

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2012/С 304/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Възраженията трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## „VINAGRE DE MONTILLA-MORILES“

ЕО №: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008

ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

1. **Наименование:**

„Vinagre de Montilla-Moriles“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Испания

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. **Вид на продукта:**

Клас 1.8.: Други продукти от приложение I към Договора (подправки и т.н.)

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

Vinagre de Montilla-Moriles е винен оцет, получен при оцетната ферментация на вино, обхванато от ЗНП Montilla-Moriles, с прибавка на гроздова мъст със същото ЗНП и последващо състаряване на продукта.

Видовете оцет със ЗНП Vinagre de Montilla-Moriles са следните:

Оцет, подложен на състаряване

Този вид оцет е бил подложен на състаряване с различна продължителност, в зависимост от която се обособяват следните категории:

— Añada — подлага се на статично състаряване в продължение на три години или повече.

Ако състаряването е динамично (т.нар. метод „criaderas y solera“), в зависимост от неговата продължителност се различават следните категории:

— Crianza — периодът на състаряване в дървени бъчви е най-малко шест месеца,

— Reserva — периодът на състаряване в дървени бъчви е най-малко две години,

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

— Gran Reserva — периодът на състаряване в дървени бъчви е най-малко десет години.

#### Сладък оцет

В зависимост от добавената мъст от съответните гроздови сортове се различават няколко вида сладък оцет, които от своя страна могат да бъдат подложени на състаряване съгласно категориите, описани в предишната точка:

- Vinagre al Pedro Ximénez — в процеса на отлежаване към него се добавя мъст от стафидирано грозде от сорта Pedro Ximénez,
- Vinagre al Moscatel — в процеса на отлежаване към него може да се добави мъст от стафидирано грозде от сорта Moscatel.

Аналитичните характеристики на оцета, обхванат от ЗНП, са следните:

- обемно съдържание на остатъчен алкохол — не повече от 3 %,
- минимална обща киселинност в оцетната киселина — 60 g/l,
- разтворим сух екстракт — не по-малко от 1,30 g/l и градус оцетна киселина,
- съдържание на пепел — между 2 и 7 g/l с изключение на сладкия оцет, при който то е между 3 и 14 g/l,
- съдържание на ацетоин — не по-ниско от 100 mg/l,
- съдържание на редуциращи захари за видовете сладък оцет Vinagre al Pedro Ximénez и Vinagre al Moscatel — не по-ниско от 70 g/l.

Органолептичните характеристики на оцета, обхванат от ЗНП, са следните:

#### Оцет, подложен на състаряване

Външен вид: прозрачна и искряща течност, чийто цвят варира от кехлибарен до наситено махагонов, почти черен.

Мирис: различава се лекият аромат на оцетна киселина, облагороден от наличието на дъбови нотки; присъства също аромат на някои естери, най-вече етилацетат, както и ухание на подправки и прегорели нотки.

Вкус: оцетът е с балансиран, мек и кадифен вкус, който се запазва дълго.

#### Vinagre al Pedro Ximénez (сладък)

Външен вид: плътна, прозрачна и искряща течност, чийто цвят варира от наситено махагонов до черен с меки виолетови нюанси.

Мирис: силен, с аромат на изсушено грозде и гроздови чепки, напомнящ на сладкото вино Pedro Ximénez; образува балансирано съчетание с аромата на оцетна киселина, етилацетат и дъбова дървесина.

Вкус: оцетът е с балансиран сладко-кисел вкус, който се запазва дълго.

#### Vinagre al Moscatel (сладък)

Външен вид: гъста, прозрачна и искряща течност с повече или по-слабо наситен махагонов цвят.

Мирис: силен, напомнящ на гроздовия сорт Moscatel (мискет); образува балансирано съчетание с аромата на оцетна киселина, етилацетат и дъбова дървесина.

Вкус: оцетът е с балансиран сладко-кисел вкус, който се запазва дълго и е подсилен от ретроназален мискетов аромат.

### 3.3. Суровини (само за преработените продукти):

Видовете оцет, обхванати от ЗНП Vinagre de Montilla-Moriles, се получават единствено от вина със ЗНП Montilla-Moriles, към които може да се прибави спиртована гроздова мъст. В зависимост от конкретния случай мъстта трябва да е получена от стафидирано или прясно грозде от сортовете Pedro Ximénez или Moscatel и също да бъде сертифицирана със ЗНП Montilla-Moriles.

#### 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

Не се прилага.

#### 3.5. Специфични етапи, през които трябва да претине производството в определения географски район:

Производството на виното и мъстта, както и ацидификацията и отлежаването на оцета, се извършват в определения географски район.

Ацидификацията се състои в превръщане на алкохолното съдържание на виното в оцетна киселина чрез действието на оцетни бактерии. При производството на оцета със ЗНП Montilla-Moriles се различават два отделни процеса:

1. Процес, който се извършва в т.нар. „bodegas de elaboración de vinagre“ (изби за производство на оцет) посредством прилагане на индустриални методи или вътрешна (долна) ферментация.
2. Процес, който се извършва в т.нар. „bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre“ (изби за състаряване и отлежаване на оцет) посредством прилагане на традиционния метод или повърхностна (горна) ферментация.

#### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Бутилирането на оцета със ЗНП Vinagre de Montilla-Moriles трябва да се извършва единствено в избите, регистрирани от регулаторния съвет, или в предприятия, вписани в съответните регистри за опаковане на защитени продукти, а ако такива липсват — в предварително упълномощени от регулаторния съвет бутилиращи цехове. Регистрираните изби могат да разпространяват и експедираат оцета единствено в бутилки от стъкло или друг материал, който гарантира запазване на качеството и репутацията на продукта.

Опаковките, предназначени за разпространението на крайния продукт, могат да бъдат изработени от стъкло, керамика или други висококачествени материали, подходящи за хранителната промишленост, които не променят физико-химичните и органолептичните характеристики на оцета.

#### 3.7. Специфични правила за етикетирание:

Върху етикетите задължително трябва да присъства надписът „Vinagre de Montilla-Moriles“ и обозначение на съответния вид оцет.

Независимо от вида на опаковките, в които се разпространява крайният продукт, върху тях трябва да има гаранционни бандероли или поставени на видно място номерирани печати, издадени от регулаторния съвет, или номерирани етикети или контраетикети, които не могат да бъдат използвани многократно.

#### 4. Определение на географския район:

Географският район, в който се произвежда продуктът Vinagre de Montilla-Moriles, обхваща цялата площ на следните населени места: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil и Nueva Carteya, както и отделни участъци от Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba и Santaella. Районът на производство на продукта със ЗНП съвпада с района на отлежаване на ЗНП Montilla-Moriles.

#### 5. Връзка с географския район:

##### 5.1. Специфични характеристики на географския район:

1 — Суровина

Оцетът със ЗНП Vinagre de Montilla-Moriles се произвежда единствено от вина и гроздова мъст, обхванати от ЗНП Montilla-Moriles. Алкохолното съдържание на тези вина е най-малко 15 % vol.

За отлежаването му се използват бъчви от американски дъб, които в определения географски район са познати като „botas“. Дървесината им е пропита от първокласните вина със ЗНП Montilla-Moriles, които преди това са отлежавали в тях. Отлежаването на оцета никога не се извършва в нови бъчви.

2 — Човешки фактори

Виненият оцет представлява вторичен продукт, произвеждан в района Montilla-Moriles посредством традиционни методи, които съчетават уменията и майсторството на множество поколения производители на отлежали първокласни вина от определения географски район.

## 3 — Изби

Избите, в които се извършва състаряването на оцета, се намират във височинни открити райони и благодарение на своето разположение са изложени на минимално слънцегреене и максимална влажност. Специфичната архитектура на избите — с полегати покриви, дебелина на стените от близо един метър, гарантираща необходимата изолация, високи навеси, поддържани от арки и стълбове, и високи прозорци, благодарение на които слънчевата светлина не пада директно върху дъбовите бъчви — спомага за образуването на оптимален микроклимат в помещенията, където отлежава продуктът.

## 5.2. Специфични характеристики на продукта:

Сред специфичните характеристики на Vinagre de Montilla-Moriles е гамата от цветове, вариращи от кехлибар до наситен махагон, комплексният мирис, съчетаващ винени и дървесни нотки с алкохолни нюанси, както и дълготрайният вкус. В аналитично отношение продуктът се отличава с много високи стойности на ацетоин и значителна концентрация на разтворимо сухо вещество и пепел.

## 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Алкохолното съдържание на вината, от които се добива оцетът (най-малко 15 % vol), е причина за наличието на характерни винени и алкохолни нотки в крайния продукт.

Традиционните методи за състаряване — т.нар. „criaderas y solera“ и „añada“ обуславят специфичните различия в аромата на видовете оцет, обхванати от ЗНП, които се изразяват в определени аналитични и сензорни характеристики като високото съдържание на ацетоин, висши алкохоли и естери.

Температурните условия в избите, в които отлежава продуктът със ЗНП Vinagre de Montilla-Moriles, обуславят бавното окисляване на оцетните съединения. Нивото на относителна влажност в тях позволява през дървесината да се изпарят някои от компонентите — най-вече вода, алкохол и оцетна киселина, и благоприятства концентрацията на различните съставки на оцета.

Тъй като за отлежаването му никога не се използват нови бъчви, преминаването на съдържащите се в дървесината компоненти, включително на танин, се извършва бавно, а ароматът на ванилия е относително слаб. Фактът, че в продължение на години в бъчвите е било съхранявано вино, е причина за понижената пропускливост на дървесината, поради което остаряването чрез окисляване се извършва по-бавно, а загубата на аромат е по-ниска.

Дъбилните вещества, керцитинът, хемилцелулозата и лигнинът от дървесината на бъчвите проникват в оцета, което повишава трайността на неговия вкус, води до промяна в сухото вещество и киселинността и до потъмняване, при което продуктът придобива характерното си оцветяване и дървесни нотки. Наред с това протича бавно окисляване на многобройни химични съединения, присъстващи в оцета, като скоростта на реакциите зависи от пропускливостта на дървесината.

Отлежаването оказва благоприятно влияние върху процесите на естерификация и съчетаването на различните химични съединения. Ацетоинът достига до много високи равнища — най-вече при оцета, състарен по метода „criaderas y solera“, засилва се образуването на ароматни съединения, особено на етилацетат, висши алкохоли и техните производни, алдехиди, естери и етери.

Наред с това при този процес се извършва изпарение на определени съединения, основно вода, поради което оцетът се отличава със значителна концентрация на някои компоненти като пепел, аминокиселини, оцетна киселина и др. Процесът на концентрация е особено важен за отлежаването на сладкия оцет, при който съдържанието на пепел и сухо вещество е значително по-високо, отколкото при оцета с ниско съдържание на захар.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета)

Пълният текст на спецификацията на продукта е публикуван на:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_vinagre\\_Montilla.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_vinagre_Montilla.pdf)

Достъп до текста е осигурен и чрез началната интернет страница на местния управителен орган за земеделието и риболова (Consejería de Agricultura y Pesca): <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal> през опцията Industrias Agroalimentarias/Denominaciones de Calidad; след като се избере менюто Vinagres, спецификацията се намира под съответното ЗНП.