

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2015/48**ze dne 14. ledna 2015****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení
(Vinagre de Montilla-Moriles (CHOP))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Dne 3. ledna 2013 vstoupilo v platnost nařízení (EU) č. 1151/2012. Uvedeným nařízením bylo zrušeno a nahrazeno nařízením Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾.
- (2) Žádost o zápis názvu „Vinagre de Montilla-Moriles“ předložená Španělskem byla v souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽³⁾.
- (3) Itálie podala v souladu s článkem 7 nařízení (ES) č. 510/2006 proti zápisu námitku. Komise toto prohlášení o námitce přezkoumala a shledala je přípustným ve smyslu článku 10 nařízení (EU) č. 1151/2012. Prohlášení o námitkách se týká potenciálního poškození produktu, který legálně existuje na trhu po dobu nejméně pěti let před zveřejněním, a produktů, které využívají chráněného zeměpisného označení „Aceto Balsamico di Modena“, údajného nedodržení ustanovení o označování obsažených ve směrnici Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy ⁽⁴⁾ a údajného nedodržení ustanovení týkajících se uvádění na trh výrobků z révy vinné, stanovených nařízením Rady (ES) č. 1234/2007 ⁽⁵⁾ (jež bylo nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽⁶⁾).
- (4) Dopisem ze dne 10. června 2013 vyzvala Komise Španělsko a Itálii, aby se pokusily o dohodu podle čl. 51 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012. V souladu s uvedeným článkem předložilo Španělsko v dopise ze dne 10. října 2013 svou zprávu o ukončení konzultací. Itálie dopisem ze dne 25. října 2013 obnovila své námitky proti zápisu, přičemž se odvolala na odlišné důvody, než ty, které byly uvedeny původně. Jelikož uvedené členské státy ve lhůtě tří měsíců nedospěly k dohodě, je třeba, aby Komise přijala rozhodnutí podle čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení.
- (5) Pokud jde o potenciální poškození produktu, který legálně existuje na trhu po dobu nejméně pěti let před zveřejněním, či produktů, které využívají chráněného zeměpisného označení „Aceto Balsamico di Modena“, vyplývá z přezkumu dokumentů předložených stranami, že tento důvod pro námitku nebyl prokázán. Itálie se navíc ve své obnovené námitce na tento důvod již neodvolává. Tento důvod je tedy třeba zamítnout.
- (6) Pokud jde o nedodržení ustanovení článku 2 směrnice 2000/13/ES, prohlášení o námitce uvádí, že konkrétní označení různých druhů octa (añada, crianza, reserva, gran reserva, „Vinagre al Pedro Ximénez“ a „Vinagre al moscatel“) nejsou jednoznačná a mohou spotřebitele uvést v omyl, zejména pokud jde o vlastnosti dotyčné potraviny. Z přezkumu dokumentů předložených stranami vyplývá, že tento důvod pro námitku nebyl prokázán. Itálie se navíc ve své obnovené námitce na tento důvod již neodvolává. Tento důvod je tedy třeba zamítnout.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Úř. věst. C 304, 9.10.2012, s. 8.⁽⁴⁾ Úř. věst. L 109, 6.5.2000, s. 29.⁽⁵⁾ Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.⁽⁶⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

- (7) Pokud jde o nedodržení konkrétních ustanovení týkajících se uvádění na trh kategorií výrobků z révy vinné stanovených nařízením (ES) č. 1234/2007, Itálie tvrdí, že „Vinagre de Montilla-Moriles“ nemá nárok na označení „vinný ocet“ uvedené v bodě 17 přílohy XIb nařízení (ES) č. 1234/2007 (nyní bodu 17 části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013). Španělsko změnilo popis produktu ve specifikaci a v bodě 3.2 jednotného dokumentu: rozlišuje na jedné straně „vinný ocet“ a na druhé straně ocet vyrobený z „vinného octa“. Užití označení „vinný ocet“ ve vztahu ke konkrétnímu produktu se tak zdá v souladu s bodem 17 části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013. Podle čl. 51 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 tato nepodstatná změna nevyžaduje nový přezkum žádosti ze strany Komise.
- (8) Pokud jde o obnovení své námítky, Itálie tvrdí, že žádost o zápis je v rozporu s čl. 3 odst. 4 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 ⁽¹⁾, jelikož se týká dvou zásadně odlišných produktů, které nejsou stejného druhu, a že označení není využito pro oba tyto produkty, konkrétně pro ocet. Je třeba konstatovat, že uvedený článek (nyní článek 5 prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ⁽²⁾) nezakazuje zápis odlišných produktů stejného druhu a že Itálie nijak nedoložila svá tvrzení ohledně využití označení. Tento důvod je tedy třeba zamítnout.
- (9) S ohledem na výše uvedené skutečnosti by název „Vinagre de Montilla-Moriles“ měl být zapsán do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení a jednotný dokument by měl být odpovídajícím způsobem aktualizován a zveřejněn.
- (10) Opatření stanovená tímto rozhodnutím jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro politiku jakosti zemědělských produktů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Vinagre de Montilla-Moriles“ (CHOP) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.) přílohy XI prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014.

Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument je uveden v příloze tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 14. ledna 2015.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Úř. věst. L 369, 23.12.2006, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36.

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin (*)

„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES“

č. ES: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Vinagre de Montilla-Moriles“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Vinagre de Montilla-Moriles“ je vinný ocet, který se získává octovým kvašením vína s chráněným označením původu (CHOP) „Montilla-Moriles“, resp. ocet, který se vyrábí z vinného octu získaného octovým kvašením certifikovaného vína s CHOP „Montilla-Moriles“, s případným přidáním moštu rovněž chráněného označením původu a vyrobeného z uvedené odrůdy vína; produkt je poté podroben zrání.

Octy s CHOP „Vinagre de Montilla-Moriles“ se dělí do tří kategorií:

Vyzrálé octy

Ocet chráněný označením původu, který prošel procesem zrání trvajícím po určité časové období, přičemž produkt se dále dělí na tyto kategorie:

— „Añada“: tento druh octa prošel tzv. „statickým“ zráním trvajícím alespoň tři roky.

Octy, které dozrávají metodou „dynamického“ zrání (tzv. „criaderas y solera“), se podle období zrání dělí na tyto kategorie:

— „Crianza“: období zrání v dřevěných nádobách je alespoň šest měsíců.

— „Reserva“: období zrání v dřevěných nádobách jsou alespoň dva roky.

— „Gran Reserva“: období zrání v dřevěných nádobách je alespoň deset let.

Sladké octy

V závislosti na druhu přidaného moštu se rozlišují tyto kategorie octa, přičemž každá kategorie může nést i jedno z označení uvedených v předchozím bodu:

— „Vinagre al Pedro Ximénez“: během zrání se k produktu přidává mošt ze zaslých hroznů odrůdy Pedro Ximénez.

— „Vinagre al Moscatel“: během zrání se k produktu přidává mošt ze zaslých hroznů odrůdy Moscatel.

(*) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12, nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1)..

Octy s CHOP musí při analýze vykazovat tyto hodnoty:

- obsah zbytkového alkoholu: maximálně 3 % obj.
- celkový minimální obsah kyseliny octové: 60 g/l
- obsah rozpustné sušiny: minimálně 1,3 g/l a stupeň kyseliny octové
- obsah popela se pohybuje mezi 2 a 7 g/l, s výjimkou sladkých octů, u nichž je tento obsah v rozmezí 3 až 14 g/l
- obsah acetoinu: minimálně 100 mg/l
- u sladkých octů typu Pedro Ximénez a Moscatel je obsah redukujících cukrů minimálně 70 g/l.

Octy s CHOP musí vykazovat tyto organoleptické vlastnosti:

Vyzrálé octy

Barva: čistá a jasná v rozsahu od jantarové po mahagonovou, téměř až černou.

Aroma: jemné aroma kyseliny octové s tóny dubového dřeva, vůni esterů, zejména etylacetátu, s kořenitými, praženými a kouřovými tóny.

Chuť: jemná a vyvážená glycerová chuť s vysokou perzistencí.

Sladké octy „Vinagre al Pedro Ximénez“

Barva: sirupovitá, čistá a jasná, v rozsahu od intenzivní mahagonové po černou, s jemným jódovým odleskem.

Aroma: intenzivní aroma zaslých hroznů, s vůní hroznových stopek podobnou sladkému vínu Pedro Ximénez, které vyváženě doplňuje vůni kyseliny octové, etylacetátu a dubového dřeva.

Chuť: velmi vyvážená, sladkohořká chuť, která v ústech přetrvává.

Sladké octy „Vinagre al Moscatel“

Barva: sirupovitá, čistá a jasná, s mahagonovým zabarvením různé intenzity.

Aroma: intenzivní aroma hroznů odrůdy Moscatel, které vyváženě doplňuje vůni kyseliny octové, etylacetátu a dubového dřeva.

Chuť: velmi vyvážená, sladkohořká chuť, která v ústech přetrvává. Při retronazálním vjemu se aroma odrůdy hroznů, po které jsou dané octy pojmenované, zintenzivní.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Produkt „Vinagre de Montilla-Moriles“ se získává výlučně z vín s CHOP „Montilla-Moriles“, případně s přidáním moštu z alkoholizovaných hroznů. Mošty se vyrábějí ze seschlých či čerstvých hroznů odrůd „Pedro Ximénez“ či „Moscatel“ a mají rovněž CHOP „Montilla-Moriles“.

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Produkce vína, moštu, octa, jakož i zrání octa probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

Výroba octa spočívá v tom, že alkohol obsažený ve víně se působením octových bakterií přemění na kyselinu octovou. Při zpracování octů s CHOP „Montilla-Moriles“ je možné použít dva odlišné postupy:

1. Průmyslovou metodu nebo metodu submerzní fermentace v tzv. „bodegas de elaboración de vinagre“ (sklepy určené pro zpracování octa).
2. Tradiční metodu nebo metodu povrchové fermentace v tzv. „bodegas envejecimiento y crianza de vinagre“ (sklepy pro zrání octa).

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Stáčení octů s CHOP „Vinagre de Montilla-Moriles“ do lahví se musí provést výhradně ve sklepech zapsaných v rejstřících regulační rady nebo v příslušném seznamu balíren produktů s chráněným označením původu, nebo pokud v těchto seznamech uvedeny nejsou, v zařízeních, která získala povolení regulační rady. Pouze podniky zapsané v rejstříku mohou expedovat a uvádět na trh octy stočené do skleněných lahví či nádob z jiných materiálů, které nepoškozují jakost či dobrou pověst produktu.

Produkt určený konečnému spotřebiteli může být stáčen pouze do skleněných či keramických nádob, případně nádob z jiných ušlechtilých materiálů určených pro potravinářské účely, které nemění fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti produktu.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Na etiketách musí být povinně uvedeno označení „Vinagre de Montilla-Moriles“ a druh octa.

Všechny obaly, v nichž se produkt uvádí na trh, musí být bez ohledu na jejich druh označené pečeti kvality nebo očíslovanou pečeti vydanou regulační radou, případně očíslovanými etiketami či zadními etiketami, a to takovým způsobem, aby nebylo možné je po porušení znovu použít.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast chráněného označení původu zahrnuje veškeré území těchto obcí: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil a Nueva Carteya. Území následujících obcí spadá do zeměpisné oblasti pouze částečně: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba a Santaella. Zeměpisná oblast CHOP je shodná s oblastí pěstování CHOP „Montilla-Moriles“.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

1 – Suroviny

Pro výrobu octů s CHOP „Vinagre de Montilla-Moriles“ se používají výhradně vína a mošty s CHOP „Montilla-Moriles“. Obsah alkoholu v těchto vínech je alespoň 15 % obj.

Ocet dozrává v tzv. „botas“ – sudech z amerického dubu, v nichž se předtím skladovalo víno s CHOP „Montilla-Moriles“. V těchto sudech se dlouhá léta skladovala ušlechtilá vína, jejichž typické vlastnosti pronikly i do dřeva. Nové sudy se pro výrobu octa nikdy nepoužívají.

2 – Lidské faktory

Vinný ocet se tradičně vyrábí v oblasti „Montilla-Moriles“ jako vedlejší produkt a proces jeho zrání vychází ze stejných postupů zrání jako u vína. Tyto postupy si vyžadují odborné znalosti a poznatky, které producenti získali při výrobě ušlechtilých vín v dané oblasti a které se přenášejí z generace na generaci.

3 – Sklepy

Sklepy, v nichž ocet dozrává, se nacházejí na otevřených prostranstvích, přičemž díky své orientaci jsou vystaveny potřebné minimální délce slunečního svitu a maximální vlhkosti. Toto konstrukční řešení sklepů vytváří v přízemní části perfektní mikroklima díky kombinaci různých prvků, jako jsou například sedlové střechy, téměř metr silné stěny, které zajišťují izolaci, velmi vysoké stropy podepřené obloukovou klenbou a pilíři a vysoko umístěná okna, která zabraňují tomu, aby na dubové sudy přímo dopadal sluneční svit.

5.2. Specifičnost produktu

Typickou vlastností produktu „Vinagre de Montilla-Moriles“ je škála barev od jantaru až po intenzivní mahagonový odstín, jakož i komplexní aroma, v němž se spojují vinné tóny s tóny dřeva a náznakem alkoholu, a dlouho přetrvávající chuť na jazyku. Analýza vlastností produktu vykazuje velmi vysoké hodnoty acetoinu a značný obsah rozpustné sušiny a popela.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Obsah alkoholu ve vínech použitých jako základní surovina je minimálně 15 % obj., což produktu dodává typické vinné a alkoholické tóny.

V důsledku tradičních postupů zrání, známých pod názvem „criaderas y solera“ nebo „añada“, se octy s CHOP výrazně odlišují svým komplexním aroma, jakož i analytickými a organoleptickými vlastnostmi, jako je např. vysoký obsah acetoinu, alkoholu a esterů.

Díky teplotním podmínkám ve sklepích, v nichž produkt s CHOP „Vinagre de Montilla-Moriles“ zraje, probíhá oxidace jednotlivých složek octa pomalu. Relativní vlhkost ovlivňuje vypařování jednotlivých složek, zejména vody, alkoholu a kyseliny octové, přes dřevo a podporuje koncentraci různých složek octa.

K výrobě octa se nikdy nepoužívají nové sudy, a jednotlivé složky se tak z dřeva do octa uvolňují velmi pomalu, obsah tříslovin se snižuje a vanilkové aroma se zjemní. Vedle toho bylo v sudech dříve uskladněno víno, čímž došlo k mírnému ucpaní pórů, a oxidační zrání se tak zpomaluje a rovněž aroma vyprchává pomaleji.

Třísloviny, quercetin, hemicelulóza a lignin přecházejí ze dřeva do octa, díky čemuž jeho chuť na jazyku dlouho přetrvává. Tyto látky rovněž mění obsah sušiny, kyselost octa a způsobují jeho ztmavnutí, čímž vznikají pro produkt typické tóny, a dodávají produktu charakteristické aromatické vlastnosti dřeva. Oxidace čtených chemických složek přítomných v octu probíhá pomalu a jejich reakce závisí na porositě dřeva.

Zlepšuje se reakce esterů a spojování různých chemických složek, acetoin vykazuje velmi vysoké hodnoty, především u octů vyzrálých postupem „criaderas y solera“, což podporuje vytváření aromatických sloučenin, mezi nimiž vyniká etylacetát, vyšší alkoholy a jejich deriváty, aldehydy, estery a étery.

Některé složky, zejména voda, se odpařují, což vede ke značné koncentraci určitých složek, např. popela, aminokyselin, kyseliny octové atd. Koncentrace těchto látek je výrazná především u sladkých octů, u nichž je obsah popela a sušiny o mnoho vyšší než u octů suchých.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 (*))

Celé znění specifikace produktu je dostupné na internetové adrese:

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

nebo na domovské stránce ministerstva zemědělství a rybolovu (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), v části „Industrias Agroalimentarias“/„Denominaciones de Calidad“. Specifikaci lze nalézt pod odkazem „Vinagres“, konkrétně pod názvem CHOP.

(*) Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.