

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 238/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændringen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»VINAGRE DE JEREZ«

EU-nr.: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas [kontrolorganet for de beskyttede oprindelsesbetegnelser] »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« og »Vinagre de Jerez«. Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz), Spanien. Tlf. (+ 34) 956 332 050. vinjerez@sherry.org

I bekendtgørelse af 12. februar 2018 (fra regionalministeriet for landbrug, fiskeri og udvikling af landdistrikter i den selvstyrede region Andalusien) om godkendelse af funktionsforskriften for kontrolorganet for de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« og »Vinagre de Jerez« er det fastsat, at kontrolorganet udgøres af ledelsesorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez« i overensstemmelse med betingelserne i afsnit III, kapitel IV, i lov 2/2011 af 25. marts 2011 om fiskeri og fødevarer i Andalusien. Den har derfor en klar legitim interesse i at ansøge om at få godkendt ændringer af varespecifikationen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [angives nærmere]

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

Der foreslås fire grundlæggende ændringer med en indvirkning på forskellige afsnit af varespecifikationen og enhedsdokumentet. De foreslåede ændringer gengives og forklares i det følgende:

5.1. Fjernelse af kravene vedrørende tørstofindholdet og askeindholdet i de beskyttede eddiker

Berørte afsnit:

Afsnit B.2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»(...)

Tørstofindholdet skal være mindst 1,30 g pr. liter og syregrad og for »Vinagre de Jerez Gran Reservas« vedkommende mindst 2,3 g pr. liter og syregrad udtrykt i eddikesyre.

Askeindholdet skal være 2-7 g pr. liter med undtagelse af »Vinagre de Jerez Gran Reserva«, som skal have et indhold på 4-8 g pr. liter.«

Ændret tekst:

(Disse to krav udgår af afsnit B.2)

Afsnit F.4 i varespecifikationen og punkt 5.3 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»(...)

Modningen i egetræsfade og de særlige mikroklimatiske forhold i kældrene gør, at vineddikerne under modningsfasen får nogle helt særlige egenskaber. Fadene — gamle sherryfade af amerikansk eg — forårsager en mikroiltning, som er ideel for den langsomme udvikling af vineddike, idet der gradvis frigives bestanddele under lagringen, som hjælper med at stabilisere farvestofferne, danner grupper af polymerer og giver den karakteristiske farve mellem rav og mahogni, et strejf af vanilje og duften af brændt kaffe med mælk. Endvidere bidrager træets hemicellulose til, at fugt gradvis fordamper, hvilket øger indholdet af tørstof, mineralsk salt og aske i eddiken. Tørstofindholdet i »Vinagre de Jerez« skal derfor være mindst 1,30 g pr. liter og syregrad og for »Vinagre de Jerez Gran Reservas« vedkommende mindst 2,3 g pr. liter og syregrad, og askeindholdet skal være 2-7 g pr. liter med undtagelse af »Vinagre de Jerez Gran Reserva«, som skal have et indhold på 4-8 g pr. liter.

(...)

Ændret tekst:

»(...)

Modningen i egetræsfade og de særlige mikroklimatiske forhold i kældrene gør, at vineddikerne under modningsfasen får nogle helt særlige egenskaber. Fadene — gamle sherryfade af amerikansk eg — forårsager en mikroiltning, som er ideel for den langsomme udvikling af vineddike, idet der gradvis frigives bestanddele under lagringen, som hjælper med at stabilisere farvestofferne, danner grupper af polymerer og giver den karakteristiske farve mellem rav og mahogni, et strejf af vanilje og duften af brændt kaffe med mælk.

(...)

Begrundelse for ændring

Fastlæggelsen i varespecifikationen af et minimumsindhold af aske og et tørstofindhold, som er mere vidtgående end kravene i den generelle lovgivning om vineddike, afspejlede de almindelige værdier, der traditionelt fandtes i de beskyttede vineddiker. Disse var sædvanligvis højere på grund af de karakteristiske egenskaber ved de råvarer, der anvendes til fremstilling af den vin, der egner sig til fremstilling af vineddike, som følge af anvendelsen af most, der fremkommer ved et vist tryk (anden presning), og af, at druerne udelukkende høstes i hånden og således omfatter stilken. Begge faktorer havde en direkte indvirkning på askeindholdet og tørstofindholdet i den vin, der var egnet til eddikefremstilling, og dermed i sidste ende på de færdige vineddiker.

I dag høstes næsten halvdelen af de druer, der dyrkes i produktionsområdet, mekanisk takket være de teknologiske forbedringer, som vinavlerne har indført: beplantningsmønsteret er bedre egnet til mekanisering, højere beskæring, høstmaskiner, som er mildere mod vinplanten og druerne osv. Alt dette betyder, at en stor del af de druer, der anvendes til fremstilling af de vine, der er egnet til fremstilling af »Vinagre de Jerez«, knuses uden stilk, hvilket i betydelig grad reducerer indholdet af tanniner og dermed aske og tørstof.

På samme måde har tendensen hos producenter, der producerer finere og mere elegante vineddiker, ført til en stigende anvendelse af most fra den første presning, der har været udsat for et meget lavt tryk, og som generelt er blevet forbedret gennem temperaturkontrol. Det betyder igen, at man opnår vin, der er mere vellugtende og delikat, men også har mindre struktur og et lavere askeindhold og tørstofindhold. Man bør også være opmærksom på, at disse to parametre ikke nødvendigvis påvirker vineddikens kvalitet. Det, der altid er meget vigtigere, er at have en sund kvalitetsråvare, som er korrekt forarbejdet og har et passende udtryk for sorten og sit terroir.

Af alle disse grunde foreslår kontrolorganet, som rådgives af det tekniske udvalg, der er nedsat til dette formål, at disse parametre fjernes fra varespecifikationen. Bestemmelserne i den generelle lovgivning om vineddike er fortsat gældende.

5.2. Brug af druemost

Berørte afsnit:

Afsnit B.4 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»(...)

Derudover findes der afhængigt af, hvilken vin der bruges, følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez«, der kan tilhøre hvilken som helst af typerne beskrevet i det foregående punkt:

- 1) »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: en oprindelsesbeskyttet vineddike, hvor der under lagringen tilsættes Pedro Ximénez-vin.
- 2) »Vinagre de Jerez al Moscatel«: en oprindelsesbeskyttet vineddike, hvor der under lagringen tilsættes Pedro Moscatel-vin.«

Ændret tekst:

»(...)

B.4.2. Følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez« findes i hver af ovennævnte kategorier:

- 1) »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Pedro Ximénez-vin eller most af meget modne eller solbagte druer af sorten Pedro Ximénez fra produktionsområdet, og som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.
- 2) »Vinagre de Jerez al Moscatel«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Moscatel-vin eller most af meget modne eller solbagte druer af sorten Moscatel fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.«

Afsnit C.5 i varespecifikationen — ingen ændring af enhedsdokumentet

Tidligere tekst:

»Følgende fremgangsmåder er tilladt i fremstillingen af »Vinagre de Jerez«:

(...)

Ligeledes er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xères-Sherry«.

Ændret tekst:

»Følgende fremgangsmåder er tilladt i fremstillingen af »Vinagre de Jerez«:

(...)

Ligeledes er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, ligesom det er tilladt at tilsætte most af meget modne eller solbagede druer af disse sorter fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen. Sidstnævnte skal også komme fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

Begrundelse for ændring

Da varespecifikationen for oprindelsesbetegnelsen blev udarbejdet, blev den eventuelle sødning af beskyttede vineddiker for at fremstille halvsøde typer begrænset til vine tilsat alkohol, der var fremstillet af sorten Pedro Ximénez eller Moscatel i vinbedrifter, som var opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

Kravet om, at disse vine — i overensstemmelse med produktspecifikationen for oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry« — skal have et alkoholindhold på 15 % vol., lægger imidlertid en betydelig begrænsning på deres anvendelsesmuligheder, da det udvander surhedsgraden og øger alkoholindholdet, hvilket kan betyde, at den færdige vineddike ikke overholder grænserne for disse parametre i varespecifikationen.

Det kvalitative mål er vel at mærke, at disse vineddiker har en vis grad af sødme og de organoleptiske egenskaber, der er typiske for de nævnte sorter, som i området opnår en meget fremtrædende personlighed på grund af de karakteristiske træk ved sorten og den traditionelle praksis med overmodning eller »asoléo« (solbagning).

Anvendelsen af druemost af disse meget modne eller solbagede sorter fra produktionsområdet, som med henblik på at standse gæringen er tilsat neutral vinalkohol (der også skal komme fra vinproducenter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«), gør det muligt at opnå beskyttede vineddiker, der er subtilt beriget med noter af disse sorter og har den nødvendige sødme, men uden i for høj grad at udvande surhedsgraden eller øge alkoholprocenten betydeligt.

5.3. Beskyttelse af typer af halvsød og sød »Vinagre de Jerez«

Berørte afsnit:

Afsnit B.2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»For den beskyttede eddikes særlige analytiske egenskaber gælder følgende:

Indholdet af restalkohol må ikke overstige 3 % med undtagelse af typerne »Pedro Ximénes« eller »Moscatel«, som ikke må overstige 4 %.

Det samlede syreindhold skal være mindst 70 g pr. liter med undtagelse af typerne »Pedro Ximénes« og »Moscatel«, som kan have et indhold på 60 g pr. liter. »Gran Reserva« skal have et syreindhold på mindst 80 g pr. liter.

(...)

»Vinagre de Jerez« af typerne »Pedro Ximénes« eller »Moscatel« bør have et indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g pr. liter.«

Ændret tekst:

»For den beskyttede eddikes særlige analytiske egenskaber gælder følgende:

Indholdet af restalkohol må ikke overstige 3 % med undtagelse af søde eller halvsøde typer af vineddike, hvor det ikke må overstige 4 %.

Det samlede eddikesyreindhold skal være mindst 70 g pr. liter med undtagelse af søde eller halvsøde typer af vineddike, som kan have et indhold på 60 g pr. liter. »Gran Reserva« skal have et syreindhold på mindst 80 g pr. liter.

(...)

Halvsød »Vinagre de Jerez« skal have et indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g pr. liter.

Sød »Vinagre de Jerez« skal have et indhold af reducerende stoffer på mindst 150 g pr. liter.«

Afsnit B.4 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»Den beskyttede vineddike inddeles i tre kategorier, som afhænger af lagringstiden:

(...)

Derudover findes der afhængigt af, hvilken vin der bruges, følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez«, der kan tilhøre hvilken som helst af typerne beskrevet i det foregående punkt:

- 1) »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: en oprindelsesbeskyttet vineddike, hvor der under lagringen tilsættes Pedro Ximénes-vin.
- 2) »Vinagre de Jerez al Moscatel«: en oprindelsesbeskyttet vineddike, hvor der under lagringen tilsættes Pedro Moscatel-vin.«

Ændret tekst:

»B.4.1. Den beskyttede vineddike inddeles i tre kategorier, som afhænger af lagringstiden:

(...)

B.4.2. Følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez« findes i hver af ovennævnte kategorier:

- 1) »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Pedro Ximénes-vin eller most af meget modne eller solbakte druer af sorten Pedro Ximénez fra produktionsområdet, og som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.
- 2) »Vinagre de Jerez al Moscatel«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Moscatel-vin eller most af meget modne eller solbakte druer af sorten Moscatel fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.

B.4.3. De i forrige punkt beskrevne vineddiker kan markedsføres som »Vinagre de Jerez Dulce«, såfremt de har et indhold af reducerende stoffer på mindst 150 g pr. liter.«

Afsnit C.5 i varespecifikationen — ingen ændring af enhedsdokumentet

Tidligere tekst:

»Følgende fremgangsmåder er tilladt i fremstillingen af »Vinagre de Jerez«:

(...)

Ligeledes er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

(...)

Ændret tekst:

»Følgende fremgangsmåder er tilladt i fremstillingen af »Vinagre de Jerez«:

(...)

Ligeledes er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, ligesom det er tilladt at tilsætte most af meget modne eller solbakte druer af disse sorter fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen. Sidstnævnte skal også komme fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

For så vidt angår »Vinagre de Jerez Dulce« er det tilladt at tilsætte koncentreret most og rektificeret koncentreret most ud over det minimale indhold af reducerende stoffer fra vin eller most af sorterne Pedro Ximénez eller Moscatel som specificeret i punkt B.4.

(...)

Begrundelse:

Som det fremgår af det foregående punkt, bestemmer den nuværende varespecifikation, at produkter fra de forskellige kategorier baseret på lagringstiden (»Vinagre de Jerez«, »Vinagre de Jerez Reserva« og »Vinagre de Jerez Gran Reserva«) kan klassificeres som halvsøde vineddiker, hvis de har et indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g pr. liter som resultat af anvendelsen af egnede vine, der er fremstillet af sorterne Pedro Ximénez eller Moscatel.

Disse halvsøde vineddiker er uomtvisteligt direkte forbundet med de traditionelle vine tilsat alkohol med oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, hvorfra »Vinagre de Jerez« historisk er opstået, og med de sorter, der traditionelt anvendes i området til fremstilling af disse vine. Det foreslås derfor nu at udvide listen over mulige beskyttede vineddiker til ikke blot at omfatte dem, der er sødet med Pedro Ximénez eller Moscatel, men også dem, der er tilsat koncentreret most eller rektificeret koncentreret most, da disse bestanddele også er almindeligt anvendt til at søde Jerez-vine med.

Dette ville også gøre det muligt at supplere den sødme, der findes i disse sorter, og derved bringe den fremstillede vineddike op på mindst 150 g pr. liter, på hvilket niveau opfattelsen af sødme allerede er ret betydelig, som det er tilfældet for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jerez-Xérès-Sherry«.

5.4. Ændring af definitionen af egnet vin og forbedring af listen over råvarer

Berørte afsnit:

Afsnit D i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»Vineddiker med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez« fremstilles udelukkende ved eddikesyregæring af såkaldt »egnede vine«.

(...)

Vinene fremstilles i henhold til reglerne i produktspecifikationerne for vinbetegnelser og skal leve op til kravet om, at druerne skal komme fra området, der omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og at de skal fremstilles i henhold til de ønologiske metoder, som er fastsat i gennemførelsesbestemmelserne.«

Ændret tekst:

»Vineddiker med oprindelsesbetegnelsen »Vinagre de Jerez« fremstilles ved eddikesyregæring af »egnede vine«.

(...)

Vinene fremstilles i henhold til reglerne i produktspecifikationerne for vinbetegnelser og skal leve op til kravet om, at druerne skal komme fra området, der omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og at de skal fremstilles i henhold til de ønologiske metoder, som er fastsat i gennemførelsesbestemmelserne, uden at dette dog berører det forhold, at den spontane indledning af eddikedannelsesprocessen kan have medført en formindskelse af alkoholindholdet til et niveau, der ligger under de grænser, der er fastsat i den pågældende lovgivning.

Desuden er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, ligesom det er tilladt at tilsætte most af meget modne eller solbagte druer af disse sorter fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen. Sidstnævnte skal også komme fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

For så vidt angår »Vinagre de Jerez Dulce« er det også tilladt at tilsætte koncentreret most og rektificeret koncentreret most.«

Begrundelse:

Den nuværende affattelse af afsnit D giver mulighed for at fremstille »Vinagre de Jerez« af vine, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry« og »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, som opfylder betingelserne i de respektive produktspecifikationer. Det skal erindres, at »Vinagre de Jerez« historisk stammer fra vine, der er under ældning, og som naturligt er »vendt« (eddikedannelse) ved hjælp af eddikesyrebakterier.

En af betingelserne i ovennævnte specifikationer er imidlertid, at vinen skal have et virkeligt alkoholindhold på mindst 15 % vol. Den naturlige eddikedannelse betyder ofte, at en del af alkoholen omdannes til eddikesyre, hvilket bringer det samlede alkoholindhold under denne tærskel.

Det foreslås derfor, at varespecifikationen for »Vinagre de Jerez« giver mulighed for at tillade en egnet vin med et alkoholindhold, der ligger under de grænser, der er fastsat i de respektive produktspecifikationer, som følge af den spontane initiering af eddikedannelsen.

Endelig og i overensstemmelse med de ændringer, der er foretaget i de foregående afsnit, suppleres listen over råvarer.

ENHEDSDOKUMENT

»VINAGRE DE JEREZ«

EU-nr.: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018

BOB (X) BGB ()

1. **Navn**

»Vinagre de Jerez«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Vinagre de Jerez« udvindes ved eddikesyregæring af egnede vine fra produktionsområdet, fremstilles og lagres efter de traditionelle metoder, der beskrives i punkt 3.5, og forener de nedenfor beskrevne organoleptiske og analytiske egenskaber.

For den beskyttede eddikes særlige analytiske egenskaber gælder følgende:

- Indholdet af restalkohol må ikke overstige 3 % med undtagelse af søde eller halvsøde typer af vineddike, hvor det ikke må overstige 4 %.
- Det samlede eddikesyreindhold skal være mindst 70 g pr. liter med undtagelse af søde eller halvsøde typer af vineddike, som kan have et indhold på 60 g pr. liter. »Gran Reserva« skal have et syreindhold på mindst 80 g pr. liter.
- Sulfatindholdet må højst være 3,5 g pr. liter.
- Halvsød »Vinagre de Jerez« skal have et indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g pr. liter.
- Sød »Vinagre de Jerez« skal have et indhold af reducerende stoffer på mindst 150 g pr. liter.

Vineddikerne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez« er gyldne eller mahogni og har en tyk og olieagtig konsistens, en intens aroma med et strejf af alkohol og fremtrædende noter af vin og træ. Smagen er på trods af syrligheden behagelig med en lang eftersmag.

Den beskyttede vineddike inddeles i tre kategorier, som afhænger af lagringstiden:

- a) »Vinagre de Jerez«: vineddike med denne betegnelse er lagret i mindst seks måneder.
- b) »Vinagre de Jerez Reserva«: vineddike med denne betegnelse er lagret i mindst to år.
- c) »Vinagre de Jerez Gran Reserva«: vineddike med denne betegnelse er lagret i mindst ti år.

Følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez« findes i hver af ovennævnte kategorier:

- »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Pedro Ximénez-vin eller most af meget modne eller solbakte druer af sorten Pedro Ximénez fra produktionsområdet, og som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.
- »Vinagre de Jerez al Moscatel«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Moscatel-vin eller most af meget modne eller solbakte druer af sorten Moscatel fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.

De i forrige punkt beskrevne vineddiker kan markedsføres som »Vinagre de Jerez Dulce«, såfremt de har et indhold af reducerende stoffer på mindst 150 g pr. liter.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Vineddiker med oprindelsesbetegnelsen »Vinagre de Jerez« fremstilles ved eddikesyregering af »egnede vine«.

Råvarerne, der bruges til fremstilling af »Vinagre de Jerez«, er altså disse vine. De fremstilles i vinkældre inden for vineddikens produktionsområde, som også omfatter fremstillingsområdet for oprindelsesbetegnelserne »Jerez-Xérès-Sherry« og »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, og det kan være følgende vine:

- a) årgangsvine, som udvælges på grundlag af deres naturlige alkoholindhold
- b) lagrede vine, som har gennemgået den gennemsnitlige lagringstid, der er fastsat i produktspecifikationerne.

Vinene fremstilles i henhold til reglerne i produktspecifikationerne for vinbetegnelser og skal leve op til kravet om, at druerne skal komme fra området, der omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og at de skal fremstilles i henhold til de ønologiske metoder, som er fastsat i gennemførelsesbestemmelserne, uden at dette dog berører det forhold, at den spontane indledning af eddikedannelsesprocessen kan have medført en formindskelse af alkoholindholdet til et niveau, der ligger under de grænser, der er fastsat i den pågældende lovgivning.

Desuden er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, ligesom det er tilladt at tilsætte most af meget modne eller solbagte druer af disse sorter fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen. Sidstnævnte skal også komme fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

For så vidt angår »Vinagre de Jerez Dulce« er det også tilladt at tilsætte koncentreret most og rektificeret koncentreret most.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

a) Denaturering

Alle vine skal denatureres i det øjeblik, de ankommer til de registrerede kældre. Det foregår ved, at de undergår en delvis eddikedannelse, hvor der tilsættes en vineddike af egen produktion i så store mængder, at der kan laves en blanding med et eddikesyreindhold på mindst 1 grad.

b) Eddikedannelse

Eddikedannelse sker ved at omdanne vinens alkoholindhold til eddikesyre ved hjælp af eddikesyrebakterier. Der findes to forskellige metoder til fremstilling af »Vinagre de Jerez«:

- 1) Den metode, der anvendes i industrilagrene, de såkaldte »Bodegas de Elaboración de Vinagre« (vineddikefabrikker), som har eddikesyreanlæg, hvor råvaren, altså vinen, omdannes til vineddike ved hjælp af en kontrolleret eddikesyregering.
- 2) Den metode, der anvendes i »Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres« (vineddikelagrings- og forsyningsvirksomheder), hvor eddikesyregering sker i de samme træfade, hvor lagringen finder sted.

c) Lagring eller modning

Det særlige modnings- eller lagringssystem, der bruges til fremstilling af den oprindelsesbeskyttede eddike, kan enten være det klassiske »criaderas y solera«-system (hvor der er anbragt fade i forskellige lag kendt som *criaderas* svarende til forskellige ældningsgrader med de ældste på gulvniveau (*solera*), og hvor de nedre lag regelmæssigt suppleres med eddike fra de højere lag) eller »añadas«-(årgangs)systemet, hvor vineddikerne lagres den tid, det tager at opnå de særlige organoleptiske og analytiske egenskaber, som er påkrævet for hver enkelt type.

1) Lagringsbeholdere

Alle lagrede eddiker opbevares i træfade, der har været brugt til vinlagring, med en kapacitet på højst 1 000 liter. Kontrolorganet kan undtagelsesvis give tilladelse til at bruge træfade med en kapacitet på over 1 000 liter til lagring af vine, hvis de har en historisk baggrund, og hvis kontrolorganet har registreret dem med dette formål før offentliggørelsen af produktspecifikationerne.

2) Mindste gennemsnitlige lagringstid

Vineddiken skal gennemsnitligt lagre mindst seks måneder for at kunne afsættes til forbrug. Den mindste gennemsnitlige lagringstid for »Vinagre de Jerez Reserva« er to år og for »Vinagre de Jerez Gran Reserva« ti år.

Vineddike, der fremstilles af vine fra den samme årgang og dermed ikke på noget tidspunkt blandes med andre høste, kan få betegnelsen »Añada« (årgang), hvis den er lagret i mindst to år. Denne betegnelse er forenelig med de øvrige betegnelser omhandlet i punkt 3.2 under forudsætning af, at vinen har de særlige egenskaber, som det kræves i hvert enkelt tilfælde.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

»Vinagre de Jerez«, som afsættes til direkte forbrug, skal opbevares i beholdere af glas eller andet materiale, som ikke forringer produktets særlige egenskaber, og hvis nominelle kapacitet er godkendt til denne form for levnedsmidler.

»Vinagre de Jerez« skal tappes:

- 1) i aftapningsanlæg ejet af de firmaer, som er indskrevet i registret over »Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres«, eller
- 2) i aftapningsanlæg, som er godkendt af kontrolorganet og ejet af økonomiske aktører, der har hjemme i eller uden for produktionsområdet, og som opkøber »Vinagre de Jerez« hos de indskrevne firmaer og dermed kun er involveret i emballeringsfasen.

I begge tilfælde skal aftapningsvirksomhederne for at blive godkendt af kontrolorganet påvise, at de opfylder lovkravene om emballering af vineddike i de enkelte regioner, og at de råder over et system til kvalitetskontrol, som sikrer fuld sporbarhed og korrekt brug af de produkter, som de køber af de registrerede kældre med henblik på emballering.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

På den aftappede vineddikes etiketter og kontroletikker skal den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez« tydeligt fremgå. Desuden skal typen angives sammen med alle de af den gældende lovgivning påkrævede oplysninger. Etiketterne skal også udstyres med et garantisejl udstedt af kontrolorganet eller med kontroletikker, hvor oprindelsesbetegnelsens særlige symbol indgår sammen med en alfanumerisk kode i overensstemmelse med de regler, som fastsættes af kontrolorganet.

Kontrolorganet verificerer, at etiketterne, som bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez«, stemmer overens med produktspecifikationerne og oprindelsesbetegnelsens særlige etiketteringslovgivning.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Vinagre de Jerez« omfatter landområder i kommunerne Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real og Chiclana de la Frontera samt provinserne Cádiz, Lebrija og Sevilla, der ligger øst for 5° 49' vest og syd for 36° 58' nord.

Det føromtalt produktionsområde er det samme for oprindelsesbetegnelserne »Jerez-Xérès-Sherry« og »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for »Vinagre de Jerez« kendetegnes ved følgende historiske, naturlige og menneskelige forhold:

a) Historiske faktorer

Dyrkning af vinstokke og fremstilling af vin og vineddike har været en meget vigtig virksomhed i hele Jerez-områdets tusindårige historie, som går helt tilbage til fønikerne. »Marco de Jerez«-områdets geografiske beliggenhed tæt på de historisk set meget vigtige handelshavne Cádiz og Sevilla gjorde, at de lokale vine og vineddiker ofte blev sendt med skib til Amerika eller til markeder i Nordeuropa. Vin og vineddike lagres derfor også på fade af amerikansk eg fremstillet i de oversøiske kolonier. »Criaderas y soleras«-systemet, som er en traditionel del af vindyrkningen i Jerez, dateres med sikkerhed tilbage til det 17. århundrede. Det blev udviklet som følge af markedets behov for vine og vineddiker af ensartet kvalitet, der ikke blev påvirket af forskelle fra høst til høst.

b) Naturlige faktorer

Produktionsområdet kendetegnes ved at være fladt eller en smule bakket med stigninger på mellem 10 og 15 %, hvor den fremtrædende jordtype »albariza« er en blød og lys mergel, som kan optage store mængder fugt. Jorden består af calciumcarbonat, ler og kisel. Klimaet er varmt med en minimumstemperatur om vinteren på cirka 5 °C og en maksimumstemperatur om sommeren på cirka 35 °C. Produktionsområdet har mere end 300 soldage om året og en gennemsnitlig nedbør på cirka 600 liter per m², som fortrinsvis falder i november, december og marts. Denne faktor skal sammenholdes med albariza-jordens særlige evne til at optage vand og dermed undgå fordampning. Til slut er det vigtigt at nævne den indflydelse, som områdets to mest fremtrædende vinde har på klimaet: den tørre og varme østenvind fra indlandet og vestenvinden fra Atlanterhavet, som bringer meget fugt med sig, og som dermed har en dæmpende virkning især om sommeren.

c) Menneskelige faktorer

»Criaderas y solera«-systemet, som bruges til fremstilling af »Vinagre de Jerez«, er et lagringssystem karakteristisk for produktionsområdet. Det samme gælder brugen af »bota«, som er et typisk fad af amerikansk eg, der har en stærk duft af vin. Bygningskonstruktionerne spiller også en væsentlig rolle i fremstillingen af vineddike med oprindelsesbetegnelsen »Vinagre de Jerez«. Vineddikekældrene har normalt saddeltag og højt til loftet, hvilket giver et meget luftigt rum og gør, at temperaturændringerne udenfor ikke påvirker temperaturen indenfor. Væggene er normalt tilstrækkeligt tykke til at sikre en god isolering. Vinduerne er placeret i en vis højde, så luften kan cirkulere, uden at solen skinner direkte ind på fadene, og den friske nattebrise fra vest kan slippe ind.

5.2. Produktets egenart

De særlige kendetegn ved »Vinagre de Jerez« skyldes primært råvarerne, altså vinene. Produktionsområdet er det samme som for nogle andre helt særlige vine, og nogle af disse egenskaber kommer tydeligt til udtryk i »Vinagre de Jerez«: farveskalaen, som går fra gylden til mahogni, duften med et strejf af alkohol og fremtrædende noter af vin og træ.

Derudover bidrager områdets klimatiske forhold og kældrenes arkitektoniske egenskaber, som er med til at skabe et særligt mikroklima, til, at vineddikernes bestanddele koncentrerer sig under hele lagringsprocessen og skaber en kraftig eftersmag.

5.3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

Terrænforholdene, jorden og klimaet gør, at vindyrkningen i produktionsområdet har nogle fælles træk, som i høj grad er med til at bestemme vinenes og dermed »Vinagre de Jerez« særlige egenskaber. De naturlige faktorer har en afgørende indflydelse på vinene, som fremstilles af druesorterne Palomino, Moscatel og Pedro Ximénes. I varme områder som »Vinagre de Jerez« produktionsområde modnes druerne normalt hurtigere, og den meget søde most plejer at have et relativt lavt syreindhold. I løbet af vinens vækstperiode skinner solen forholdsvis meget, og frugterne udvikles og modner derfor godt. Produktionsområdet kendetegnes ud over østenvinden, som er ekstremt tør og varm, desuden ved de tørre somre, som starter samtidig med, at druerne begynder at modne og varer helt frem til høsten. Samtidig giver den termiske vestenvind fra Atlanterhavet ofte sommernattebriser, hvilket medfører kraftige regnbyger, som kompenserer for den vandmangel, som ellers kunne blive et problem på grund af den stærke sol i området. I den henseende spiller albariza-jorden også en afgørende rolle, fordi dens evne til at holde på fugten sikrer vandreserverne i undergrunden.

Ydermere tilføjer den gærkultur, som man har brugt i umindelige tider, og som er tæt knyttet til de miljømæssige forhold i området, nogle særdeles vigtige egenskaber. Alkoholen og polyalkoholen i vinen udvikler sig i reaktion med den alkoholproducerende gær, som bruges i Jerez-området. Som følge deraf opstår en række sekundære bestanddele, og vinens primære bestanddele ændrer sig i kraft af, at glycerinindholdet mindskes, og acetaldehydindhold og de esterificerede dele øges. Den acetaldehyd, der dannes, udvikler acetoin, som sammen med fuselolierne giver »Vinagre de Jerez« dens særlige aroma. Det høje indhold af restalkohol er ligeledes meget vigtigt for »Vinagre de Jerez« kvalitet og karakter, fordi den danner nogle esterificerede bestanddele (især ethylacetat), som giver vineddiken struktur og større kompleksitet og balancerer de primære aromaer fra eddikesyredannelsen.

Modningen i egetræsfade og de særlige mikroklimatiske forhold i kældrene gør, at vineddikerne under modningsfasen får nogle helt særlige egenskaber. Fadene forårsager en mikroiltning, som er ideel for den langsomme udvikling af vineddike, idet der gradvis frigives bestanddele under lagringen, som hjælper med at stabilisere farvestofferne, danner grupper af polymerer og giver den karakteristiske farve mellem rav og mahogni, et strejf af vanilje og duften af brændt kaffe med mælk.

»Criaderas y soleras«-systemet, som er det mest anvendte i området, giver eddikerne en betydelig ensartethed ved at udligne forskellene mellem de forskellige årgange. Endelig har vinkældrene i Jerez-området en arkitektur, der gør det muligt at opretholde nogle mikroklimatiske forhold, som ikke blot bidrager til den langsomme iltning af eddiken, men som også gør, at de fade, der anvendes til opbevaring af »Vinagre de Jerez«, kan bevares under optimale betingelser.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Den ændrede varespecifikation kan tilgås via følgende link:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf

eller på hjemmesiden for webstedet for Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) ved at følge denne navigationsvej: »Áreas de actividad«/»Industrias y Cadena Agroalimentaria«/»Calidad«/»Denominaciones de calidad«/»Vinagres«.
