

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2020/C 238/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, a to ve lhůtě tří měsíců ode dne zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

**Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012****„Vinagre de Jerez“****EU č.: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018****CHOP (X) CHZO ()****1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas [Regulační rada chráněného označení původu] „Jerez-Xérès-Sherry“; „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ a „Vinagre de Jerez“. Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). Španělsko Tel. (+34) 956 332 050. vinjerez@sherry.org

Nařízení (regionální pobočky Ministerstva zemědělství, rybolovu a rozvoje venkova autonomní oblasti Andalusie) ze dne 12. února 2018 schvalující nařízení o fungování regulační rady chráněného označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ a „Vinagre de Jerez“ stanoví, že v souladu s podmínkami stanovenými v kapitole IV hlavě III zákona 2/2011 o kvalitě potravin a rybolovu v Andalusii ze dne 25. března 2011 je řídicím orgánem pro chráněné označení původu „Vinagre de Jerez“ regulační rada. Vzhledem k tomu má oprávněný zájem podat žádost o tuto změnu specifikace produktu.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná [uveďte]

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Druh změny (změň)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.
- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

#### 5. Změna (změny)

Navrhují se čtyři zásadní změny s dopadem na různé body specifikace produktu a jednotného dokumentu, které jsou zde za účelem vysvětlení navržených změn uvedeny:

##### 5.1. Odstranění požadavků týkajících se sušiny a obsahu popela v chráněných octech

Dotčené body:

Oddíl B.2 specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu.

Předchozí text:

(...)

Obsah rozpustné sušiny nesmí být nižší než 1,30 gramu na litr a procentní bod kyseliny octové, v kategorii „Vinagre Jerez Gran Reserva“ nesmí být nižší než 2,3 gramu na litr a procentní bod kyseliny octové.

Obsah popela se pohybuje od 2 g/l nanejvýše do 7 g/l, v kategorii „Vinagre de Jerez Gran Reserva“ pak od 4 do 8 g/l.

Pozměněný text:

*(Tyto dva požadavky jsou z oddílu B.2 vymazány)*

Oddíl F.4 specifikace produktu a bod 5.3 jednotného dokumentu.

Předchozí text:

(...)

Své jedinečné vlastnosti získává ocet rovněž zráním v dřevěných soudcích ve zvláštních mikroklimatických podmínkách sklepů. Typ soudků, který je k tomuto účelu používán – soudek z amerického dubu, v němž dlouhodobě zrál sherry –, má schopnost vnitřního oxidování, které je ideální pro pomalé zrání octů – jeho působením dochází během zrání k postupnému uvolňování složek, které napomáhají stabilizaci barviv, vytvářejí seskupení polymerů a přispívají ke vzniku typického zbarvení přecházejícího od jantarového odstínu k mahagonovému, vanilkových tónů a vůně připomínající bílou kávu a praženou kávu „torrefacto“. Hemicelulosa obsažená ve dřevě navíc umožňuje pozvolné odpařování obsahu vody, čímž dochází ke zvýšení obsahu sušiny, minerálních solí a obsahu popela v octu. Proto nesmí být v kategorii „Vinagre de Jerez“ obsah rozpustné sušiny nižší než 1,30 gramu na litr a procentní bod kyseliny octové, v kategorii „Vinagre Jerez Gran Reserva“ nesmí být nižší než 2,3 gramu na litr a procentní bod kyseliny octové, a obsah popela se musí pohybovat od 2 g/l nanejvýše do 7 g/l, v kategorii „Vinagre de Jerez Gran Reserva“ pak od 4 do 8 g/l.

(...)

Pozměněný text:

(...)

*Své jedinečné vlastnosti získává ocet rovněž zráním v dřevěných soudcích ve zvláštních mikroklimatických podmínkách sklepů. Typ soudků, který je k tomuto účelu používán – soudek z amerického dubu, v němž dlouhodobě zrál sherry –, má schopnost vnitřního oxidování, které je ideální pro pomalé zrání octů – jeho působením dochází během zrání k postupnému uvolňování složek, které napomáhají stabilizaci barviv, vytvářejí seskupení polymerů a přispívají ke vzniku typického zbarvení přecházejícího od jantarového odstínu k mahagonovému, vanilkových tónů a vůně připomínající bílou kávu a praženou kávu „torrefacto“.*

(...)

Odůvodnění změny

Stanovení minimálního obsahu popelu a obsahu sušiny ve specifikaci produktu, které šly nad rámec požadavků obecných právních předpisů týkajících se octů, odrážely obecné hodnoty, které se tradičně nacházely v chráněných octech. Ty byly kvůli charakteristikám suroviny používané k produkci vína vhodného k výrobě octa obecně vyšší, a to v důsledku používání vinné šťávy získané za určitého tlaku (druhé lisování) a výlučně ručního sklízení, takže obsahovala stopky nebo stonky. Oba faktory měly přímý dopad na obsah popelu a sušiny ve víně vhodném k výrobě octů a v konečném důsledku tak i na výsledné octy.

V současné době se téměř polovina vinné révy v oblasti produkce pro octy s chráněným označením původu sklízí mechanicky, a to v důsledku technologických zlepšení zavedených pěstiteli vinné révy: způsoby výsadby lépe uzpůsobené mechanizaci, vyšší tvarování vinné révy, používání sklízečů, které s vinnou révou a hrozny zacházejí lépe atd. To vše znamená, že značná část vinné révy používané pro produkci vín vhodných k výrobě octa „Vinagre de Jerez“ je drcena bez stopek, což výrazně snižuje hladinu taninů a tím pádem i popelu a sušiny.

Podobně trend, kdy výrobci produkují kvalitnější a vytříbenější octy, vede ke stále většímu využívání vinné šťávy z prvního lisování, která se získává pomocí velice nízkého tlaku a obecně se vylepšuje prostřednictvím kontroly teploty. To opět znamená, že jsou získána vína, která jsou aromatictější a jemnější, ale mají rovněž méně struktury, nižší obsah popelu a méně sušiny. Je nutno mít rovněž na paměti, že tyto dva faktory nemusí nutně ovlivňovat kvalitu octa. Vždy je důležitější mít dobře vinifikovanou, zdravou a kvalitní surovinu s odpovídajícím zastoupením odrůd a terroir.

Ze všech těchto důvodů regulační rada, které radil technický výbor vytvořený za tímto účelem, navrhuje odstranění těchto parametrů ze specifikace produktu. Ustanovení obecných právních předpisů týkajících se octů zůstávají v platnosti.

## 5.2. Použití vinné šťávy

Dotčené body:

Oddíl B.4 specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu.

Předchozí text:

(...)

Podle toho, jaká z odrůd révy vinné byla použita, kromě toho dále mohou být typy polosladkého „Vinagre de Jerez“ rozděleny do níže uvedených typů, které mohou odpovídat kterékoli z kategorií uvedených v předchozím bodu:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se během procesu zrání přidávají vína druhu Pedro Ximénez.
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se během procesu zrání přidávají vína druhu Moscatel.

Pozměněný text:

(...)

B.4.2. V každé z výše uvedených kategorií lze nalézt následující typy polosladkého „Vinagre de Jerez“:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se přidávají vína druhu Pedro Ximénez nebo vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů odrůdy Pedro Ximénez z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu.
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se přidávají vína druhu Moscatel nebo vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů odrůdy Moscatel z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu.

Oddíl C.5 specifikace produktu; žádná změna jednotného dokumentu

Předchozí text:

Při výrobě octa „Vinagre de Jerez“ jsou povoleny následující postupy:

(...)

U octů „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“ a „Vinagre de Jerez al Moscatel“ je rovněž povoleno přidání alkoholizovaných vín z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“.

Pozměněný text:

Při výrobě octa „Vinagre de Jerez“ jsou povoleny následující postupy:

(...)

U octů „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“ a „Vinagre de Jerez al Moscatel“ je rovněž povoleno přidání alkoholizovaných vín z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“, jakož i přidání vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů těchto odrůd z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu. Alkohol vinného původu rovněž musí pocházet z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“.

Odůvodnění změny

Při vypracovávání specifikace produktu pro chráněné označení původu bylo případné slazení chráněných octů za účelem výroby polosladkých octů omezeno na alkoholizovaná vína produkovaná za použití odrůd Pedro Ximénez nebo Moscatel ve vinařských závodech uvedených v seznamech pro označení původu „Jerez-Xeres-Sherry“.

Nutnost, aby tato vína – v souladu se specifikací produktu pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“ – měla obsah alkoholu 15 % obj., však značně omezuje možnosti jejich použití, jelikož dochází k ředění stupně kyselosti a zvýšení obsahu alkoholu, což může vést k tomu, že se výsledné octy budou nacházet mimo limity stanovené ve specifikaci pro tyto parametry.

Je třeba mít na paměti, že kvalitativním cílem je, aby v sobě tyto octy měly určitou sladkost, jakož i organoleptické charakteristiky typické pro uvedené odrůdy, které v dané oblasti získávají velmi výraznou jedinečnost, a to díky charakteristikám odrůdy i díky tradičnímu postupu přezrávání nebo „asoléo“ [sušení na slunci].

Použití vinné šťávy v těchto velmi zralých nebo na slunci sušených odrůd z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu (který musí rovněž pocházet z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“), umožní získat chráněné octy jemně obohacené tóny těchto odrůd, které mají potřebnou sladkost, ale nadměrně neředí stupeň kyselosti ani významně nezvyšují obsah alkoholu.

### 5.3. Ochrana polosladkých a sladkých typů „Vinagre de Jerez“

Dotčené body:

Oddíl B.2 specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu.

Předchozí text:

*Chráněné octy se vyznačují následujícími zvláštními analytickými charakteristikami:*

*Obsah zbytkového alkoholu nesmí překročit 3 % obj., pouze u octů vyrobených z vín Pedro Ximénez nebo Moscatel je povolen obsah 4 % obj.*

*Celkový obsah kyseliny octové musí být nejméně 70 g/l, pouze u octů vyrobených z vín Pedro Ximénez nebo Moscatel je povolen obsah 60 g/l. Octy typu Gran Reserva musí mít celkový obsah kyseliny octové nejméně 80 g/l.*

(...)

*Kategorie octů vyrobené z vín Pedro Ximénez nebo Moscatel musí vykazovat obsah redukčních látek pocházejících z uvedených druhů vín, a to nejméně 60 g/l.*

Pozměněný text:

*Chráněné octy se vyznačují následujícími zvláštními analytickými charakteristikami:*

*Obsah zbytkového alkoholu nesmí překročit 3 % obj., pouze u sladkých a polosladkých octů je povolen obsah 4 % obj.*

*Celkový obsah kyseliny octové musí být nejméně 70 g/l, pouze u sladkých a polosladkých octů je povolen obsah 60 g/l. Octy typu Gran Reserva musí mít celkový obsah kyseliny octové nejméně 80 g/l.*

(...)

*Obsah redukčních látek v polosladkém octu „Vinagre de Jerez“ musí být nejméně 60 g/l.*

Obsah redukčních látek v sladkém octu „Vinagre de Jerez“ musí být nejméně 150 g/l.

Oddíl B.4 specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu.

Předchozí text:

Podle délky zrání se octy s chráněným označením původu dělí na tyto kategorie:

(...)

Podle toho, jaká z odrůd révy vinné byla použita, kromě toho dále mohou být typy polosladkého „Vinagre de Jerez“ rozděleny do níže uvedených typů, které mohou odpovídat kterékoli z kategorií uvedených v předchozím bodu:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se během procesu zrání přidávají vína druhu Pedro Ximénez.
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se během procesu zrání přidávají vína druhu Moscatel.

Pozměněný text:

B.4.1. Podle délky zrání se octy s chráněným označením původu dělí na tyto kategorie:

(...)

B.4.2. V každé z výše uvedených kategorií lze nalézt následující typy polosladkého „Vinagre de Jerez“:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se přidávají vína druhu Pedro Ximénez nebo vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů odrůdy Pedro Ximénez z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu.
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se přidávají vína druhu Moscatel nebo vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů odrůdy Moscatel z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu.

B.4.3. Octy popsané v předchozím bodu mohou být uváděny na trh jako „Vinagre de Jerez Dulce“, pokud je obsah redukčních látek nejméně 150 g/l.

Oddíl C.5 specifikace produktu; žádná změna jednotného dokumentu

Předchozí text:

Při výrobě octa „Vinagre de Jerez“ jsou povoleny následující postupy:

(...)

U octů „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“ a „Vinagre de Jerez al Moscatel“ je rovněž povoleno přidání alkoholizovaných vín z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“.

(...)

Pozměněný text:

Při výrobě octa „Vinagre de Jerez“ jsou povoleny následující postupy:

(...)

U octů „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“ a „Vinagre de Jerez al Moscatel“ je rovněž povoleno přidání alkoholizovaných vín z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“, jakož i přidání vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů těchto odrůd z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu. Alkohol vinného původu rovněž musí pocházet z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“.

U octů „Vinagre de Jerez Dulce“ je kromě minimálního obsahu redukčních látek z vín nebo vinných šťáv Pedro Ximénez nebo Moscatel uvedených v oddílu B.4 povoleno přidání zahuštěné vinné šťávy a rektifikované zahuštěné vinné šťávy.

(...)

Odůvodnění:

Jak je uvedeno v předchozím bodu, současná specifikace produktu stanoví, že produkty z různých kategorií podle délky zrání („Vinagre de Jerez“, „Vinagre de Jerez Reserva“ a „Vinagre de Jerez Gran Reserva“) mohou být klasifikovány jako polosladké octy, pokud je obsah redukčních látek v důsledku použití vhodných vín vyrobených z odrůd Pedro Ximénez nebo Moscatel nejméně 60 g/l.

Tyto polosladké octy jsou bezesporu přímo vázány na tradiční alkoholizovaná vína s chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“, z nichž „Vinagre de Jerez“ historicky vznikl, a na odrůdy, které se v oblasti k výrobě těchto vín tradičně používají. Proto se nyní navrhuje rozšířit seznam případných chráněných octů tak, aby nezahrnoval pouze octy slazené víny Pedro Ximénez nebo Moscatel, ale také octy, do nichž byla přidána zahuštěná vinná šťáva nebo rektifikovaná vinná šťáva, jelikož tyto přísady se rovněž široce používají ke slazení vín Jerez.

To by rovněž umožnilo doplnit sladkost zajišťovanou těmito odrůdami, díky čemuž by výsledný ocet dosáhl úrovně nejméně 150 g/l, což je úroveň, při níž je sladkost již poměrně významná, jako je tomu v případě vína chráněného chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“.

#### 5.4. Změna definice vhodného vína a vylepšení seznamu surovin

Dotčené body:

Oddíl D specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu.

Předchozí text:

*Octy s chráněným označením původu „Vinagre de Jerez“ vznikají výhradě octovým kvašením „vhodných vín“.*

(...)

*Při produkci uvedených vín se dodržují jak ustanovení obsažená ve specifikacích týkajících se těchto označení vín, tak i požadavky, které stanoví použitelné právní předpisy, pokud jde o použití hroznů pocházejících z oblasti tohoto CHOP a pokud jde o enologické postupy.*

Pozměněný text:

*Octy s chráněným označením původu „Vinagre de Jerez“ vznikají octovým kvašením „vhodných vín“.*

(...)

*Při produkci uvedených vín se dodržují jak ustanovení obsažená ve specifikacích týkajících se těchto označení vín, tak i požadavky, které stanoví použitelné právní předpisy, pokud jde o použití hroznů pocházejících z oblasti tohoto CHOP a pokud jde o enologické postupy, aniž by byla dotčena skutečnost, že spontánní zahájení procesu octovatění mohlo způsobit snížení obsahu alkoholu pod limity stanovené v daných právních předpisech.*

*U octů „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“ a „Vinagre de Jerez al Moscatel“ je kromě toho povoleno přidání alkoholizovaných vín z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“, jakož i přidání vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů těchto odrůd z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu. Alkohol vinného původu rovněž musí pocházet z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“.*

*U octů „Vinagre de Jerez Dulce“ je rovněž povoleno přidání zahuštěné vinné šťávy a rektifikované zahuštěné vinné šťávy.*

Odůvodnění:

Současné znění oddílu (D) umožňuje produkovat ocet „Vinagre de Jerez“ z vín s chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, která splňují podmínky stanovené v příslušných specifikacích produktu. Je třeba připomenout, že ocet „Vinagre de Jerez“ historicky pochází z vín v procesu zrání, která se přirozeně „přeměnila“ (zoctovatěla) působením bakterií octového kvašení.

Jedna z podmínek stanovených ve výše uvedených specifikacích však stanoví, že minimální skutečný obsah alkoholu těchto vín musí činit 15 % obj. Přirozené octovatění často znamená, že část alkoholu se přemění na kyselinu octovou, což snižuje celkový obsah alkoholu pod tuto hodnotu.

Navrhuje se proto, aby specifikace produktu „Vinagre de Jerez“ umožňovala povolit vhodná vína, jejichž obsah alkoholu se v důsledku spontánního zahájení procesu octovatění nachází pod limity stanovenými v příslušných specifikacích produktu.

A konečně je v souladu se změnami obsaženými ve výše uvedených bodech doplněn seznam surovin.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „VINAGRE DE JEREZ“

EU č.: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

## CHOP (X)CHZO ()

1. **Název**

„Vinagre de Jerez“

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*

„Vinagre de Jerez“ je produkt vzniklý octovým kvašením vhodných vín vyrobených v oblasti produkce; při jeho výrobě a zrání se používají tradiční postupy popsané v bodu 3.4 a jsou pro něj typické níže uvedené organoleptické a analytické charakteristiky.

Chráněné octy se vyznačují následujícími zvláštními analytickými charakteristikami:

- Obsah zbytkového alkoholu nesmí překročit 3 % obj., pouze u sladkých a polosladkých octů je povolen obsah 4 % obj.
- Celkový obsah kyseliny octové musí být nejméně 70 g/l, pouze u sladkých a polosladkých octů je povolen obsah 60 g/l. Octy typu Gran Reserva musí mít celkový obsah kyseliny octové nejméně 80 g/l.
- Obsah síranů nejvýše 3,5 g/l.
- Obsah redukčních látek v polosladkém octu „Vinagre de Jerez“ musí být nejméně 60 g/l.
- Obsah redukčních látek v sladkém octu „Vinagre de Jerez“ musí být nejméně 150 g/l.

Octy s chráněným označením původu „Vinagre de Jerez“ mají tmavě zlatou až mahagonovou barvu a hustou a kluzkou konzistenci. Jejich vůně je výrazná a slabě alkoholická a převažují v ní vinné a dřevité tóny. Jejich chuť je kyselá, přesto však příjemná, s dlouhou dochutí.

Podle délky zrání se octy s chráněným označením původu dělí na tyto kategorie:

- a) „Vinagre de Jerez“: jde o ocet s chráněným označením původu, který zraje nejméně šest měsíců.
- b) „Vinagre de Jerez Reserva“: jde o ocet s chráněným označením původu, který zraje nejméně dva roky.
- c) „Vinagre de Jerez Gran Reserva“: jde o ocet s chráněným označením původu, který zraje nejméně deset let.

V každé z výše uvedených kategorií lze nalézt následující typy polosladkého „Vinagre de Jerez“:

- „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se přidávají vína druhu Pedro Ximénez nebo vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů odrůdy Pedro Ximénez z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu.
- „Vinagre de Jerez al Moscatel“: jde o ocet s chráněným označením původu, do něhož se přidávají vína druhu Moscatel nebo vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů odrůdy Moscatel z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu.

A konečně typy popsané v předchozím odstavci mohou být uváděny na trh jako „Vinagre de Jerez Dulce“, pokud je obsah redukčních látek nejméně 150 g/l.

### 3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Octy s chráněným označením původu „Vinagre de Jerez“ vznikají octovým kvašením „vhodných vín“.

Surovinou pro výrobu octů „Vinagre de Jerez“ jsou tzv. „vhodná vína“. Tato vína pocházejí ze sklepů v oblasti produkce octa, která se shoduje s oblastí produkce, na kterou se vztahují chráněná označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“; a patří mezi ně:

- a) Vína stejného ročníku, která jsou expedována se svým přirozeným obsahem alkoholu na objem.
- b) Zralá vína, která podstoupila minimální průměrnou dobu zrání stanovenou v příslušných specifikacích produktu.

Při produkci uvedených vín se dodržují jak ustanovení obsažená ve specifikacích týkajících se těchto označení vín, tak i požadavky, které stanoví použitelné právní předpisy, pokud jde o použití hroznů pocházejících z oblasti tohoto CHOP a pokud jde o enologické postupy, aniž by byla dotčena skutečnost, že spontánní zahájení procesu octovatění mohlo způsobit snížení obsahu alkoholu pod limity stanovené v daných právních předpisech.

U octů „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“ a „Vinagre de Jerez al Moscatel“ je kromě toho povoleno přidání alkoholizovaných vín z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“, jakož i přidání vinné šťávy z velmi zralých nebo na slunci sušených hroznů těchto odrůd z oblasti produkce, do nichž byl za účelem zastavení kvašení přidán neutrální alkohol vinného původu. Alkohol vinného původu rovněž musí pocházet z vinařských závodů uvedených v seznamech pro chráněné označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“.

U octů „Vinagre de Jerez Dulce“ je rovněž povoleno přidání zahuštěné vinné šťávy a rektifikované zahuštěné vinné šťávy.

### 3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

#### a) Denaturace

Veškerý objem „vhodných vín“ musí projít procesem denaturace, která se provádí částečným octováním v okamžiku, kdy se víno ocitne v zařízení uvedených sklepů; pro tyto účely se užívá ocet, který je v daném sklepu uskladněn, a to v takovém množství, aby výsledná směs obsahovala nejméně 1° kyseliny octové.

#### b) Octovatění

Octovatění je proces přeměny alkoholu, který je obsažen ve víně, na kyselinu octovou, a to působením bakterií octového kvašení. Existují dva procesy, které lze k výrobě octa „Vinagre de Jerez“ použít:

- 1) Postup, který je používán v tzv. „Bodegas de Elaboración de Vinagre“ (sklepy pro výrobu octa): jedná se o průmyslová zařízení, která mají k dispozici očetnice, v nichž se surovina – „vhodné víno“ – přemění metodou řízeného octového kvašení v odpovídající ocet.
- 2) Postup, který je používán v tzv. „Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres“ (sklepy pro zrání a expedici octů) a při kterém dochází k octovatění uvnitř stejných dřevěných nádob, v nichž produkt zraje.

#### c) Zrání

Zvláštní systém zrání, kterým vznikají octy s chráněným označením původu, může představovat buď tradiční systém „criaderas y solera“ (v rámci něhož se soudky umísťují do různých úrovní známých jako *criaderas*, které odpovídají různým stupňům zrání, přičemž ty nejstarší se nacházejí na úrovni podlahy (*solera*) a nižší řady jsou pravidelně doplňovány octy z vyšších řad), nebo systém „añadas“ [vintage], kterým se připravené octy zpracovávají tak dlouho, dokud nezískají organoleptické a analytické vlastnosti, které jsou charakteristické pro příslušné typy octa.

##### 1) Nádoby pro zrání

Veškeré zásoby octa, který je určen ke zrání, musí být skladovány v dřevěných nádobách, které byly předtím použity ke zrání vína; objem těchto nádob je nejvýše 1 000 l. Regulační rada může pro zrání vín výjimečně povolit používání dřevěných nádob s objemem vyšším než 1 000 l, pokud mají tyto nádoby tradiční ráz a pokud se jejich užívání jako takové zaregistruje u regulační rady před zveřejněním ve specifikacích.

##### 2) Minimální průměrné stáří

Ke spotřebě mohou být nabízeny pouze octy dosahující průměrného stáří nejméně šesti měsíců. U octa „Vinagre de Jerez Reserva“ musí průměrné stáří dosahovat nejméně dvou let a u octa „Vinagre de Jerez Gran Reserva“ deseti let.



Octy, pro jejichž výrobu bylo použito výhradně víno z jediného ročníku a které se během zrání nikdy nemíchají s octy pocházejícími z různých sklizní, mohou být označeny názvem „Añada“ [„Vintage“], pokud jsou staré nejméně dva roky. Tento výraz je v souladu s ostatními označeními uvedenými v bodu 3.2. za předpokladu, že dané víno odpovídá charakteristikám, které jsou v jednotlivých případech požadovány.

### 3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, na který zapsaný název odkazuje

„Vinagre de Jerez“, který je určen k přímé spotřebě, se stáčí do nádob ze skla či jiných materiálů, které dávají vyniknout typickým vlastnostem tohoto produktu a které odpovídají jmenovitým množstvím, která jsou pro tento potravinářský produkt v dané době povolována.

„Vinagre de Jerez“ může být stáčen:

- 1) v zařízeních pro stáčení do lahví, které mají k dispozici firmy zapsané do rejstříku Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, nebo
- 2) v zařízeních stáčení oprávněných regulační radou, ve vlastnictví hospodářských subjektů v oblasti produkce nebo mimo ni; tyto subjekty získávají od firem zapsaných v uvedeném rejstříku volně ložený ocet „Vinagre de Jerez“ a podílejí se výhradně na jeho stáčení do lahví.

V obou případech lze udělit povolení pouze těm stáčírnám, které u regulační rady prokážou, že splňují zákonem stanovené požadavky, které jsou v jednotlivých regionech stanoveny, pokud jde o stáčení octa, a že mají zaveden takový systém kontroly jakosti, který v plném rozsahu zaručí zpětnou sledovatelnost a správné využití produktu získaného od sklepů zapsaných do uvedeného rejstříku pro účely stáčení.

### 3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, na který zapsaný název odkazuje

Na etiketě i zadní etiketě lahvi s octem se musí povinně uvést zřetelné označení „Denominación de Origen „Vinagre de Jerez““ (chráněné označení původu „Vinagre de Jerez“) a označení typu octa, jakož i veškeré obecné údaje vymezené platnými právními předpisy. Kromě toho musí být octy uváděny na trh se záručními kontrolními páskami, které vydává regulační rada, nebo zadními etiketami, na nichž je vytištěn rozlišovací znak chráněného označení původu a identifikační alfanumerický kód, v souladu s předpisy stanovenými regulační radou.

Regulační rada ověřuje, zda jsou etikety uvádějící název chráněného označení původu „Vinagre de Jerez“ v souladu s údaji obsaženými ve specifikacích, jakož i s ustanoveními obsaženými ve zvláštních právních předpisech týkajících se chráněného označení původu.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce octa „Vinagre de Jerez“ zahrnuje administrativní území obcí Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real a Chiclana de la Frontera v provincii Cádiz a obce Lebrija v provincii Sevilla, nacházející se východně od 5° 49' z. d. a jižně od 36° 58' s. š.

Oblast produkce popsaná výše je stejná jako oblast produkce chráněných označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast produkce octa „Vinagre de Jerez“ je svěbytnou oblastí, jejíž ráz spoluutvářely historické, přírodní i lidské faktory:

#### a) Historické faktory

Po celá tisíciletí, která tvoří dějiny okresu Jerez již od doby fénického osídlení, bylo pěstování vinné révy spolu s výrobou vína a octa jedním z určujících prvků této oblasti. Díky zeměpisné poloze Marco de Jerez a blízkosti historicky velmi významných obchodních přístavů, např. v Cádizu či v Seville, představovala místní vína a octy častý náklad lodí vyplouvajících jak do Ameriky, tak i na trhy na severu Evropy. Zásadní byla i skutečnost, že ke zrání vín a octů se používaly nádoby vyrobené v zámořských španělských koloniích ze dřeva amerického dubu. Rovněž systém „criaderas y soleras“, který je typický pro vinařství v oblasti Jerezu, má jasně vymezený historický původ sahající až do 17. století, kdy bylo zapotřebí uspokojit tržní poptávku po vínech a octech stále jakosti, aniž by bylo nezbytné čelit rozmarům dané sezóny.

## b) Přírodní faktory

Oblast produkce se rozkládá na nížinatém či mírně vlněném povrchu, jehož stoupání se pohybuje mezi 10 a 15 %, s převahou půd zvaných „albariza“, což je měkká vápenatá půda bělavé barvy se značnou schopností zadržovat vlhkost. Vyniká svým obsahem vápence, jílu a křemene. Podnebí je teplé, nejnižší zimní teploty se pohybují kolem 5 °C a nejvyšší letní teploty dosahují 35 °C. Oblast produkce má více než 300 slunečných dnů v roce a průměrné roční množství srážek představuje přibližně 600 l/m<sup>2</sup>, přičemž převážné množství srážek spadne v listopadu, prosinci a březnu. Tento faktor je třeba v každém případě posuzovat v souvislosti s typickým druhem půdy v této oblasti, tzv. „albariza“, který se vyznačuje schopností zadržovat vlhkost a bránit jejímu odpařování. A konečně je na místě se zmínit i o vlivu dvou větrů, které v regionu převažují: jde o suchý a teplý východní vítr, vanoucí ze středozemí, a o západní vítr, který vane směrem od oceánské oblasti, a je proto do značné míry nasycen vlhkostí, takže přináší výrazné osvěžení, zejména v létě.

## c) Lidské faktory

Systém „criaderas y solera“, který je pro zrání octa „Vinagre de Jerez“ převážně používán, je systémem zrání, který má původ přímo v oblasti produkce; stejně je tomu, i pokud jde o tzv. „bota“, typický soudek zhotovený ze dřeva amerického dubu, který je do značné míry nasáklý vínem. Pro typické vlastnosti octů s chráněným označením původu „Vinagre de Jerez“ má význam i stavební úprava. Sklepy, v nichž ocet zraje, mají obvykle sedlovou střechu s vysokými krovky, což napomáhá provzdušnění vnitřní části, a zmírňuje tak vliv tepelných výkyvů zvenčí. Zdi bývají obvykle natolik silné, aby zajistily izolaci, a okna bývají umístována v určité výšce, což umožňuje cirkulaci vzduchu a přístup svěžího nočního vánku od západu, zároveň však brání přímému dopadu světla na soudky.

## 5.2. Specifičnost produktu

Specifičnost octa „Vinagre de Jerez“ se odvíjí zejména od suroviny, z níž se produkuje: tzv. „vhodných vín“. Z oblasti produkce pochází také několik druhů vín, jejichž produkce má v této oblasti velmi hlubokou tradici; charakteristiky některých z těchto vín lze v octu „Vinagre de Jerez“ zřetelně rozeznat: škálu barev přecházející od tmavě zlaté k mahagonové a slabě alkoholickou vůni, v níž převažují vinné a dřevité tóny.

Na druhou stranu klimatické podmínky dané oblasti a typická stavební úprava sklepů, díky níž vzniká specifické vnitřní mikroklima, přispívají k tomu, že během procesu zrání dochází k takové koncentraci jednotlivých složek octa, která určuje jeho dlouhou dochuť.

## 5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Všechny zmíněné horopisné, půdní a podnebné charakteristiky propůjčují vinicím nacházejícím se v oblasti produkce typické vlastnosti, které do značné míry určují nezaměnitelný ráz tzv. „vhodných vín“ a následně i octa „Vinagre de Jerez“, který se z těchto vín vyrábí. Zásadní úlohu přitom hraje vliv přírodních faktorů, které se na „vhodná vína“ přenáší z použitých odrůd vinné révy (Palomino, Moscatel a Pedro Ximénez). V tak teplých oblastech, jakou je i oblast, v níž se produkuje ocet „Vinagre de Jere“, dozrává vinná réva obvykle dříve a mošty zde mívají vysoký obsah cukru a poměrně málo kyselin. V době nejaktivnějšího vegetačního růstu dosahuje světelný integrál v oblasti produkce vysokého stupně, díky čemuž se plody správně vyvíjejí a dozrávají. Léto se navíc v oblasti produkce obvykle vyznačuje obdobím sucha, které připadá právě na dobu mezi dozráváním plodů a vinobráním, a převahou velmi suchého a teplého východního větru. Za těchto podmínek působí dále vliv východního větru s výraznými termickými účinky, vanoucího od Atlantického oceánu; díky vlivu tohoto větru jsou letní noci typické vánkem přinášejícím vydatnou rosu, jež vyrovnává nedostatek vláhy, který by mohl být zhoršován intenzivním slunečním zářením v oblasti. Rozhodující úlohu přitom hraje také půda „albariza“, která díky své schopnosti zadržovat vlhkost zajišťuje dostatečnou zásobu podzemní vody.

Zásadní význam mají rovněž vlastnosti vyplývající z přítomnosti kvasinek, které byly odpradáva pečlivě vybírány a vázány na podmínky životního prostředí v dané oblasti. Výsledkem metabolismu vinných alkoholů a polyalkoholů za použití kvasinek pocházejících z „Marco de Jerez“ je soubor sekundárních prvků a jejich přeměna v primární složky vína: snížení obsahu glycerinu, zvýšení obsahu acetaldehydů a produktů esterifikace. Zbytkové acetaldehydy se poté přemění v acetin, který spolu s vyššími alkoholy dává octu „Vinagre de Jerez“ jeho nezaměnitelnou vůni. Pro jakost a jedinečnost octa „Vinagre de Jerez“ je zásadní také značný obsah zbytkového alkoholu, díky němuž mohou vznikat esterifikované sloučeniny (zejména etylacetát), které vytvářejí strukturu octa, obohacují jeho složení a harmonizují aromatické látky vznikající během octovatení.

Své jedinečné vlastnosti získává ocet rovněž zráním v dřevěných soudcích ve zvláštních mikroklimatických podmínkách sklepů. Typ soudků, který je k tomuto účelu používán, má schopnost vnitřního okysličování, které je ideální pro pomalé zrání octů – jeho působením dochází během zrání k postupnému uvolňování složek, které napomáhají stabilizaci barviv, vytvářejí seskupení polymerů a přispívají ke vzniku typického zbarvení přecházejícího od jantarového odstínu k mahagonovému, vanilkových tónů a vůně připomínající bílou kávu a praženou kávu „torrefacto“.

Použití systému „criaderas y soleras“, který je v dané oblasti dominantním systémem zrání, přispívá ke značné homogenizaci octů a zmírňuje rozdíly mezi jednotlivými ročníky. A konečně, díky stavební úpravě sklepů v oblasti Marco de Jerez, která pomáhá zachovávat určité mikroklima, lze nejen zajistit pozvolné okysličování octů, ale i vynikající podmínky pro uchovávání soudků, v nichž ocet „Vinagre de Jerez“ zraje.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Změněnou specifikaci produktu lze nalézt na této adrese:

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Vinagre\\_Jerez\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf)

nebo prostřednictvím domovské stránky regionálního Ministerstva zemědělství, rybolovu a rozvoje venkova (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), a to prostřednictvím následujícího linku: „Áreas de actividad“/„Industrias y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de calidad“/„Vinagres“.

---