

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2020/C 238/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012****„VINAGRE DE JEREZ“****EU-Nr.: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018****g. U. (X) g. A. ( )****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“; „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“. Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). Spanien  
Tel. (+ 34) 956332050 vinjerez@sherry.org

Der Erlass des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung der Regionalregierung von Andalusien vom 12. Februar 2018 zur Genehmigung der Betriebsordnung der Kontrollstelle für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“, legt fest, dass die Kontrollstelle das Verwaltungsorgan für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ gemäß den Bestimmungen von Titel III Kapitel IV des Gesetzes 2/2011 vom 25. März 2011 über die Qualität der Agrarnahrungsmittel und der Fischerei Andalusiens ist. Sie hat daher ein berechtigtes Interesse daran, diese Änderung der Produktspezifikation zu beantragen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [bitte angeben]

(<sup>1</sup>) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

#### 4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

#### 5. Änderungen

Es werden vier grundlegende Änderungen vorgeschlagen, die verschiedene Absätze der Produktspezifikation und des Einziges Dokuments betreffen:

##### 5.1. Streichung der Anforderungen an den Feststoff- und Aschegehalt der geschützten Essige:

Betroffene Absätze:

Absatz B.2. der Produktspezifikation und Absatz 3.2. des Einziges Dokuments

Bisheriger Text:

(...)

Der Feststoffgehalt muss mindestens 1,30 Gramm pro Liter und Säuregrad betragen, bzw. bei Sherryessig der Kategorie „Vinagre Jerez Gran Reserva“ mindestens 2,3 Gramm pro Liter und Säuregrad.

Der Aschegehalt muss 2 bis 7 Gramm/Liter betragen, bzw. bei Sherryessig der Kategorie „Vinagre de Jerez Gran Reserva“ 4 bis 8 Gramm/Liter.

Geänderter Text:

*(Diese beiden Anforderungen werden aus Absatz B.2 gestrichen)*

Absatz B.4. der Produktspezifikation und Absatz 5.3. des Einziges Dokuments

Bisheriger Text:

(...)

Die Reifung in Eichenfässern und die besonderen mikroklimatischen Bedingungen der Kellereien tragen außerdem dazu bei, dass der Essig während seiner Reifung einige sehr besondere Merkmale erhält. In den verwendeten Fässern — Fässer aus amerikanischer Eiche, die seit langem für die Reifung von Sherryweinen verwendet werden — herrschen optimale Bedingungen für eine Mikrooxigenierung zur allmählichen Reifung der Essige. Dadurch können während der Alterung nach und nach die Stoffe abgegeben werden, die dazu beitragen, die Farbstoffe zu stabilisieren, polymere Verbindungen zu bilden und die typischen Farbtöne von bernstein- bis mahagonifarben sowie die Vanillenoten und die Milch- und Röst-Aromen zu erzeugen. Die Hemicellulose des Holzes ermöglicht außerdem ein allmähliches Verdunsten des enthaltenen Wassers, wodurch der Gehalt an Feststoffen, Mineralsalzen und der Aschegehalt im Essig steigt. Demzufolge muss der Feststoffgehalt von „Vinagre de Jerez“ mindestens 1,30 Gramm pro Liter und Säuregrad betragen, bzw. bei Sherryessig der Kategorie „Vinagre Jerez Gran Reserva“ mindestens 2,3 Gramm pro Liter und Säuregrad. Der Aschegehalt muss 2 bis 7 Gramm/Liter betragen, bzw. bei Sherryessig der Kategorie „Vinagre de Jerez Gran Reserva“, 4 bis 8 Gramm/Liter.

(...)

Geänderter Text:

(...)

*Die Reifung in Eichenfässern und die besonderen mikroklimatischen Bedingungen der Kellereien tragen außerdem dazu bei, dass der Essig während seiner Reifung einige sehr besondere Merkmale erhält. In den verwendeten Fässern — Fässer aus amerikanischer Eiche, die seit langem für die Reifung von Sherryweinen verwendet werden — herrschen optimale Bedingungen für eine Mikrooxigenierung zur allmählichen Reifung der Essige. Dadurch können während der Alterung nach und nach die Stoffe abgegeben werden, die dazu beitragen, die Farbstoffe zu stabilisieren, polymere Verbindungen zu bilden und die typischen Farbtöne von bernstein- bis mahagonifarben sowie die Vanillenoten und die Milch- und Röst-Aromen zu erzeugen.*

(...)

Begründung der Änderung

Die Festlegung eines Mindestgehalts an Asche und Feststoff in der Produktspezifikation, der über den Anforderungen der allgemeinen Vorschriften für Essig lag, entsprach den allgemeinen Werten, die traditionell für geschützte Essige verzeichnet werden. Diese waren im Allgemeinen höher, was auf die Eigenschaften des für die Herstellung von geeignetem Wein verwendeten Ausgangsstoffs zurückzuführen ist, da der unter einem bestimmten Druck gewonnene Most (zweite Knospen) verwendet wurde und die Ernte ausschließlich von Hand erfolgte und daher auch die Stiele oder Stängel einschloss. Beide Faktoren hatten einen direkten Einfluss auf den Asche- und Feststoffgehalt des geeigneten Weins und damit auf die resultierenden Essige.

Gegenwärtig wird jedoch fast die Hälfte der Traubenproduktion im Erzeugungsgebiet der Herkunftsbezeichnung mechanisch geerntet, was auf technologische Verbesserungen durch die Winzer zurückzuführen ist: besser an die Mechanisierung angepasste Pflanzabstände, höhere Rebenbildung, Erntemaschinen mit verbesserter Behandlung der Rebe und der Trauben usw. Dadurch wird ein guter Teil der Trauben, die für die Herstellung von für Vinagre de Jerez geeigneten Weinen verwendet werden, ohne die Stiele gemahlen, wodurch der Tanninanteil und folglich die Asche und der Feststoffgehalt stark reduziert werden.

Ebenso hat die Tendenz der Hersteller, feinere und elegantere Essige zu produzieren, dazu geführt, dass zunehmend Moste von Premiumqualität verwendet werden, die mit sehr niedrigem Druck und im Allgemeinen mit Temperaturkontrolle gewonnen werden. All dies bedeutet, wieder geeignete Weine zu erhalten, die aromatischer und feiner, aber auch weniger strukturiert sind, einen niedrigeren Aschegehalt und einen geringeren Feststoffgehalt aufweisen. Zu berücksichtigen ist auch, dass beide Parameter nicht notwendigerweise die Qualität des Essigs beeinflussen, da es stets viel wichtiger ist, einen qualitativ hochwertigen Rohstoff zu haben, gut vinifiziert, gesund und mit dem Ausdruck der Sorte und des Bodens.

Aus all diesen Gründen schlägt die Kontrollstelle, beraten von der zu diesem Zweck eingesetzten Technischen Kommission, vor, diese Parameter aus der Produktspezifikation zu streichen und sie den allgemeinen Rechtsvorschriften für Essig unterzuordnen.

## 5.2. Verwendung von Traubenmost

Betroffene Absätze:

Absatz B.4 der Produktspezifikation und Absatz 3.2 des Einigen Dokuments

Bisheriger Text:

(...)

Je nachdem, welche Rebsorte für die Herstellung verwendet wird, werden außerdem die folgenden halbtrockenen Sherryessige unterschieden, die jeweils jeder der oben beschriebenen Kategorien angehören können:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, bei dem während der Reifung Wein der Rebsorte Pedro Ximénez hinzugefügt wird.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, bei dem während der Reifung Wein der Rebsorte Moscatel hinzugefügt wird.

Geänderter Text:

(...)

B.4.2. In jeder der oben genannten Kategorien werden die folgenden Arten von halbsüßem Sherryessig unterschieden:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte Pedro Ximénez zugesetzt werden oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten Pedro Ximénez-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, beigegeben wird.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte Moscatel zugesetzt werden oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten Moscatel-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, beigegeben wird.

Absatz C.5 der Produktspezifikation, ohne Änderungen des Einigen Dokuments

Bisheriger Text:

Die folgenden Verfahren sind bei der Herstellung von Vinagre de Jerez erlaubt:

(...)

Ebenso ist für den Vinagre de Jerez der Sorten Pedro Ximénez oder Moscatel der Zusatz natürlicher Süßweine von Weingütern erlaubt, die in den entsprechenden Registern der Herkunftsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind.

Geänderter Text:

Die folgenden Verfahren sind bei der Herstellung von Vinagre de Jerez erlaubt:

(...)

Ebenso ist für den Vinagre de Jerez der Rebsorten Pedro Ximénez oder Moscatel der Zusatz natürlicher Süßweine aus Kellereien, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, sowie von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnigen Sorten aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Weinalkohol zur Unterbrechung der Gärung zugesetzt wurde, ebenfalls aus Kellereien, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, erlaubt.

Begründung der Änderung

Bei der Ausarbeitung der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung wurde die mögliche Süßung von geschützten Essigen zur Herstellung von halbsüßen Essigen auf natürliche Süßweine aus den Sorten Pedro Ximénez oder Moscatel von Weingütern beschränkt, die in den entsprechenden Verzeichnissen für die Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind.

Das Erfordernis, dass diese Weine — gemäß der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ — einen Alkoholgehalt von 15 % vol aufweisen müssen, schränkt die Möglichkeiten ihrer Verwendung allerdings stark ein, da aufgrund der Verdünnung des Essigs und der Erhöhung des Alkoholgehalts die resultierenden Essige außerhalb der in der Produktspezifikation für diese Parameter festgelegten Grenzen liegen können.

Es sei daran erinnert, dass das qualitative Ziel dieser Essige darin besteht, einen gewissen Hauch von Süße sowie die für die genannten Sorten typischen organoleptischen Merkmale aufzunehmen, die in diesem Gebiet sowohl aufgrund der Eigenschaften der Sorte selbst als auch aufgrund der traditionellen Verfahren der Überreife oder „Sonnenaussetzung“ eine sehr ausgeprägte Persönlichkeit erhalten.

Die Verwendung von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnenverwöhnten Sorten aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde, um die Gärung zu unterbrechen (der auch von Weingütern stammen muss, die in den entsprechenden Verzeichnissen der „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind) wird es ermöglichen, geschützte Essige zu erhalten, bei denen — ohne die Essigsäure übermäßig zu verdünnen oder den Alkoholgehalt wesentlich zu erhöhen — die Noten dieser Sorten die aus dem Essig stammenden Noten subtil anreichern und ihnen die nötige Süße verleihen.

### 5.3. Schutz von halbsüßem und süßem Sherryessig.

Betroffene Absätze:

Absatz B.2 der Produktspezifikation und Absatz 3.2. des Einzigsten Dokuments

Bisheriger Text:

*Die durch die Bezeichnung geschützten Essige weisen die folgenden spezifischen analytischen Eigenschaften auf:*

*Der Restalkoholgehalt beträgt maximal 3 Volumenprozent. Ausgenommen hiervon sind Essige, die aus der Rebsorte Pedro Ximénez oder Moscatel hergestellt werden: Diese können einen Restalkoholgehalt von 4 Volumenprozent aufweisen.*

*Der Gesamtgehalt an Essigsäure muss mindestens 70 Gramm/Liter betragen. Ausgenommen hiervon sind Essige, die aus der Rebsorte Pedro Ximénez oder Moscatel hergestellt werden: Diese müssen einen Mindestgehalt von 60 Gramm Essigsäure pro Liter aufweisen. Für Essige mit der Bezeichnung „Gran Reserva“ ist ein Mindestgehalt von 80 Gramm Essigsäure pro Liter vorgeschrieben.*

(...)

*Bei den Kategorien „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“ und „Vinagre de Jerez al Moscatel“ muss der Gehalt an Extraktstoffen aus diesen Rebsorten mindestens 60 Gramm/Liter betragen.*

Geänderter Text:

*Die durch die Bezeichnung geschützten Essige weisen die folgenden spezifischen analytischen Eigenschaften auf:*

*Der Restalkoholgehalt beträgt maximal 3 Volumenprozent. Ausgenommen hiervon sind süße oder halbsüße Essige, wo er 4 Volumenprozent nicht überschreiten darf.*

*Der Gesamtgehalt an Essigsäure muss mindestens 70 Gramm pro Liter betragen. Ausgenommen hiervon sind süße und halbsüße Essige, die 60 Gramm pro Liter aufweisen dürfen. Für Essige mit der Bezeichnung „Gran Reserva“ ist ein Mindestgehalt von 80 Gramm Essigsäure pro Liter vorgeschrieben.*

(...)

*Halbsüße Sherryessige müssen einen Gehalt an Extraktstoffen von mindestens 60 g/l aufweisen.*

Süße Sherryessige müssen einen Gehalt an Extraktstoffen von mindestens 150 g/l aufweisen.

Absatz B.4 der Produktspezifikation und Absatz 3.2 des Einigen Dokuments

Bisheriger Text:

Je nach Alterungszeit der geschützten Essige werden folgende Kategorien unterschieden:

(...)

Je nachdem, welche Rebsorte für die Herstellung verwendet wird, werden außerdem die folgenden halbtrockenen Sherryessige unterschieden, die jeweils jeder der oben beschriebenen Kategorien angehören können:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, bei dem während der Reifung Wein der Rebsorte *Pedro Ximénez* hinzugefügt wird.
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel*: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, bei dem während der Reifung Wein der Rebsorte *Moscatel* hinzugefügt wird.

Geänderter Text:

B.4.1. Je nach Alterungszeit der geschützten Essige werden folgende Kategorien unterschieden:

(...)

B.4.2. In jeder der oben genannten Kategorien werden die folgenden Arten von halbsüßem Sherryessig unterschieden:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte *Pedro Ximénez* oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten *Pedro Ximénez*-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, zugesetzt werden.
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel*: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine vom Typ *Moscatel* oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten *Moscatel*-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, zugesetzt werden.

B.4.3. Schließlich können die im vorstehenden Punkt beschriebene Sorten als süßer Sherryessig vermarktet werden, sofern sie einen Extraktstoffgehalt von mindestens 150 g/l aufweisen.

Absatz C.5. der Produktspezifikation, ohne Änderungen des Einigen Dokuments

Bisheriger Text:

Die folgenden Verfahren sind bei der Herstellung von *Vinagre de Jerez* erlaubt:

(...)

Ebenso ist für den *Vinagre de Jerez* der Sorten *Pedro Ximénez* oder *Moscatel* der Zusatz natürlicher Süßweine von Weingütern erlaubt, die in den entsprechenden Registern der Herkunftsbezeichnung „*Jerez-Xérès-Sherry*“ eingetragen sind.

(...)

Geänderter Text.

Die folgenden Verfahren sind bei der Herstellung von *Vinagre de Jerez* erlaubt:

(...)

Ebenso ist für den *Vinagre de Jerez* der Rebsorten *Pedro Ximénez* oder *Moscatel* der Zusatz natürlicher Süßweine aus Kellereien, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „*Jerez-Xérès-Sherry*“ eingetragen sind, sowie von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnigen Sorten aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Weinalkohol zur Unterbrechung der Gärung zugesetzt wurde, ebenfalls aus Kellereien, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „*Jerez-Xérès-Sherry*“ eingetragen sind, erlaubt.

Im Falle von süßem Sherryessig (*Dulce*) ist zusätzlich zu dem in Absatz B.4 festgelegten Mindestgehalt an Extraktstoff aus Weinen oder Mosten von *Pedro Ximénez* und *Moscatel* die Zugabe von konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zulässig.

(...)

Begründung:

Wie im vorstehenden Punkt erwähnt, sieht die derzeitige Produktspezifikation die Möglichkeit vor, dass die verschiedenen Kategorien je nach Reifezeit (*Vinagre de Jerez*, *Vinagre de Jerez Reserva* und *Vinagre de Jerez Gran Reserva*) als halbsüßer Essig betrachtet werden können, wenn sie einen Mindestgehalt von 60 g/l an Extraktstoff aufweisen, und zwar infolge der Verwendung geeigneter Weine der Rebsorten *Pedro Ximénez* oder *Moscatel*.

Es besteht kein Zweifel daran, dass diese halbsüßen Essige in direktem Zusammenhang mit der Tradition der natürlichen Süßweine der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ stehen, aus welcher der Sherryessig historisch gewachsen ist, sowie mit den Sorten, die traditionell in der Gegend zur Herstellung dieser Weine verwendet werden. Es wird nun vorgeschlagen, in die Liste der möglichen geschützten Essige diejenigen weiteren aufzunehmen, in denen neben Pedro Ximénez oder Moscatel auch konzentrierter Most oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet wird, ein Produkt, das auch bei der Süßung von Sherryweinen weit verbreitet ist.

Dies würde es auch ermöglichen, die von diesen Sorten gebotene Süße zu ergänzen, sodass der daraus resultierende Essig Werte von mindestens 150 g/l erreicht, bei denen die Wahrnehmung der Süße bereits bemerkenswert ist, wie dies bei den durch die Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ geschützten gleichwertigen Weinen der Fall ist.

#### 5.4. Änderung der Definition von geeignetem Wein und Verbesserung des Verhältnisses der Rohstoffe.

Betroffener Absatz:

Absatz D der Produktspezifikation und Absatz 3.2 des Einzigsten Dokuments

Bisheriger Text:

*Essige mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ werden ausschließlich durch Essiggärung aus „geeigneten Weinen“ gewonnen.*

(...)

*Diese Weine müssen gemäß den Bestimmungen in den für die jeweilige Weinbezeichnung geltenden Spezifikationen hergestellt werden und die in den anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen bezüglich der Herkunft der aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stammenden Rebsorte und des önologischen Verfahrens erfüllen.*

Geänderter Text:

*Essige mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ werden ausschließlich durch Essiggärung aus „geeigneten Weinen“ gewonnen.*

(...)

*Diese Weine müssen gemäß den Bestimmungen in den für die jeweilige Weinbezeichnung geltenden Spezifikationen hergestellt werden und die in den anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen bezüglich der Herkunft der aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stammenden Rebsorte und des önologischen Verfahrens erfüllen, unbeschadet der Tatsache, dass der Alkoholgehalt durch den spontanen Beginn der Essiggärung unter die in diesen Bestimmungen festgelegten Grenzwerte gefallen sein kann.*

*Darüber hinaus ist für den Vinagre de Jerez der Sorten Pedro Ximénez oder Moscatel der Zusatz natürlicher Süßweine von Weingütern, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, sowie von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnigen Sorten aus dem Anbaugebiet dem neutraler Weinalkohol zur Unterbrechung der Gärung zugesetzt wurde, ebenfalls von Weingütern, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, erlaubt.*

*Bei süßem Sherryessig ist auch der Zusatz von konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erlaubt.*

Begründung:

Der derzeitige Wortlaut des Absatzes D), der sich auf Rohmaterial bezieht, sieht die Möglichkeit vor, Vinagre de Jerez aus Weinen mit den Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“ und „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ herzustellen, welche die in ihren jeweiligen Spezifikationen festgelegten Bedingungen erfüllen. Es sei daran erinnert, dass der historische Ursprung des Vinagre de Jerez gerade in der Herstellung dieses Produkts aus Weinen liegt, die sich im Reifungsprozess befinden und die auf natürliche Weise durch die Wirkung von Essigsäurebakterien „gestochen“ (in Essigsäure verwandelt) werden.

Eine der in den oben genannten Spezifikationen enthaltenen Bedingungen ist jedoch, dass diese Weine einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol aufweisen müssen. Die natürliche Essigbildung führt oftmals dazu, dass sie einen Teil dieses Alkohols in Essigsäure umwandelt, wodurch der Gesamtalkoholgehalt unter diesen Schwellenwert sinkt.

Es wird daher vorgeschlagen, in die Produktspezifikation für Vinagre de Jerez die Möglichkeit aufzunehmen, dass geeignete Weine infolge des spontanen Beginns der Essiggärung einen Alkoholgehalt aufweisen können, der unter den in der jeweiligen Spezifikation festgelegten Grenzwerten liegt.

Abschließend und in Übereinstimmung mit den in den vorhergehenden Absätzen enthaltenen Änderungen wird die Liste der Rohstoffe vervollständigt.

## EINZIGES DOKUMENT

## „VINAGRE DE JEREZ“

EU-NR: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018

g. U. (X) g. g. A. ( )

**1. Name**

„Vinagre de Jerez“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.).

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Vinagre de Jerez wird durch Essiggärung aus geeigneten im Erzeugungsgebiet verarbeiteten Weinen gewonnen, wobei zur Herstellung und Alterung die unter Absatz 3.4 beschriebenen herkömmlichen Verfahren eingesetzt werden. Das Erzeugnis weist die nachstehend beschriebenen organoleptischen und analytischen Eigenschaften auf.

Die durch die Bezeichnung geschützten Essige weisen die folgenden spezifischen analytischen Eigenschaften auf:

- Der Restalkoholgehalt beträgt maximal 3 Volumenprozent. Ausgenommen hiervon sind süße oder halbsüße Essige, wo er 4 Volumenprozent nicht überschreiten darf.
- Der Gesamtgehalt an Essigsäure muss mindestens 70 g/l betragen. Ausgenommen hiervon sind süße und halbsüße Essige, die 60 g/l aufweisen dürfen. Für Essige mit der Bezeichnung „Gran Reserva“ ist ein Mindestgehalt von 80 Gramm Essigsäure pro Liter vorgeschrieben.
- Der Sulfatgehalt darf höchstens 3,5 g/l betragen.
- Halbsüße Sherryessige müssen einen Gehalt an Extraktstoff von mindestens 60 g/l aufweisen.
- Süße Sherryessige müssen einen Gehalt an Extraktstoff von mindestens 150 g/l aufweisen.

Essige mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ sind altgold- bis mahagonifarben, haben eine dichte und ölige Struktur sowie ein intensives und leicht alkoholisches Aroma, bei dem die Wein- und Holznoten dominieren. Der Geschmack ist trotz der Säure angenehm und anhaltend am Gaumen.

Je nach Alterungszeit der geschützten Essige werden verschiedene Kategorien unterschieden:

- a) Vinagre de Jerez: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dessen Alterungszeit mindestens sechs Monate beträgt.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dessen Alterungszeit mindestens zwei Jahre beträgt.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dessen Alterungszeit mindestens zehn Jahre beträgt.

In jeder der oben genannten Kategorien werden die folgenden Arten von halbsüßem Sherryessig unterschieden:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte Pedro Ximénez zugesetzt werden, oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten Pedro Ximénez-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, beigegeben wird.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte Moscatel zugesetzt werden, oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten Moscatel-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, beigegeben wird.

Schließlich können die im vorstehenden Punkt beschriebenen Sorten als süßer Sherryessig vermarktet werden, sofern sie einen Extraktstoffgehalt von mindestens 150 g/l aufweisen.

### 3.3. Futtermittel (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Essige mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ werden ausschließlich durch Essiggärung aus „geeigneten Weinen“ gewonnen.

Somit sind die so genannten „geeigneten Weine“ der Ausgangsstoff für die Herstellung von Sherryessigen. Diese Weine stammen von Kellereien aus dem Essigerzeugungsgebiet, das mit dem den Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“ und „Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda“ entsprechenden Erzeugungsgebiet übereinstimmt. Dabei kann es sich um Folgendes handeln:

- a) Weine des jeweiligen Jahres, die mit ihrem natürlichen Alkoholgehalt geliefert werden.
- b) gereifte Weine, die die durchschnittliche Mindestalterungszeit gemäß den Vorgaben in den entsprechenden Spezifikationen durchlaufen haben.

Diese Weine müssen gemäß den Bestimmungen in den für die jeweilige Weinbezeichnung geltenden Spezifikationen hergestellt werden und die in den anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen bezüglich der Herkunft der aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stammenden Rebsorte und des önologischen Verfahrens erfüllen, unbeschadet der Tatsache, dass der Alkoholgehalt durch den spontanen Beginn der Essiggärung unter die in diesen Bestimmungen festgelegten Grenzwerte gefallen sein kann.

Darüber hinaus ist für den Vinagre de Jerez der Rebsorten Pedro Ximénez oder Moscatel der Zusatz natürlicher Süßweine von Weingütern, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, sowie von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnigen Sorten aus dem Anbaugebiet, dem neutraler Weinalkohol zur Unterbrechung der Gärung zugesetzt wurde, ebenfalls von Weingütern, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, erlaubt.

Bei süßem Sherryessig ist auch der Zusatz von konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erlaubt.

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

#### a) Denaturalisierung

Alle Chargen des geeigneten Weins müssen denaturiert werden, indem sie bei ihrer Anlieferung in den Anlagen der zugelassenen Kellereien teilweise angesäuert werden, wozu so viel Essig aus dem Bestand verwendet wird, dass die sich daraus ergebende Mischung einen Essigsäuregrad von mindestens 1° aufweist.

#### b) Essiggärung

Bei der Essiggärung wird der im Wein enthaltene Alkoholgehalt durch Essigsäurebakterien in Essigsäure umgewandelt. Zur Erzeugung des Vinagre de Jerez gibt es zwei mögliche Verfahren:

- 1) Erzeugung durch die so genannten „Bodegas de Elaboración de Vinagre“: Dabei handelt es sich um industrielle Anlagen, die über Essiggeneratoren verfügen, in denen der Ausgangsstoff — der geeignete Wein — durch einen gesteuerten Fermentierungsprozess in geeigneten Essig umgewandelt wird.
- 2) Erzeugung in den „Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres“ durch einen Gärungsprozess in denselben Holzfässern, in denen die Alterung stattfindet.

#### c) Alterung bzw. Reifung

Die spezielle Reifung bzw. Alterung, die für die Herstellung der geschützten Essige notwendig ist, kann entweder nach dem klassischen „Criaderas y Solera“-Verfahren oder nach dem „Añadas“-Verfahren erfolgen, dem die geeigneten Essige so lange unterzogen werden, wie es erforderlich ist, um die organoleptischen und analytischen Eigenschaften der jeweiligen Sorten zu erzielen.

##### 1) Alterungsfässer

Der gesamte Bestand des dem Reifungsprozess unterzogenen Essigs muss in Holzfässern gelagert werden, die zuvor für den Alterungsprozess von Wein verwendet wurden und die ein Fassungsvermögen von maximal 1 000 Litern aufweisen. In Ausnahmefällen kann die Kontrollstelle für die Weinreifung auch die Verwendung von Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 1 000 Litern zulassen, sofern diese von historischer Bedeutung sind und ihre Verwendung als solche bereits vor Veröffentlichung der Spezifikationen bei der Kontrollstelle registriert wurde.

##### 2) Mindestdurchschnittsalter

Alle Essige müssen ein Durchschnittsalter von mindestens sechs Monaten aufweisen, um für den Verzehr freigegeben zu werden. Für „Vinagre de Jerez Reserva“ beträgt das Durchschnittsalter mindestens zwei Jahre und für „Vinagre de Jerez Gran Reserva“ zehn Jahre.



Essige, die vollständig aus demselben Jahrgang stammen und deren Reifung somit erfolgt, ohne dass es zu irgendeinem Zeitpunkt zu einer Mischung mit Essigen aus anderen Weinlesen kommt, können mit der Angabe „Añada“ (Jahrgang) versehen werden, wenn sie mindestens zwei Jahre alt sind. Diese Angabe kann mit den übrigen Angaben gemäß Absatz 3.2 kombiniert werden, vorausgesetzt, der Wein erfüllt die für den jeweiligen Fall geltenden Anforderungen

### 3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Gefäße, in denen der Vinagre de Jerez zum unmittelbaren Verzehr angeboten wird, müssen aus Glas oder anderen Materialien sein, durch die die spezifischen Produkteigenschaften und das zum jeweiligen Zeitpunkt für dieses Lebensmittel zugelassene Nennvolumen nicht beeinträchtigt werden dürfen.

Das Abfüllen des Vinagre de Jerez kann erfolgen:

- 1) in den Abfüllanlagen der Unternehmen, die in dem Verzeichnis der „Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres“ registriert sind, oder
- 2) in den Anlagen von Abfüllern, die von der Kontrollstelle zugelassen wurden und sich im Besitz von Wirtschaftsteilnehmern mit Sitz inner- oder außerhalb des Erzeugungsgebiets befinden, die den Vinagre de Jerez offen in Fässern von den registrierten Firmen übernehmen und nur an dessen Abfüllung beteiligt sind.

In beiden Fällen müssen die Abfüller, um zugelassen zu werden, bei der Kontrollstelle nachweisen, dass sie die für die Essigabfüllung in der jeweiligen Region geltenden gesetzlichen Anforderungen erfüllen und über ein System zur Qualitätskontrolle verfügen, das eine vollständige Rückverfolgbarkeit sowie einen ordnungsgemäßen Umgang mit dem von den eingetragenen Kellereien zur Abfüllung erhaltenen Erzeugnis sicherstellt.

### 3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Etiketten und Rückenetiketten der abgefüllten Essige ist deutlich sichtbar die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ anzugeben, sowie die Art des Essigs, um den es sich handelt. Außerdem müssen sie alle Angaben enthalten, die gemäß den geltenden Rechtsbestimmungen allgemein vorgeschrieben sind. Darüber hinaus sind sie entweder mit von der Kontrollstelle ausgestellten Garantiesiegeln zu versehen, oder mit Rückenetiketten, die das Erkennungszeichen der Ursprungsbezeichnung und eine alphanumerische Kennnummer gemäß den Bestimmungen der Kontrollstelle enthalten.

Die Kontrollstelle überprüft, ob die Etiketten, auf denen der geschützte Name „Vinagre de Jerez“ enthalten ist, den Bestimmungen der Spezifikation und den spezifischen Etikettierungsvorschriften der geschützten Ursprungsbezeichnung entsprechen.

## 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des Vinagre de Jerez besteht aus den Gebieten, welche die Gemeinden Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real und Chiclana de la Frontera in der Provinz Cádiz und die Gemeinde Lebrija in der Provinz Sevilla umfassen und die sich östlich des Greenwich-Meridians 5° 49'' westlicher Länge und südlich des Breitenkreises 36° 58'' nördlicher Breite befinden.

Das vorstehend beschriebene Erzeugungsgebiet stimmt mit dem Erzeugungsgebiet der Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“ und „Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda“ überein.

## 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

### 5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Seine Besonderheit verdankt das Erzeugungsgebiet des Vinagre de Jerez historischen, natürlichen und menschlichen Einflüssen:

#### a) Historische Faktoren

Der Weinbau und die Herstellung von Weinen und Essigen spielte im Bezirk Jerez im Laufe seiner langen Geschichte immer eine tragende Rolle und reicht bis in die Zeit der Phönizier zurück. Die geografische Lage der Weingegend „Marco de Jerez“ in der Nähe zu wichtigen Handelshäfen wie Cádiz und Sevilla ist von großer historischer Bedeutung und führte dazu, dass die lokalen Weine und Essige häufig an Bord der Schiffe waren, die sowohl nach Amerika als auch zu den Handelsplätzen Nordeuropas fuhren, ebenso wie dazu, dass für die Alterung der Weine und Essige Fässer aus amerikanischer Eiche verwendet wurden, die in den Kolonien in Übersee hergestellt wurden. Auch das „Criaderas y Solera“-Verfahren stammt ursprünglich aus dem Weinbau in Jerez und hat seinen historischen Ursprung im 17. Jahrhundert, als es notwendig wurde, die Nachfrage der Märkte nach Wein und Essig von gleichbleibender Qualität zu befriedigen und sich von den Schwankungen der verschiedenen Ernten unabhängig zu machen.

b) Natürliche Faktoren.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch Ebenen oder leichte Hügel mit einem Gefälle von 10 bis 15 % aus, in denen der so genannte „Albariza“-Boden vorherrscht, ein weicher, weißer Mergelboden, der sehr gut Feuchtigkeit speichern kann. Er ist reich an Kalziumkarbonat, Ton und Silizium. Es herrscht ein warmes Klima, mit Tiefsttemperaturen im Winter um 5 °C und Höchsttemperaturen im Sommer um 35 °C. Das Erzeugungsgebiet verzeichnet mehr als 300 Sonnentage im Jahr und einen durchschnittlichen Jahresniederschlag von etwa 600 Litern pro Quadratmeter, wobei die Niederschläge hauptsächlich in den Monaten November, Dezember und März fallen. In jedem Fall muss dieser Aspekt vor dem Hintergrund gesehen werden, dass der in diesem Gebiet typische Albariza-Boden Feuchtigkeit speichern und eine Verdunstung vermeiden kann. Darüber hinaus sind die bedeutenden klimatischen Auswirkungen der beiden in der Region vorherrschenden Winde zu erwähnen: Der aus dem Landesinneren kommende trockene und heiße Levante und der vom Atlantik kommende Poniente, der viel Feuchtigkeit mit sich bringt und besonders im Sommer ausgleichend wirkt.

c) Menschliche Faktoren

Das „Criaderas y Solera“-Verfahren, das bei der Alterung des Vinagre de Jerez vorwiegend zum Einsatz kommt, ist ein aus dem Erzeugungsgebiet stammendes Reifungsverfahren, ebenso wie die Verwendung des „bota“, eines typischen Fasses aus amerikanischer Eiche, das stark gewölbt ist. Auch die Architektur ist für die Besonderheit der Essige mit der Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ von großer Bedeutung: das Dach der Kellereien, in denen der Essig altert, besteht üblicherweise aus zwei Dachflächen und hohen Decken, wodurch ein großes Raumluftvolumen geschaffen werden kann, was die außen vorkommenden thermischen Schwankungen dämpft. Die Wände sind üblicherweise dick genug, um die Isolierung zu gewährleisten und haben in einer bestimmten Höhe Fensteröffnungen, sodass die Luft zirkulieren und die frische nächtliche Brise des Westwinds genutzt werden kann, aber gleichzeitig kein direktes Licht an die Fässer gelangt.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Besonderheit des Vinagre de Jerez basiert in erster Linie auf dem Ausgangsstoff, aus dem er erzeugt wird: den geeigneten Weinen. Das Erzeugungsgebiet ist gleichzeitig Ursprungsgebiet einiger Weine mit außergewöhnlich unverfälschtem Charakter; einige ihrer Merkmale kommen im Vinagre de Jerez deutlich zum Ausdruck: die Farbpalette zwischen altgold- und mahagonifarben, das leicht alkoholische Aroma, bei dem die Wein- und Holznoten dominieren.

Außerdem tragen die klimatischen Bedingungen und die besonderen architektonischen Merkmale der Kellereien dazu bei, ein spezifisches Mikroklima in den Kellereien zu schaffen, und sorgen während des Reifungsprozesses für günstige Voraussetzungen, sodass der Essig seine am Gaumen anhaltende Präsenz erhält.

5.3. *Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses*

Alle im Zusammenhang mit der Höhenstruktur, der Bodenbeschaffenheit und dem Klima genannten Merkmale verleihen den Weinanbauflächen im Erzeugungsgebiet einzigartige Eigenschaften, die in großem Maße zu der Besonderheit der geeigneten Weine und folglich des daraus gewonnenen Vinagre de Jerez beitragen. Die natürlichen Einflüsse auf die geeigneten Weine, die aus den verwendeten Rebsorten (Palomino, Moscatel und Pedro Ximénez) erzeugt werden, sind von entscheidender Bedeutung. So reifen die Trauben in warmen Regionen wie dem Erzeugungsgebiet des Vinagre de Jerez üblicherweise schneller und der sehr zuckerhaltige Most weist normalerweise relativ geringe Säurewerte auf. Während der Wachstumsphase erhalten die Weinreben im Erzeugungsgebiet bemerkenswert viel Licht, was eine gute Fruchtentwicklung und Reifung ermöglicht. Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich außerdem durch trockene Sommer aus, die zeitlich mit der Phase zwischen dem Beginn der Traubenreife und der Weinlese zusammentreffen, sowie durch den vorherrschenden Levante-Wind, der extrem trocken und heiß ist. Vor diesem Hintergrund wirkt sich der vom atlantischen Ozean kommende Poniente-Wind mit seinen ausgeprägten thermischen Eigenschaften günstig aus und bringt häufig nächtliche Brisen im Sommer, die für eine intensive Befeuchtung sorgen und so einen Wassermangel ausgleichen, der durch das intensive Licht in der Region noch verstärkt werden kann. Der Albariza-Boden spielt in diesem Zusammenhang ebenfalls eine entscheidende Rolle, denn seine Fähigkeit, die Feuchtigkeit zu speichern, stellt sicher, dass Wasserreserven im Untergrund verfügbar sind.

Darüber hinaus sind die Eigenschaften, die durch die seit jeher ausgewählten Hefen hinzukommen und auf die Umwelteinflüsse in dem Gebiet zurückzuführen sind, von großer Bedeutung. Durch den Stoffwechsel der im Wein enthaltenen Alkohole und Polyalkohole, der durch die in der als „Marco de Jerez“ bezeichneten Gegend zur Alkoholherstellung verwendeten Hefen stattfindet, entstehen Sekundärstoffe und verändern sich die primären Inhaltsstoffe des Weins: Der Glyceringehalt verringert sich, der Gehalt an Acetaldehyden und Esterprodukten steigt. Die entstehenden Acetaldehyde führen ihrerseits zur Bildung von Acetoin, einem Stoff, der bei gleichzeitigem Vorhandensein von höheren Alkoholen das charakteristische Aroma des Vinagre de Jerez ausmacht. Das Vorhandensein einer beträchtlichen Menge Restalkohol trägt ebenfalls erheblich zur Qualität und zum Charakter des Vinagre de Jerez bei, da dieser die Bildung von veresterten Verbindungen (im Wesentlichen Essigsäureethylester) ermöglicht, dem Essig seine Struktur gibt, indem er ihm größere Komplexität verleiht und für eine Ausgewogenheit der Primäraromen aus der Essiggärung sorgt.

Die Reifung in Eichenfässern und die besonderen mikroklimatischen Bedingungen der Kellereien tragen außerdem dazu bei, dass der Essig während seiner Reifung einige sehr besondere Merkmale erhält. In den verwendeten Fässern herrschen optimale Bedingungen für eine Mikrooxigenierung zur allmählichen Reifung der Essige. Dadurch können während der Alterung nach und nach die Stoffe abgegeben werden, die dazu beitragen, die Farbstoffe zu stabilisieren, polymere Verbindungen zu bilden und die typischen Farbtöne von bernstein- bis mahagonifarben sowie die Vanillenoten und die Milchkaffee- und Röst-Aromen zu erzeugen.

Das in dem Gebiet vorwiegend zur Reifung eingesetzte „Criaderas y Solera“-Verfahren trägt zu einer beachtlichen Homogenisierung der Essige bei, indem es die Unterschiede zwischen den verschiedenen Jahrgängen mildert. Schließlich ermöglicht die architektonische Struktur der Kellereien im „Marco de Jerez“, welche die Aufrechterhaltung der mikroklimatischen Bedingungen begünstigt, nicht nur eine langsame Sauerstoffanreicherung der Essige, sondern stellt außerdem sicher, dass in den Fässern stets optimale Bedingungen für die Reifung des „Vinagre de Jerez“ herrschen.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die geänderte Spezifikation kann unter folgendem Link eingesehen werden.

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

oder durch Zugriff auf die Homepage der Website des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), indem Sie dem nachstehenden Pfad folgen: „Áreas de actividad“/„Industrias y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de calidad“/„Vinagres“.

---