin ja inhimillisiin syihin:

a) Historialliset tekijät

Viininviljely sekä viinin ja viinietikan valmistus ovat kuuluneet olennaisesti Jerezin alueeseen kautta koko sen vuosituhantisen historian, joka ulottuu foinikialaisaikoihin saakka. Jerezin alueen sijainti esimerkiksi Cádizin ja Sevillan tärkeiden ja historiallisesti merkittävien kauppasatamien läheisyydessä ratkaisi sen, että paikallista viiniä ja viinietikkaa oli usein lastina sekä Amerikkaan että Pohjois-Euroopan markkinoille suuntaavissa aluksissa, sekä sen, että viinin ja viinietikan vanhentamiseen käytettiin amerikkalaisesta tammesta merentakaisissa siirtomaissa valmistettuja astioita. Myös solera-menettelmällä ("criaderas y soleras"), joka on aidosti osa Jerezin alueen viininviljelyä, on selvä historiallinen alkuperä, joka ulottuu 1700-luvulle ja johtuu tarpeesta vastata tasalaatuisen viinin ja viinietikan markkinakysyntään muuttuvista sadoista riippumatta.

b) Luontoon liittyvät tekijät

Tuotantoalueelle ominainen maasto on tasaista tai lievästi kumpuilevaa, ja rinteiden jyrkkyys vaihtelee 10 ja 15 prosentin välillä. Niiden maaperä on pääasiassa nimellä "albariza" tunnettua valkoista, pehmeän hiekkaista savimaata, joka pidättää hyvin kosteutta. Se koostuu kalkkikivistä, savesta ja kvartsista. Ilmasto on lämmin, talven minimilämpötila on noin 5 °C ja kesän maksimilämpötila noin 35 °C. Aurinko paistaa tuotantoalueella yli 300 päivää vuodessa ja keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 600 l/m². Sateita saadaan pääasiassa marras-, joulukuun ja maaliskuussa. Tämän tekijän yhteydessä on kuitenkin otettava huomioon alueelle tyypillisen albariza-maalajin kyky pidättää kosteutta ja estää haihtumista. Lisäksi on mainittava alueella vallitsevien tuuliolojen merkittävä vaikutus ilmastoon. Yleisimmät tuulet ovat sisämaalta puhaltava kuiva ja kuuma itätuuli ja valtamerialta puhaltava länsituuli, joka saa aikaan korkean ilmankosteuden ja tasoiittaa ilmastoa merkittävästi erityisesti kesällä.

c) Inhimilliset tekijät

Vinagre de Jerez -viinietikan vanhentamiseen pääasiallisesti käytetty solera-menettelmä ("criaderas y solera") on tuotantoalueen alkuperäinen kypsytysmenettelmä, samoin kuin tyypillisten amerikkalaisesta tammesta valmistettujen ja viinillä voimakkaasti liotettujen viinitynnyrien ("bota"), käyttö. Myös rakennustekniikalla on merkittävä vaikutus alkuperänimityksellä "Vinagre de Jerez" suojatun viinietikan ominaislaatuun. Viinietikan vanhennukseen käytetyissä viinivalmistamoissa on tavallisesti korkea harjakatto, minkä ansiosta sisätilojen suuri ilmamäärä tasaa ulkolämpötilojen vaihtelua. Seinät ovat yleensä riittävän paksut ja eristävät ja ikkunat sijaitsevat korkealla, jolloin ilma pääsee kiertämään ja on mahdollista hyödyntää yöllistä viileää länsituulta, mutta tynnyrit eivät kuitenkaan ole suoraan auringonvalossa.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Vinagre de Jerez -viinietikan erityisyyden osalta on ensisijaisesti mainittava sen valmistusraaka-aine: tarkoitukseen soveltuvat viinit. Tuotantoalueelta saadaan myös erityisominaisuuksiltaan todella ainutlaatuisia viinejä, joiden jotkin piirteet ovat selvästi havaittavissa Vinagre de Jerez -viinietikassa: kullasta mahonkiin ulottuva väriasteikko ja kevyesti alkoholimaiset tuoksut, joita hallitsevat viinin vivahteet ja puu.

Toisaalta alueen ilmasto-olosuhteet ja viinivalmistamojen rakennustekniset ominaisuudet, joiden avulla valmistamojen sisätiloihin luodaan erityinen mikroilmasto, ovat omiaan nostamaan kypsytyksen aikana viinietikan ainesosien pitoisuudet sellaiselle tasolle, että niiden maku viipyy suussa pitkään.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Kaikki mainitut pinnanmuodostuksen, maaperän ja ilmaston ominaispiirteet antavat tuotantoalueen viininviljelylle ne erottavat ominaispiirteet, jotka määräävät tarkoitukseen soveltuvien viinien ja vastaavasti myös niistä saatavan Vinagre de Jerez -viinietikan erityisominaisuudet suurelta osin. Luontoon liittyvillä tekijöillä on ratkaiseva vaikutus käytettävistä rypälelajikkeista (Palomino, Moscatel ja Pedro Ximénez) saataviin tarkoitukseen soveltuviin viineihin. Vinagre de Jerez -viinietikan tuotantoalueen kaltaisella kuumalla alueella rypäleet kypsyvät siten yleensä nopeasti, ja erittäin sokeripitoisen rypälemehun happamuus on tavallisesti alhainen. Valon kokonaismäärä tuotantoalueella on viiniköynnöksen kasvukaudella huomattavan suuri, minkä ansiosta rypäleet kehittyvät ja kypsyvät hyvin. Tuotantoalueelle ovat tyypillisiä myös kuivat kesät, jotka ajoittuvat rypäleiden kypsymis- ja sadonkorjuukauteen ja jolloin puhaltava pääasiassa erittäin kuiva ja kuuma itätuuli. Samanaikaisesti Atlantin valtamereltä puhaltava huomattavan lämmin länsituuli aiheuttaa kesäisin usein yöllisiä tuulenvireitä, jotka tuovat mukanaan runsaasti kastetta, mikä lievittää alueen voimakkaan valoisuuden pahentamaa vesivajetta. Tässä suhteessa maa-aineksella, joka tunnetaan nimellä "albariza", on myös ratkaiseva vaikutus, sillä sen kosteuden pidätyskyvyn ansiosta maaperässä on käytettävissä vesivaroja.

Toisaalta ikivanhojen, tarkasti valikoituneiden ja alueen ympäristöolosuhteisiin sidoksissa olevien hiivojen mukanaan tuomat ominaisuudet ovat tärkeä pääoma. Niin kutsutulla "Marco de Jerez" -viinialueella alkoholin valmistuksessa käytettävät hiivat käynnistävät viinin alkoholien ja polyalkoholien aineenvaihdunnan, jonka tuloksena syntyvät viinin sivuaineet ja viinin alkuperäiset aineosat muuttuvat: glyserolipitoisuus vähenee, asetaldehydipitoisuus kasvaa ja esteröitymistuotteet lisääntyvät. Asetaldehydeistä puolestaan muodostuu asetoinia, joka yhdessä korkeampien alkoholien kanssa saa aikaan Vinagre de Jerez -viinietikalle ominaisen aromin. Jäännösalkoholin huomattavalla määrällä on myös erityisen suuri merkitys Vinagre de Jerez -viinietikan laadun ja yksilöllisten ominaisuuksien kannalta, sillä sen ansiosta syntyy esteröityjä yhdisteitä (pääasiassa etyyliasetaattia), jotka antavat viinietikalle moniulotteisemman rakenteen ja tasapainottavat etikoitumisessa syntyviä primääriaromeja.

Kypsytyksen tammitynnyreissä ja viinivalmistamojen erityiset mikroilmasto-olosuhteet vaikuttavat myös siihen, että viinietikka saa kypsyttämisen aikana vähitellen sille ominaiset erityispiirteet. Käytetyn tynnyrityypin mikro-oksidaatiokyky soveltuu erityisen hyvin viinietikan hitaaseen kypsyttämiseen ja mahdollistaa vanhentamisen aikana sellaisten ainesosien vähittäisen vapautumisen, jotka vakauttavat väriaineita, muodostavat polymeeriryhmiä ja saavat aikaan meripihkasta mahonkiin vaihtelevat sävyt, vaniljaiset vivahteet sekä maitokahvin ja paahdetun kahvin aromit. Toisaalta puun hemiselluloosan ansiosta vesipitoisuus laskee vähitellen haihtumisen kautta, mikä nostaa viinietikan kuiva-ainepitoisuutta, lisää mineraalisuutta ja nostaa tuhkapitoisuutta.

Alueella pääasiallisesti käytetty kypsytysmenetelmä ("criaderas y soleras"), edistää merkittävästi viinietikan tasalaatuisuutta tasoittamalla eri vuosikertojen vaikutusta. Lisäksi Marco de Jerez -viinialueen viinivalmistamojen rakennustekniikka, joka on omiaan mikroilmasto-olosuhteiden säilyttämiseen, paitsi mahdollistaa viinietikan hitaan hapettumisen myös "Vinagre de Jerez" -viinietikan kypsyttämiseen käytettävien tynnyreiden säilyttämisen parhaissa mahdollisissa olosuhteissa.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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

TILAUSHINNAT 2010 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 100 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	770 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	400 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, CD-ROM, ilmestyy kahdesti viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	300 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonannot ja ilmoitukset).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä CD-ROM-levyllä.

Euroopan unionin virallisen lehden tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa "Huomautus lukijalle".

CD-ROM-levyt korvataan DVD-levyllä vuoden 2010 aikana.

Myynti ja tilaukset

Maksulliset julkaisut, kuten *Euroopan unionin virallinen lehti*, ovat tilattavissa jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internet-osoitteesta:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fi.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.

Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI