

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2015/48,**14. jaanuar 2015,****millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [Vinagre de Montilla-Moriles (KPN)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 52 lõike 3 punkti b,

ning arvestades järgmist:

- (1) 3. jaanuaril 2013 jõustus määrus (EL) nr 1151/2012. Sellega tunnistati kehtetuks ja asendati nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾.
- (2) Vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõikele 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Hispaania taotlus registreerida nimetus „Vinagre de Montilla-Moriles” ⁽³⁾.
- (3) Kooskõlas määruse (EÜ) nr 510/2006 artikliga 7 esitas Itaalia registreerimisele oma vastuväite. Komisjon vaatas vastuväite läbi ja tunnistas selle määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 10 kohaselt vastuvõetavaks. Vastuväidet põhjendati võimaliku kahjuga tootele, mida on õiguspäraselt turustatud vähemalt viis aastat enne avaldamise kuupäeva, ja toodetele, mis kannavad kaitstud geograafilist tähist „Aceto Balsamico di Modena”, samuti põhjendati seda Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiivi 2000/13/EÜ (toidu märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta) ⁽⁴⁾ märgistust käsitlevate sätete eiramisega ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1234/2007 ⁽⁵⁾ (asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrusega (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007) ⁽⁶⁾ kehtestatud viinamarjasaaduste kategooriate turustamise suhtes kohaldatavate erisätete eiramisega.
- (4) Komisjon kutsus 10. juuni 2013. aasta kirjaga Hispaaniat ja Itaaliat vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 lõikele 3 üles jõudma omavahel kokkuleppele. Kõnealuse artikli kohaselt saatis Hispaania 10. oktoobri 2013. aasta kirjaga oma aruande seoses konsulteerimisperioodi lõppemisega. Itaalia kinnitas 25. oktoobri 2013. aasta kirjaga oma vastuseisu registreerimisele, lisades varem esitatud põhjustest erinevad põhjused. Kuna ettenähtud kolme kuu jooksul ei ole need liikmesriigid omavahel kokkuleppele jõudnud, peab komisjon kõnealuse määruse artikli 52 lõike 3 punkti b kohaselt võtma vastu otsuse.
- (5) Seoses võimaliku kahjuga tootele, mida on õiguspäraselt turustatud vähemalt viis aastat enne avaldamise kuupäeva, ja toodetele, mis kannavad kaitstud geograafilist tähist „Aceto Balsamico di Modena”, ilmneb poolte esitatud dokumentidest, et see vastuargument ei ole tõendatud. Lisaks loobub Itaalia oma vastuväitest. Seega tuleb kõnealune argument tagasi lükata.
- (6) Mis puutub direktiivi 2000/13/EÜ artikli 2 sätete eiramisse on nimetatud vastuväites märgitud, et äädikatüüpe (*añada*, *crianza*, *reserva*, *gran reserva*, „Vinagre al Pedro Ximénez” ja „Vinagre al moscatel”) käsitleva märgistuse erisätete puhul on tegemist ebaselgete tähistustega ja need võivad tarbijat eelkõige toiduaine omaduste suhtes eksitada. Poolte esitatud dokumentidest ilmneb, et see vastuargument ei ole tõendatud. Lisaks loobub Itaalia oma vastuväitest. Seega tuleb kõnealune argument tagasi lükata.

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

- (7) Seoses määrusega (EÜ) nr 1234/2007 kehtestatud viinamarjasaaduste kategooriate turustamise suhtes kohaldatavate erisätete eiramisega rõhutab Itaalia, et nimetust „Vinagre de Montilla-Moriles” ei saa kasutada määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIB lisa punktis b (nüüd määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkt 17) kehtestatud nimetuse „veiniäädikas” jaoks. Hispaania muutis tootespetsifikaadis ja koonddokumendi punktis 3.2 toote kirjeldust, et eristada ühelt poolt veiniäädikas ja teiselt poolt veiniäädikast valmistatud äädikas. Seepärast on nimetuse „veiniäädikas” kasutamine asjaomase toote puhul kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktiga 17. Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2102 artikli 51 lõikele 4 ei pea komisjoni sellise väheolulise muudatuse puhul taotlust uuesti läbi vaatama.
- (8) Seoses oma vastuväitega on Itaalia seisukohal, et registreerimistaotlus on vastuolus komisjoni määruse (EÜ) nr 1898/2006 ⁽¹⁾ artikli 3 lõikega 4, kuna see hõlmaks kahte põhimõtteliselt täiesti erinevat toodet, mis on eri liiki, ja et nimetust ei kasutata mõlema toote, eelkõige äädika tähistamiseks. Ühelt poolt tuleks märkida, et kõnealuse artikli (nüüd komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 ⁽²⁾ artikkel 5) kohaselt ei ole sama liiki eri toodete registreerimine vastuolus ja teiselt poolt ei ole Itaalia seoses nimetuse kasutamisega esitanud oma väidete toetuseks mingeid tõendeid. Seega tuleb kõnealune argument tagasi lükata.
- (9) Eespool kirjeldatud asjaolusid silmas pidades tuleks nimetus „Vinagre de Montilla-Moriles” kanda kaitstud päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste registrisse ning koonddokument tuleks vastavalt ajakohastada ja avaldada.
- (10) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Nimetus „Vinagre de Montilla-Moriles” (KPN) registreeritakse.

Esimeses lõigus osutatud nimetus määratletakse rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 XI lisas esitatud klassi 1.8. „aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)” kuuluva tootena.

Artikkel 2

Ajakohastatud koonddokument on esitatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 14. jaanuar 2015

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ ELT L 369, 23.12.2006, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 36.

LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta (*)

„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES”

EÜ nr: ES-PDO-0005-0726 — 3.11.2008

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Vinagre de Montilla-Moriles”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

„Vinagre de Montilla-Moriles” on laagerdatud veiniäädikas, mis saadakse kaitstud päritolunimetusega „Montilla-Moriles” sertifitseeritud veini äädikhappelise kääritamise teel, või äädikas, mida saadakse kaitstud päritolunimetusega „Montilla-Moriles” sertifitseeritud veini äädikhappelise kääritamise teel saadud laagerdatud veiniäädikast ja millele võidakse lisada kõnealuse nimetusega sertifitseeritud viinamarjavirret.

KPNiga „Vinagre de Montilla-Moriles” hõlmatud äädika liigid on järgmised.

Laagerdunud äädikad

Tegemist on nimetatud KPNiga äädikaga, mida on teataval viisil ja teatava aja jooksul laagerdatud, ning eristatakse järgmisi kategooriaid:

— „Añada”: äädikas on staatiliselt laagerdunud kolm aastat või kauem.

Kui laagerdamisel kasutatakse dünaamilist *criaderas y solera*-meetodit, eristatakse vastavalt laagerdumisajale järgmisi äädikaliike:

— „Crianza”: äädikas on puuvaadis laagerdunud vähemalt kuus kuud;

— „Reserva”: äädikas on puuvaadis laagerdunud vähemalt kaks aastat;

— „Gran Reserva”: äädikas on puuvaadis laagerdunud vähemalt kümme aastat.

Magusad äädikad

Teatavatest viinamarjasortidest saadud virde lisamise alusel eristatakse järgmisi äädikaliike, mis omakorda võivad kuuluda ükskõik millisesse eelmises punktis kirjeldatud kategooriasse:

— „Vinagre al Pedro Ximénez”: sellele lisatakse valmimisprotsessi ajal sorti 'Pedro Ximénez' kuuluvatest kuivatatud viinamarjadest saadud virret;

— „Vinagre al Moscatel”: sellele lisatakse valmimisprotsessi ajal sorti 'Moscatel' kuuluvatest kuivatatud või kuivatamata viinamarjadest saadud virret.

(*) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

Kaitstud päritolunimetusega äädikate analüütilised omadused on järgmised:

- jääalkoholi sisaldus ei tohi ületada 3 mahuprotsenti;
- kogu äädikhappe minimaalne sisaldus: 60 g/l;
- lahustuv kuivekstrakt: mitte vähem kui 1,30 g/l ja äädikhappele vastav protsent;
- tuhasisaldus peab jääma vahemikku 2–7 g/l, välja arvatud magusatel äädikatel, mille puhul see peab olema vahemikus 3–14 g/l;
- atsetoiini sisaldus: mitte vähem kui 100 mg/l;
- magusa Pedro Ximéneze äädika või muskaatäädika puhul peab redutseerivate suhkrute sisaldus olema vähemalt 70 g/l.

Kaitstud päritolunimetusega äädikate organoleptilised omadused on järgmised.

Laagerdunud äädikas

Välimus: puhas ja kirkas äädikas, mille värvus ulatub merevaigukollasest kuni mahagonpruuni ja peaaegu pigimustani.

Lõhn: mahe äädikhappelõhn, mida täiendavad tammepuidunoodid. Tajutavad on ka estrite, eelkõige etüülatsetaadi lõhn ning vürtsised, röstimise ja kirbed varjundid.

Maitse: tasakaalustatud ja mahe kauakestev glütseroolimaitse.

Magus äädikas „Vinagre al Pedro Ximénez”

Välimus: tihe, puhas ja kirkas äädikas, mille värvus ulatub intensiivsest mahagonpruunist pigimustani ja millel on kergelt violetne läige.

Lõhn: äädikal on tugev rosinalõhn ning selles on tunda Pedro Ximéneze magusale veinile omast viinamarjavarrelõhna, mis on tasakaalustatult segunenud äädikhappe, etüülatsetaadi ja tammepuidu lõhnaga.

Maitse: äädikal on väga tasakaalustatud magushapu maitse ja kauakestev järelmaitse.

Magusad muskaatäädikad

Välimus: tihe, puhas ja kirkas, varieeruva intensiivsusega mahagonivärvi äädikas.

Lõhn: äädikal on tugev muskaatviinamarjalõhn, mis on tasakaalustatult segunenud äädikhappe, etüülatsetaadi ja tammepuidu lõhnaga.

Maitse: äädikal on väga tasakaalustatud magushapu maitse ja kauakestev järelmaitse. Muskaatviinamarjade lõhna on tugevamalt tunda retronasaalselt.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Äädikaid „Vinagres de Montilla-Moriles” toodetakse üksnes KPNiga „Montilla-Moriles” sertifitseeritud veinidest; äädikale võidakse lisada viinamarjavirret, mille käärimine on peatatud alkoholi lisamise teel. Viinamarjavirre valmistatakse sortidesse 'Pedro Ximénez' või 'Moscatel' kuuluvatest kuivatatud või kuivatamata viinamarjadest ning see on samuti sertifitseeritud KPNiga „Montilla-Moriles”.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Veini ja viinamarjavirde tootmine ning hapestamine ja äädika laagerdamine toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

Hapestamine seisneb veinis oleva alkoholi muutmises äädikhappeks äädikhappebakterite toimetel. Äädikat „Montilla-Moriles” on võimalik valmistada kahel eri meetodil:

1. Nn äädikavalmistuskeldrites (*bodegas de elaboración de vinagre*) tööstusliku kääritamise teel.
2. Nn äädikalaagerdamiskeldrites (*bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre*) traditsioonilise kääritamise teel.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

KPNiga „Vinagre de Montilla-Moriles” äädikas tuleb pudelitesse villida üksnes reguleeriva asutuse registrisse või kaitstud toodete pakendajate vastavasse loetellu kantud keldrites või nende puudumise korral reguleeriva asutuse loa saanud rajatistes. Villitud äädikat võivad ringlusesse lasta ja väljastada üksnes registrisse kantud keldrid; äädikas peab olema villitud pudelitesse, mis on valmistatud klaasist või muust materjalist, mis ei kahjusta toote kvaliteeti ega mainet.

Lõpptarbijale suunatud toote pakendi materjalina lubatakse kasutada üksnes klaasi, keraamilist materjali või muud toiduainete puhul kasutatavat kvaliteetset materjali, mis ei muuda toote füüsikalis-keemilisi ega organoleptilisi omadusi.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Märgistel peavad olema sõnad „Vinagre de Montilla-Moriles” ja viide asjaomase äädika liigile.

Sõltumata sellest, millises pakendis toode väljastatakse, peab pakendil olema garantiipitser või eriomane reguleeriva asutuse väljastatud nummerdatud pitser või vajaduse korral nummerdatud etikett või lisaetikett, mis peab olema sellisel kujul, et seda ei saa teist korda kasutada.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

KPNi geograafiline piirkond hõlmab tervikuna järgmisi omavalitsüksusi: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil ja Nueva Carteya ning osaliselt järgmisi omavalitsüksusi: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba ja Santaella. KPNi geograafiline ulatus langeb kokku KPNiga „Montilla-Moriles” hõlmatud toodete valmistamise piirkonnaga.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

1. Tooraine

KPNi „Vinagre de Montilla-Moriles” kandva äädika valmistamiseks kasutatakse üksnes KPNiga „Montilla-Moriles” sertifitseeritud veine ja viinamarjavirret. Nimetatud veinide alkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti.

Laagerdamiseks kasutatakse ameerika tammest valmistatud vaate, mida piirkonnas kutsutakse nimega „botas” ja mida on varem kasutatud KPNiga „Montilla-Moriles” hõlmatud veinide valmistamiseks. Vaatides on aastaid hoitud liköörveine ja vaadid on seetõttu nimetatud veinidest läbi imunud. Uusi vaate ei kasutata.

2. Inimtegurid

Veiniäädikas on Montilla-Morilesi piirkonnas traditsiooniliselt valmistatav kõrvaltoode, mida laagerdatakse samade meetodite abil, mida oskavad meisterlikult kasutada üksnes piirkonna liköörveinide valmistajad tänu põlvest põlve edasi antud oskustele.

3. Keldrid

Laagerdamiskeldrid asuvad avamaastiku kõrgendikel; keldrid paiknevad selliselt, et tagatud on minimaalne päikesepaiste ja maksimaalne niiskus. Selliselt projekteeritud keldrite põrandatasandil tekib ideaalne mikrokliima tänu selliste tegurite kombinatsioonile nagu väga kõrge piilaritele ja võlvidele toetuv viilkatus, peaaegu meetripaksused väliskeskkonnast eraldavad seinad ja kõrgel asetsevad aknad, mis ei lase valgusel langeda otse tammevaatidele.

5.2. Toote eripära

Veiniäädika „Vinagre de Montilla-Moriles” eripäradeks on merevaigukollasest intensiivse mahagonitoonini ulatuv värvigamma, mitmekesine lõhnabukett, milles on ühendatud alkoholivarjundiga veini- ja puidulõhn, ning kauakestev järelmaitse. Analüütiliselt iseloomustavad äädikat suur atsetoiinisaldus ning lahustuva kuivekstrakti ja tuha kõrge kontsentratsioon.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Toorainena kasutatavad vähemalt 15 mahuprotsendilise alkoholisisaldusega veinid annavad äädikale tüüpilise veini- ja alkoholivarjundi.

Traditsioonilised laagerdamismeetodid — *criaderas y solera* või *añada* — mõjutavad oluliselt kaitstud päritolunimetusega äädika erilisel mitmekesist lõhnabuketti, mis kajastub äädika organoleptilistes ja analüütilistes omadustes, nagu suur atsetoiini- ning kõrgemate alkoholide ja estrite sisaldus.

KPNiga äädika „Vinagre de Montilla-Moriles” valmistamiseks kasutatavate keldrite temperatuur võimaldab äädika koostisosade aeglast oksüdeerumist. Suhteline õhuniiskus mõjutab eri koostisosade, eeskätt vee, alkoholi ja äädikhappe aurumist läbi puidu, ning soodustab äädika eri komponentide kontsentreerumist.

Kuna kasutatavad vaadid ei ole kunagi uued, eralduvad puidus olevad ained küllalt aeglaselt, tanniine eraldub vähem ja vanillilõhn on õrnem. Sellele lisandub asjaolu, et vaatide aastatepikkusest kasutamisest veini hoidmiseks on vaatide poorid pisut ummistunud, mistõttu on oksüdatsiooni abil toimuv laagerdumine aeglasem ja lõhnakadu väiksem.

Puidus sisalduvad tanniinid, kvartsetiin, hemitselluloos ja ligniin kanduvad äädikasse, pikendavad selle järelmaitse kestvust, muudavad kuivekstrakti koostist ja happesust, annavad äädikale tumedama värvuse ja iseloomulikud värvivarjundid ning eriomase puidulõhna. Äädikas leiduvad keemilised ühendid oksüdeeruvad aeglaselt ning ühendite reaktsioonikiirus sõltub puidu poorsusest.

Tingimused on soodsad estrite ja eri keemiliste ühendite tekkeks: atsetoiinitase on väga kõrge, eelkõige *criaderas y solera*-meetodil laagerdatud äädikates; tingimused on soodsad ka eeskätt selliste aromaatsete ühendite tekkeks nagu etüülatsetaat, kõrgemad alkoholid ja nende derivaadid, aldehüüdid, estrid ja eetrid.

Toimub teatavate komponentide, eelkõige vee aurumine, mistõttu tekib muude komponentide, näiteks tuha, aminohapete, äädikhappe jms kõrge kontsentratsioon. Nimetatud kontsentreerumisprotsessil on eriti oluline roll magusate äädikatega seoses, mistõttu on tuha- ja kuivekstraktisisaldus neis palju suurem kui kuivades äädikates.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 (*) artikli 5 lõige 7)

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil:

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

või minnes otse piirkondliku põllumajandus- ja kalandusnõukogu (Consejería de Agricultura y PESCA) veebisaidile (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) ning klõpsates lingil „Industrias Agroalimentarias” (põllumajandus- ja toidutootjad) ja seejärel pealkirjal „Denominaciones de Calidad” (kvaliteedimärgised). Klõpsates pealkirjal „Vinagres” (äädikad), leiata spetsifikaadi juurde viiva lingi lõigust, milles käsitletakse kvaliteedimärgist „Vinagre de Montilla-Moriles”.

(*) Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.