

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(2020/C 298/15)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muudatuse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.

„VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA“

ELi nr: PDO-ES-0724-AM01 – 19.7.2017

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Nimi: Consejo Regulador de las denominaciones de origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva» [Päritolunimetusi „Condado de Huelva“, „Vinagre del Condado de Huelva“ ja „Vino Naranja del Condado de Huelva“ reguleeriv asutus]

Aadress: Plaza Ildefonso Pinto, s/n.
21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)
ESPAÑA
Tel +34 959410322
Faks +34 959413859
E-post cr@condadodehuelva.es

Taotlejate rühma õigustatud huvi põhineb asjaolul, et tegemist on asutusega, kes vastutab kaitstud päritolunimetuse „Vinagre del Condado de Huelva“ haldamise eest ning oli nimetuse registreerimise algse taotluse esitaja.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu (kontrolliasutus ja õigusaktide nõuded)

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Muudatus(t)e liik

Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.

Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumendi (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitata määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. Muudatus(ed)

5.1. Toote kirjeldus

1. Spetsifikaadi jaotise B.1. „Määratlus“ ja koonddokumendi punkti 3.2 järgmist lõiku on muudetud.

i) Algtekst

„„Vinagre del Condado de Huelva“ on veiniäädikas, mis on saadud reguleeriva asutuse sertifitseeritud päritolunimetusega veini Condado de Huelva äädikhappelise kääritamise teel.“

ii) Uus sõnastus

„„Vinagre del Condado de Huelva“ on veiniäädikas, mis on saadud sertifitseeritud päritolunimetusega veini „Condado de Huelva“ äädikhappelise kääritamise teel.“

iii) Põhjendus

Viide veini sertifitseerinud reguleerivale asutusele on välja jäetud, et tootespetsifikaadile vastavust saaks kinnitada mis tahes muu selleks volitatud asutus.

Need muudatused tuleb teha kõikidesse seda asjaolu käsitlevatesse tootespetsifikaadi jaotistesse.

2. Spetsifikaadi jaotise B.3 „Veiniäädika omadused“ punkti 1 ja koonddokumendi punkti 3.2.1 on muudetud.

i) Algtekst

„1. Kaitstud päritolunimetusega veiniäädika analüüsimisel saadud näitajad peavad jääma järgmistesse vahemikesse:“.

ii) Uus sõnastus

„1. Kaitstud päritolunimetusega laagerdunud veiniäädika analüüsimisel saadud näitajad peavad jääma järgmistesse vahemikesse:“.

iii) Põhjendus

Praegu kehtiva tootespetsifikaadi tingimuste täitmine on äsja valminud veiniäädikate puhul keeruline, kuna väga vähesed neist on sertifitseeritud, kuigi neil veiniäädikatel on kõik geograafilisele päritolule vastavad omadused ja tunnused.

Kehtivas kirjelduses sisalduvad omadused põhinesid laagerdunud veiniäädikate analüüsil, mis tähendab, et laagerdumata veiniäädikate vastavus neile ei ole tagatud. Laagerdumata veiniäädikate puhul on seos piirkonnaga tagatud, sest need on valmistatud samast toorainest kui laagerdunud veiniäädikad ehk veinist päritolunimetusega „Condado de Huelva“.

3. Spetsifikaadi jaotise B.3 punkti 1 alapunkt e ja koonddokumendi punkti 3.2.1 alapunkt e on välja jäetud.

i) Algtekst

„e) proliini sisaldus: mitte vähem kui 300 mg/l.“

ii) Uus sõnastus

„Jaotise B.3 punkti 1 alapunkt e on välja jäetud.“

iii) Põhjendus

Prolüüni näitajat käsitlev kirjeldus on välja jäetud. See on näitaja veiniäädika valmistamisel keelatud protsesside tuvastamiseks, võttes arvesse, et prolüüni olemasolu ja kontsentratsioon on otseselt seotud tooraine, st veini päritoluga. Seega tehakse kõnealuse näitaja abil vahet kääritatud äädikal ja sünteetilisel äädikal, mis ei põhine veinil. Kuivekstrakti ja tuhasisalduse kirjeldused täidavad sama otstarvet, kuna mõlema näitaja abil on samuti võimalik kontrollida äädika päritolu ehtsust. Seega on prolüüni sisalduse täpsustamine üleliigne.

Seda argumenti toetab ka asjaolu, et erinevalt kuivekstraktist ja tuhasta ei ole Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veiniäädikate analüüsimeetodite kogumikus prolüünisisalduse keemilist hindamist käsitletud ega ühtegi ametlikku analüüsimeetodit kehtestatud.

4. Spetsifikaadi jaotise B.3 punkt 2 ja koonddokumendi punkt 3.2.2 on välja jäetud.

i) Algtekst

„2. Allpool esitatud ainete maksimaalsed lubatud kogused on järgmised:

- a) elavhõbe: 0,05 ppm.
- b) arseen: 0,5 ppm.
- c) plii: 0,5 ppm.
- d) vask ja tsink: 10 mg/l
- e) raud: 10 mg/l
- f) sulfaadid: 2 g/l, kaaliumsulfaadina;
- g) kloriidid: 1 g/l, naatriumkloriidina.“

ii) Uus sõnastus

„Jaotise B.3 punkt 2 on välja jäetud.“

iii) Põhjendus

Kui päriolunimetus „Vinagre del Condado de Huelva“ registreeriti, kehtis Hispaanias väljajäetud teavet sisaldanud õigusraamistik veiniäädika kohta, mis kehtestati kuninga 26. novembri 1993. aasta dekreediga nr 2070/1993, millega kiideti heaks veiniäädika tootmise ja turustamise tehnilised ja tervise-eeskirjad.

Kuna kuninga 26. novembri 1993. aasta dekreediga nr 2070/1993 kehtestatud hügieeni- ja tervisenõudeid on ELi valdkondadevaheliste õigusnormidega ühtlustatud, on nimetatud õigusakti sätted, mis viitavad neile nõuetele, *de facto* kehtetuks tunnistatud.

„Vinagre del Condado de Huelva“ tootjad peavad järgima spetsifikaadis veiniäädikate suhtes kehtestatud erinõudeid ning spetsifikaadis käsitlemata hügieeni- ja tervisenõuete puhul Hispaania asjakohaseid õigusakte.

5. Spetsifikaadi jaotise B.3 punkt 3 ja koonddokumendi punkt 3.2.3 on välja jäetud.

i) Algtekst

„3. Optilise läbilaskvuse kolorimeetria abil tehtud kromaatilise analüüsi annab järgmised tulemused:

- a) maksimaalne läbipaistvus (L*): 93 %;
- b) värvi intensiivsus kroomides: suurem kui 20 ühikut.“

ii) Uus sõnastus

„Jaotise B punkt 3 on välja jäetud.“

iii) Põhjendus

Värvi intensiivsuse ja läbipaistvuse keemiline hindamine on samuti välja jäetud. Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veiniäädikate analüüsimeetodite kogumik ei sisalda neid kirjeldusi, mis tähendab, et ametlikku analüüsimeetodit ei ole olemas, ja seetõttu loetakse need värvi organoleptiliste omaduste puhul üleliigseks.

6. Spetsifikaadi jaotisele B.3 on lisatud uus punkt 2 ja koonddokumendile on lisatud uus punkt 3.2.2.

i) Algtekst

Algteksti ei ole.

ii) Uus sõnastus

„2. Kaitstud päritolunimetusega laagerdumata veiniäädika analüüsimisel saadud näitajad peavad jääma järgmistesse vahemikesse:

a) minimaalne kogu äädikhappe sisaldus: 60 g/l;

b) lahustuv kuivekstrakt: mitte vähem kui 1,30 g/l ja äädikhappele vastav protsent;

c) atsetoiini sisaldus: mitte vähem kui 35 mg/l.“

iii) Põhjendus

Nagu käesoleva taotluse 2. muudatuses märgitud, kirjeldati spetsifikaadis üksnes laagerdunud veiniäädikaid. Seepärast kirjeldatakse nüüd ka laagerdumata veiniäädikaid.

Laagerdumata veiniäädikate puhul on seos piirkonnaga tagatud, sest need on valmistatud samast toorainest kui laagerdunud veiniäädikad ehk päritolunimetusega veinist „Condado de Huelva“, mis on valmistatud üksnes päritolunimetusega veinide „Condado de Huelva“ tootmiseks kasutatavast kohalikust viinamarjasordist 'Zalema'. Nii lahustuva kuivekstrakti kui ka atsetoniisisaldus on Hispaania õigusaktidega ette nähtust suurem.

7. Spetsifikaadi jaotises B.4.1 ja koonddokumendi punkti 3.2 osa „Veiniäädika liigid“ alapunktis a on „Vinagre del Condado de Huelva“ määratlust muudetud.

i) Algtekst

„Condado de Huelva päritolunimetuse all sertifitseeritud veini äädikhappeline kääritamise teel saadud äädikas, mis sisaldab kuni 0,5 mahuprotsenti kasutatud veini jääkalkoholi.“

ii) Uus sõnastus

„Päritolunimetusega veini „Condado de Huelva“ äädikhappeline kääritamise teel saadud äädikas, mis sisaldab kuni 1,5 mahuprotsenti kasutatud veini jääkalkoholi.“

iii) Põhjendus

Määratluses kasutatud viide sertifitseerimisele on välja jäetud vastavalt 1. muudatusele.

Määratlus vastab laagerdumata veiniäädikale. Kooskõlas 4. ja 6. muudatusega on välja jäetud nõue, et jääkalkoholi mahuprotsent ei tohi olla üle 0,5, ja see näitaja on viidud kooskõlla Hispaania õigusaktides sätestatud nõudega (1,5 mahuprotsenti).

8. Spetsifikaadi jaotises B.4.1 ja koonddokumendi punkti 3.2 osa „Veiniäädika liigid“ alapunktis a on organoleptilist analüüsi muudetud.

See vastab laagerdumata veiniäädika organoleptilisele analüüsile.

i) Algtekst

„Välimus: „äädikale „Vinagre del Condado de Huelva“ omane kahvatukollane kuni hele merevaigukollane värvus.

Maitse: tasakaalus happelisusega mahe veinine maitse. Järelmaitstes on tunda õunavarjundit, mis on iseloomulik kasutatud viinamarjasordile „Zalema“.“

ii) Uus sõnastus

„Välimus: kahvatukollane kuni merevaigukollane ja intensiivselt hele värvus.

Maitse: tasakaalus happelisusega mahe veinine maitse. Järelmaitstes on tunda luuviljaliste varjundit.“

iii) Põhjendus

Organoleptilist analüüsi on muudetud objektiivsete, määratavate ja mõõdetavate väärtuste kehtestamiseks, et ettevõtjad saaksid tagada asjakohase tootekontrolli, ning kindlustamaks, et toodete vastavust kontrollivatel kolmandast isikust organitel oleks võimalik tooted sertifitseerida. Välja on jäetud sellised kujundlikud kirjeldused nagu „äädikale „Vinagre del Condado de Huelva“ omane“, mida ei ole võimalik sertifitseerida, ja kasutatud on degusteerimiskomisjonides käibel olevaid termineid. Näiteks on termin „õun“ asendatud terminiga „luuviljalised“.

9. Spetsifikaadi jaotises B.4.2 ja koonddokumendi punkti 3.2 osa „Veiniäädika liigid“ alapunktis b on viiteid veiniäädika kolmele alaliigile lihtsustatud.

„Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera“ on muudetud veiniäädikaks „Vinagre Solera“, „Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva“ veiniäädikaks „Vinagre Reserva“ ja „Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada“ veiniäädikaks „Vinagre Añada“.

Põhjendus

Laagerdunud äädikate kohta käivaid termineid on lihtsustatud, kõrvaldades viited veinile „Viejo Condado de Huelva“, et lühendada etikettide sisu. Kõikidel juhtudel peavad etiketid sisaldama kohustuslikku viidet „Vinagre del Condado de Huelva“.

10. Spetsifikaadi jaotises B.4.2 ja koonddokumendi punkti 3.2 osa „Veiniäädika liigid“ alapunkti b punktis 2 on „Vinagre del Reserva“ organoleptiliste omaduste kirjeldust muudetud.

i) Algtekst

„Lõhn: jõuline tugevalt äädikane aroom, milles on tunda aastakäigu veini „Condado de Huelva“ küpset lõhna, kuivatatud viigimarju ja rosinaid.

Maitse: kuiv ja väga happeline maitse.“

ii) Uus sõnastus

„Lõhn: jõuline tugevalt äädikane aroom, milles on tunda kuivatatud puuviljade varjundeid.

Maitse: happeline maitse.“

iii) Põhjendus

Organoleptilist analüüsi on muudetud objektiivsete, määratavate ja mõõdetavate väärtuste kehtestamiseks, et ettevõtjad saaksid tagada asjakohase tootekontrolli, ning kindlustamaks, et toodete vastavust kontrollivatel kolmandast isikust organitel oleks võimalik tooted sertifitseerida. Nii nagu eespool, on ka siin välja jäetud sellised kujundlikud kirjeldused nagu „milles on tunda aastakäigu veini „Condado de Huelva“ küpset lõhna“ ja „milles peegeldub äädika siidus“, mida ei ole võimalik sertifitseerida, ja kasutatud on degusteerimiskomisjonides käibel olevaid termineid. Näiteks on „kuivatatud viigimarjad ja rosinaid“ asendatud väljendiga „kuivatatud puuviljade varjundid“.

11. Spetsifikaadi jaotises B.4.2 ja koonddokumendi punkti 3.2 osa „Veiniäädika liigid“ alapunkti b punktis 3 on „Vinagre Añada“ organoleptilisi omadusi muudetud.

i) Algtekst

„Välimus: intensiivne mahagonivärvus, milles peegeldub äädika siidus, väga intensiivne.

Lõhn: jõuline äädikane aroom, milles leidub liköörveini ja selle hoidmiseks kasutatud tammevaadi varjundeid.“

ii) Uus sõnastus

„Välimus: intensiivne mahagonivärvus.

Lõhn: jõuline äädikane aroom, milles leidub veiniäädika hoidmiseks kasutatud tammevaadi varjundeid.“

iii) Põhjendus

Organoleptilist analüüsi on muudetud objektiivsete, määratavate ja mõõdetavate väärtuste kehtestamiseks, et ettevõtjad saaksid tagada asjakohase tootekontrolli, ning kindlustamaks, et toodete vastavust kontrollivatel kolmandast isikust organitel oleks võimalik tooted sertifitseerida. Nii nagu eespool, on välja jäetud sellised kujundlikud kirjeldused nagu „milles peegeldub äädika siidus“ ja „milles leidub liköörveini varjundeid“, mida ei ole võimalik sertifitseerida.

5.2. Päritolutõend

12. Spetsifikaadi jaotist D.3. „Partii sertifitseerimine“ on muudetud järgmiselt, ilma et see mõjutaks koonddokumenti.

i) Algtekst

„D.3) Partii sertifitseerimine

Lõpptoote sertifitseerimiseks peab registreeritud tootja pidama arvestust kõikide tootmisprotsessi etappide kohta.

Toorainel, st veinil, peab olema päritolunimetust „Condado de Huelva“ reguleeriva asutuse väljastatud sertifikaat ning vein peab olema registreeritud eespool nimetatud sisenemis- ja väljumisregistris.

Kui üleminek veinist äädikaks on toimunud, tuleb toodetud veiniäädika nimikogused koos tekkinud lenduvate hapetega registreerida ja lisada need kogused veinikeldri olemasolevatele varudele.

Enne veiniäädika pakendamist või müümist peab veinikelder teavitama reguleeriva asutuse tehnilist osakonda, kes võtab proovid käesoleva spetsifikaadi jaotises B.3 sätestatud näitajate analüüsimiseks.

Kui proovid on analüüsitud, annab reguleeriv asutus asjakohasel juhul loa müügiks või pakendamiseks, väljastab kvaliteedimärgid ja sertifitseerib partii, millest proov võeti.

Kui veiniäädikas on turule lastud, jälgib reguleeriv asutus valitud partiiid, võtab müügipunktides proove ja kogub välist tooteteavet.“

ii) Uus sõnastus

„D.3. Sertifitseerimine

Lõpptoote sertifitseerimiseks peab registreeritud tootja pidama arvestust kõikide tootmisprotsessi etappide kohta.

Tooraine, st vein, peab kandma päritolunimetust „Condado de Huelva“ ning olema registreeritud eespool nimetatud sisenemis- ja väljumisregistris.

Kui üleminek veinist äädikaks on toimunud, tuleb toodetud veiniäädika nimikogused koos tekkinud lenduvate hapetega registreerida ja lisada need kogused veinikeldri olemasolevatele varudele.

Kui veiniäädikas on turule lastud, jälgib reguleeriv asutus valitud partiiid, võtab müügipunktides proove ja kogub välist tooteteavet.“

iii) Põhjendus

ISO/IEC 17065:2012 standardi kohaselt ei ole partii sertifitseerimine lubatud.

Viited sertifitseerimisele, mida reguleeriv asutus peab tegema, ning nõue, et reguleeriva asutuse tehniline osakond peab võtma proove ja andma müügi- või pakendamislube, on välja jäetud.

Kooskõlas 1. muudatusega on välja jäetud viide sertifitseerimisele, mida reguleeriv asutus peab tegema.

Mis puudutab proovide võtmist, siis see on osa ettevõtja enesekontrollisüsteemist, nagu ka vastutus müügi või pakendamise eest.

5.3. Tootmismeetod

13. Spetsifikaadi jaotist E.1. „Vinagre del Condado de Huelva“ on muudetud, ilma et see mõjutaks koonddokumenti.

i) Algtekst

Algteksti ei ole.

ii) Uus sõnastus

— Jaotise algusesse on lisatud uus lõik:

„Vinagre del Condado de Huelva“ tootmiseks kasutatakse kahte meetodit: tööstuslik meetod ja traditsiooniline pinnakäärituse meetod.“

iii) Põhjendus

Selguse huvides on lisatud sissejuhatav lõik, milles täpsustatakse kahe tootmisviisi – nimelt tööstusliku ja traditsioonilise – olemasolu.

14. Spetsifikaadi jaotise E.1. „Vinagre del Condado de Huelva“ neljandas lõigus osutatud tekst on välja jäetud, ilma et see mõjutaks koonddokumenti.

i) Algtekst

„... minimaalne kogu äädikhappe sisaldus on 70 g/l ja jääkalkoholi sisaldus ei tohi ületada 0,5 mahuprotsenti.“

ii) Uus sõnastus

Välja jäetud.

iii) Põhjendus

Kooskõlas 6. ja 7. muudatusega.

15. Spetsifikaadi alajaotise E.1. „Vinagre del Condado de Huelva“ lõppu on lisatud järgmine tekst, ilma et see mõjutaks koonddokumenti.

i) Algtekst

Algteksti ei ole.

ii) Uus sõnastus

Lisatakse järgmine lõik:

„Traditsioonilist meetodit ehk pinnakääritust iseloomustab vedeliku ja gaasi kokkupuutepinnal äädikhappebakterite ja gaasilise hapniku otsekontakti tulemusena tekkiv reaktsioon, mis on omane piirkonnas levinud Orleansi meetodile.“

iii) Põhjendus

Tootespetsifikaat sisaldas tööstusliku meetodi kirjeldust, mis erineb piirkonnas kasutatavast traditsioonilisest meetodist. Traditsioonilise meetodi kirjeldus oli kogemata välja jäänud.

16. Spetsifikaadi jaotist E.2. „Vinagre del Condado de Huelva Viejo“ ja koonddokumendi punkti 5.1 on muudetud.

i) Algtekst

„Nii Vinagre Viejo Solera kui ka Vinagre Viejo Reserva äädikat laagerdatakse traditsioonilise dünaamilise meetodiga *criaderas y soleras*, mille puhul laotakse ameerika tammest valmistatud vaadid ja tõrred üksteise peale püramiidikujulisse virna. Hiljem valmistatud äädikad segatakse kokku vanematega, piserdades virna kõrgeima rea äädikat *ciradera*'t madalaima rea äädikale ehk *solera*'le, mis lastakse vaadist välja. Vaati või tõrde tekkinud vabanenud ruum täidetakse vanuselt järgmise äädikaga jne. Sellist eemaldamise ja piserdamise süsteemi nimetatakse *correr escala* ning sellisel viisil saadakse äädikas, mis on lõpptoote ühtsuse tagamiseks valmistatud mitmete aastakäikude veinidest.“

ii) Uus sõnastus

„Nii äädikat „Vinagre Solera“ kui ka äädikat „Vinagre Reserva“ laagerdatakse traditsioonilise dünaamilise meetodiga *criaderas y soleras*, mille puhul laotakse ameerika tammest valmistatud vaadid ja tõrred üksteise peale virna. Hiljem valmistatud äädikad segatakse kokku vanematega. Vaati või tõrde tekkinud vabanenud ruum täidetakse vanuselt järgmise äädikaga jne.“

iii) Põhjendus

Viited püramiidikujulisele virnastamisele on välja jäetud ja laagerdumisprotsessi kirjeldust on lihtsustatud seoses *correr escalas*'i meetodiga kaasneva eemaldamise ja piserdamisega. Põhjuseks on see, et ridade füüsiline kuju ei ole seotud toote kvaliteediga, eeldades et nooremad äädikad segatakse kokku vanematega.

Järgmine lause on samuti välja jäetud: „Puitu läbiva hapniku kogus on hinnanguliselt 25 cm³ liitri kohta aastas. See sõltub puidu paksusest ja omadustest.“ Viide puitu läbivale hapnikule on välja jäetud, sest see on kirjeldav, mitte kvaliteeti iseloomustav näitaja, mida on võimalik sertifitseerida.

5.4. Seos piirkonnaga

17. Spetsifikaadi jaotist G.3. „Inimtegurid“ ja koonddokumendi punkti 5.1 on muudetud.

Kõiki selles jaotises tehtud muudatusi on juba eespool selgitatud. Need ei mõjuta seost piirkonnaga, sest viitavad üksnes

— traditsioonilisele tootmismeetodile vastavalt 13. muudatusele;

— „Vinagre Condado de Huelva Viejo“ liikide kirjelduste lihtsustamisele vastavalt 9. muudatusele;

— puitu läbivat hapnikku käsitleva viite väljajätmisele vastavalt 16. muudatusele;

— selgitusele, et kuni 3-mahuprotsendine kontsentratsioon ja lenduvate hapete sisaldus 70 g/l kohta vastavad 2. muudatuse kohaselt laagerdunud äädikale.

5.5. Muu

18. Spetsifikaadi jaotist H „Kontrolliasutus“ on järgmiselt muudetud, ilma et see mõjutaks koonddokumenti.

i) Algtekst

„Spetsifikaadi järgimist enne toote turustamist kontrollitakse vastavalt nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrusele (EÜ) nr 510/2006.

Pädev kontrolliasutus on Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía – C/ Tabladilla, s/n – 41071 Sevilla – Tel +34 955032278 – Faks +34 955032112 – E-post: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

Spetsifikaadi nõuete järgimist kontrollivate üksuste kohta saab teavet järgmisel aadressil:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinagres.html>.

Konkreetsed ülesanded tulenevad spetsifikaadi järgimise kontrollimisest enne toote turule viimist.“

ii) Uus sõnastus

„H) Tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimine.

Kontrollide eest vastutavaks pädevaks asutuseks on määratud Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía – C/ Tabladilla, s/n – 41071 Sevilla, ESPAÑA – Tel +34 955032278 – Faks +34 955032112.

E-post: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

Spetsifikaadi nõuete järgimist kontrollivate üksuste kohta saab teavet järgmisel aadressil:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinagres.html>.“

iii) Põhjendus

Teksti on kohandatud nii, et see vastaks kehtivatele Euroopa Liidu õigusaktidele ja pädeva asutuse nimele.

19. Spetsifikaadi jaotist I „Märgistus“ ja koonddokumendi punkti 3.6 on muudetud.

i) Algtekst

„Etiketidele, mida reguleeriv asutus on lubanud kasutada, ja toote autentsust tõendavatele garantiipitseritele tuleb märkida nimetus „Vinagre del Condado de Huelva“.“

ii) Uus sõnastus

„Kaitstud toodete etiketid ja garantiipitserid peavad olema reguleerivas asutuses kontrollitud ja registreeritud.

Kõikidele veiniäädika turustamiseks kasutatavatele pakenditele tuleb kinnitada reguleeriva asutuse antud kvaliteedimärgid või nummerdatud pitserid nii, et neid ei oleks võimalik uuesti kasutada, või vajaduse korral nummerdatud täiendavad etiketid vastavalt reguleeriva asutuse kehtestatud standarditele.

Reguleeriva asutuse tegevus seoses kõnealuste etikettide kasutamisega ei tohi kunagi diskrimineerida ühtegi spetsifikaati järgivat ettevõtjat.“

iii) Põhjendus

Kõnealuse jaotise sõnastust on laiendatud ja parandatud, tagamaks, et reguleeriv asutus ei diskrimineeri ühtegi ettevõtjat, kes järgib tootespetsifikaati.

20. Tootespetsifikaadi jaotist J „Õigusaktide nõuded“ on välja jäetud, ilma et see mõjutaks koonddokumenti, kuna see ei ole kehtivate Euroopa Liidu õigusaktide kohaselt vajalik.

KOONDDOKUMENT

„Vinagre del Condado de Huelva“

Eli nr: PDO-ES-0724-AM01 – 19.7.2017

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus**

Vinagre del Condado de Huelva

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. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Vinagre del Condado de Huelva“ on veiniäädikas, mis on saadud päritolunimetusega veini „Condado de Huelva“ äädikhappelise kääritamise teel.

„Vinagre del Condado de Huelva“ füüsikalised ja keemilised omadused on määratletud järgmiselt.

1. Kaitstud päritolunimetusega laagerdunud veiniäädika analüüsimisel saadud näitajad peavad jääma järgmistesse vahemikesse:

- minimaalne kogu äädikhappe sisaldus: 70 g/l;
- lahustuv kuivekstrakt: mitte vähem kui 1,30 g/l ja äädikhappele vastav protsent;
- tuhasisaldus: 1–7 g/l;
- atsetoiini sisaldus: mitte vähem kui 100 mg/l.

2. Kaitstud päritolunimetusega laagerdumata veiniäädika analüüsimisel saadud näitajad peavad jääma järgmistesse vahemikesse:

- minimaalne kogu äädikhappe sisaldus: 60 g/l;
- lahustuv kuivekstrakt: mitte vähem kui 1,30 g/l ja äädikhappele vastav protsent;
- atsetoiini sisaldus: mitte vähem kui 35 mg/l.

„Vinagre del Condado de Huelva“ organoleptilised omadused on määratletud järgmiselt.

1. „Vinagre Condado de Huelva“

Päritolunimetusega veini „Condado de Huelva“ äädikhappelise kääritamise teel saadud äädikas, mis sisaldab kuni 1,5 mahuprotsenti kasutatud veini jääkalkoholi.

Organoleptiline analüüs

Välimus: kahvatukollane kuni merevaigukollane ja intensiivselt hele värvus.

Lõhn: kerge veinivarjundiga äädikane aroom.

Maitse: tasakaalus happelisusega mahe veinine maitse. Järelmaitstes on tunda luuviljaliste varjundit.

2. „Vinagre Condado de Huelva Viejo“

Äädika „Vinagre del Condado de Huelva“ laagerdamisel tammevaatides või käärimistortes ning selle rikastamisel päritolunimetusega liköörveini ja kvaliteetliköörveiniga „Condado de Huelva“ saadud äädikas, mis sisaldab kuni 3 mahuprotsenti kasutatud veinide jääkalkoholi.

Kõnealusel veiniäädikal on kolm alamliiki, mis erinevad üksteisest laagerdamise viisi ja kestuse poolest.

2.1. Vinagre Solera

Veiniäädikas, mis on saadud „Vinagre del Condado de Huelva“ laagerdamisel traditsioonilisel dünaamiliselt meetodil vähemalt kuue kuu jooksul.

Organoleptiline analüüs

Välimus: keskmise intensiivsusega mahagonitoonides merevaigukollane.

Lõhn: pähklivarjundiga äädikane aroom.

Maitse: küps ja tasakaalustatud veinine maitse.

2.2. Vinagre Reserva

Veiniäädikas, mis on saadud „Vinagre del Condado de Huelva“ laagerdamisel traditsioonilisel dünaamiliselt meetodil vähemalt kahe aasta jooksul.

Organoleptiline analüüs

Välimus: merevaigukollase helgiga väga intensiivne mahagonivärvus.

Lõhn: jõuline äädikane aroom, milles on tunda kuivatatud puuviljade varjundeid.

Maitse: kuiv või magus ja väga happeline maitse.

2.3. Vinagre Añada

Veiniäädikas, mis on saadud „Vinagre del Condado de Huelva“ laagerdamisel puust vaadis staatilisel meetodil vähemalt kolm aastat.

Organoleptiline analüüs

Välimus: intensiivne mahagonivärvus.

Lõhn: jõuline äädikane aroom, milles leidub tammevaadi varjundeid.

Maitse: küps, happeline, täidlane, tasakaalus, pika ja tugeva järelmaitsega. Meenutab pähkleid ja vürtse.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Äädika valmistamiseks kasutatav tooraine on päritolunimetusega valge vein või liköörvein „Condado de Huelva“, mille tootmispiirkond langeb täpselt kokku kaitstud päritolunimetuse „Vinagre del Condado de Huelva“ geograafilise piirkonnaga. Seetõttu kasutatakse üksnes selle veiniäädika puhul määratletud geograafilisest piirkonnast saadud veini.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

–

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud toodete etiketid ja garantiipitserid peavad olema reguleerivas asutuses kontrollitud ja registreeritud.

Kõikidele veiniäädika turustamiseks kasutatavatele pakenditele tuleb kinnitada reguleeriva asutuse antud kvaliteedimärgid või nummerdatud pitserid nii, et neid ei oleks võimalik uuesti kasutada, või vajaduse korral nummerdatud täiendavad etiketid vastavalt reguleeriva asutuse kehtestatud standarditele.

Reguleeriva asutuse tegevus seoses kõnealuste etikettide kasutamisega ei tohi kunagi diskrimineerida ühtegi spetsifikaati järgivat ettevõtjat.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud päritolunimetusega „Vinagre del Condado de Huelva“ hõlmatud haldusüksused on Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor ja Villarrasa. Piirkond paikneb Guadalquiviri jõe alamjooksu ümbritseval tasandikul ning jääb Doñana rahvuspargi piiresse.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

a) Looduslikud tegurid

Condado de Huelva piirkonna äädikaliikide omadused tulenevad eelkõige looduslikust keskkonnast, milles neid toodetakse ja laagerdatakse, ning Euroopa kopsudeks peetava Doñana rahvuspargi lähedusest, mille mõju on tugev ja ainulaadne. Condado de Huelva piirkonda tuntakse nimetuse „Entorno de Doñana“ (Doñana piirkond) all.

Condado de Huelva asub Guadalquiviri alamikus, Huelva provintsi kaguosas, ulatudes Sierra de Aracena eelmäestikust rannikuni, ning piirneb Doñana rahvuspargiga.

Äädikat toodetakse ja laagerdatakse tasase või kergelt lainja maastikuga alal, mille kalle ei ületa 17 %, kõrgused suurenevad lõunast põhja, ulatudes 50 meetrist kuni 180 meetrini, ning mille pinnas on ühtlane tänu alusmaterjali rikkalikule koostisele.

Condado de Huelva geograafiline asukoht tagab vahemerelise kliima, kuid piirkonna avatus Atlandi ookeanile koos pinnareljeefi eripäraga lisab ookeani mõjutusi. Seetõttu on kliima võrdlemisi niiske.

— Keskmine maksimaalne temperatuur on suhteliselt stabiilselt ligikaudu 22,5 °C.

— Keskmine minimaalne temperatuur jääb vahemikku 9,8–11,9 °C.

— Aasta keskmine temperatuur jääb vahemikku 15,8–16,9 °C.

— Sademete hulk on muutlik, jäädes vahemikku 810–716 mm.

— Aastas on piirkonnas keskmiselt 3 000–3 100 tundi päikesepaistet.

— Suhteline õhuniiskus jääb vahemikku 60–80 %.

b) Inimtegurid

Condado de Huelva piirkonnas toodetakse kahte tüüpi äädikat.

Esimene neist, laagerdumata „Vinagre del Condado de Huelva“, on saadud päritolunimetusega valge veini või liköörveini „Condado de Huelva“ äädikhappelise kääritamise teel, kasutades tööstuslikku kääritusmeetodit, mis põhineb bakterikultuuride olemasolul äädikaks töödeldavas veinis ja nõuab veini pidevat küllastamist peenikeste õhumullidega.

Kõnealust tüüpi äädika saamiseks toimub kääritamine temperatuuridel vahemikus 28–33 °C ning õhutamise kvaliteet ja sagedus peavad olema piisavad.

Teist tüüpi äädikas, mida tuntakse nimetuse „Vinagre Condado de Huelva Viejo“ all, liigitatakse olenevalt kasutatud laagerdumisviisist ja -ajast kolmeks alaliigiks: „Vinagre Solera“, „Vinagre Reserva“ ja „Vinagre Añada“.

Nii äädikat „Vinagre Solera“ kui ka äädikat „Vinagre Reserva“ laagerdatakse traditsioonilise dünaamilise meetodiga *criaderas y soleras*, mille puhul laotakse ameerika tammest valmistatud vaadid ja tõrred üksteise peale astmelisse virna. See tähendab, et hiljem valmistatud äädikad segatakse kokku vanematega. Vaati või tõrde tekkinud vabanenud ruum täidetakse vanuselt järgmise äädikaga jne. Sellisel viisil saadakse äädikas, mis on valmistatud erinevate aastakäikude veinidest ja mida iseloomustab lõpptoote ühtsus. Äädika „Condado de Huelva“ eripäraks on asjaolu, et kogu laagerdumisprotsessi jooksul kuni äädika väljalaskmiseni lisatakse sellele päritolunimetusega liköörveini või kvaliteetliköörveini „Condado de Huelva“ või kasutatakse seda äädika rikastamiseks, mis aitab kaasa laagerdumisprotsessi käigus toimuvale oksüdatsioonile ning parandab äädika aroomi, moodustades estreid ja toites liköörveinidest saadud äädikhapetaktoreid alkoholis, et takistada juba tekkinud äädikhappe rikkumist.

Äädikat „Vinagre Solera“ laagerdatakse tammevaatides või -tortes vähemalt kuus kuud ja äädikat „Vinagre Reserva“ vähemalt kakskümmend neli kuud.

Erinevalt äädikatest „Vinagre Solera“ ja „Vinagre Reserva“ laagerdatakse äädikat „Vinagre Añada“ traditsioonilisel staatilisel (*añadas*) meetodil vähemalt kolmkümmend kuus kuud. Selle meetodi puhul laagerdatakse äädikat vaatides või tõrtes, millesse võidakse lisada üksnes liköörveini või kvaliteetliköörveini. Neid äädikaid valmistatakse ühe aastakäigu veinidest, sest segamist ei toimu, ning selle tulemusena saadakse kindlale aastakäigule iseloomulike omadustega äädikas. Sarnaselt süsteemile *criaderas y soleras* annavad laagerdamise jooksul lisatud liköörvein ja kvaliteetliköörvein lõpptootete unikaalsed omadused.

Laagerdumisruumid on ehitatud nii, et aastaringelt püsiks seal temperatuur vahemikus 15–18 °C, suhteline õhuniiskus oleks võimalikult suur (vahemikus 60–80 %), tagatud oleks hea ventilatsioon ja tünnete sobiv paigutus. Neid tingimusi aitavad saavutada kõrged laed, õigesti asetsevad aknad ja savipõrandate piserdamine veega, kui temperatuur tõuseb liiga kõrgele; kõik need meetmed on vajalikud selleks, et tagada äädikate optimaalseks laagerdamiseks sobiv mikrokliima.

Condado de Huelva piirkonnas kasutatavatel ameerika tammest valmistatud vaadidel ja tõrtel on äädika kvaliteedi parandamisel laagerdumisprotsessi käigus kõige olulisem osa. Tamme poorsus laseb äädikal õhus oleva hapnikuga kokku puutuda, soodustades oksüdatsiooni ja laagerdumist.

Laagerdamise jooksul toimuvad laagerdunud äädika keemilises koostises muudatused, mis muudavad omakorda äädika omadusi. Laagerdumise ajal toimuvad järgmised protsessid:

- aurustumine;
- otsene ekstraheerimine puidust;
- puidu komponentide ja laagerduva äädika omavaheline reageerimine;
- laagerduva äädika komponentide omavaheline reageerimine;
- keemilised protsessid, nagu oksüdeerumine ja hüdroolüüs.

5.2. Toote eripära

Päritolunimetusega „Vinagre del Condado de Huelva“ hõlmatud veiniäädikaid saadakse päritolunimetusega veini „Condado de Huelva“ äädikhappelse kääritamise teel ning olenevalt sellest, kas äädikas on laagerdunud või mitte, võib see olla „Vinagre del Condado de Huelva“ või „Vinagre Viejo del Condado de Huelva“.

a) „Vinagre Condado de Huelva“

Päritolunimetusega veini „Condado de Huelva“ äädikhappelse kääritamise teel saadud äädikas, mis sisaldab kuni 1,5 mahuprotsenti kasutatud veini jääkalkoholi.

Organoleptiline analüüs

Välimus: kahvatukollane kuni merevaigukollane ja intensiivselt hele värvus.

Lõhn: kerge veinivarjundiga äädikane aroom.

Maitse: tasakaalus happelisusega mahe veinine maitse. Järelmaitstes on tunda luuviljaliste varjundit.

b) „Vinagre Condado de Huelva Viejo“

Äädikat „Vinagre del Condado de Huelva“ laagerdatakse tammevaatides või käärimistõrtes ning see on unikaalne selle poolest, et seda rikastatakse päritolunimetusega liköörveini ja kvaliteetliköörveiniga „Condado de Huelva“, mis annavad sellele ainulaadsed omadused. Sisaldab kuni 3 mahuprotsenti kasutatud veinide jääkalkoholi.

Kõnealusel veiniäädikal on kolm alamliiki, mis erinevad üksteisest laagerdamise viisi ja kestuse poolest.

Organoleptiline analüüs

1. Vinagre Solera

Välimus: keskmise intensiivsusega mahagonitoonides merevaigukollane.

Lõhn: pähkliivarjundiga äädikane aroom.

Maitse: küps ja tasakaalustatud veinine maitse.

2. Vinagre Reserva

Välimus: merevaigukollase helgiga väga intensiivne mahagonivärvus.

Lõhn: jõuline äädikane aroom, milles on tunda kuivatatud puuviljade varjundeid.

Maitse: kuiv või magus ja väga happeline maitse.

3. Vinagre Añada

Välimus: intensiivne mahagonivärvus.

Lõhn: jõuline äädikane aroom, milles leidub tammevaadi varjundeid.

Maitse: küps, happeline, täidlane, tasakaalus, pika ja tugeva järelmaitsega. Meenutab pähkleid ja vürtse.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel

Äädikale „Vinagre del Condado de Huelva“ iseloomulikud omadused tulenevad peamiselt selle valmistamiseks kasutatavast toorainest ehk päritolunimetusega veinist „Condado de Huelva“, mis võlgneb oma ainulaadsed omadused kohalikule viinamarjasordile ‘Zalema’, mida kasvatatakse üksnes määratletud geograafilises piirkonnas, ning selle tootmisest ja laagerdamisest Condado de Huelva piirkonnas.

Lisaks sellele soodustavad päritolunimetusega hõlmatud geograafilises piirkonnas valitsev kõrge suhteline õhuniiskus, pehme kliima ning Atlandi ookeani ja Doñana rahvusparki lähedusest tulenev õhu kõrgem hapnikusisaldus oksüdatsiooni.

Tasane või kergelt lainjas maastik hõlbustab õhuvoogude saabumist. Laagerdumisruumide asukoht ja arhitektuur tagavad hea ventilatsiooni ning soodustavad hapniku jõudmist läbi tammepuust vaatide ja tõrte äädikani.

Kliimatingimused võimaldavad äädikal laagerduda isegi tootjate tootmishoonete kinnistes hoovides.

Äädika omadused tulenevad järgmistest näitajatest.

- Laagerdunud äädikate puhul võib jääkalkoholi sisaldus ulatuda kuni 3 mahuprotsendini ning see tuleneb äädika rikastamisest päritolunimetusega liköörveini või kvaliteetliköörveiniga „Condado de Huelva“.
- Vaatide ja tõrte valmistamiseks kasutatud puidu poorsus laseb äädikal hapnikuga kokku puutuda, aidates kaasa äädikhappelisele käärimisele ja andes laagerdunud äädikate lenduvate hapete minimaalseks sisalduseks 70 grammi liitri kohta.
- Laagerdumise jooksul väheneb äädika sisaldus aurustumise tõttu, mille tulemusena suurendab kuivekstrakti kogus, mis suureneb veelgi, kui äädikasse ekstraheeritakse puidu koostisaineid ning puidu ja äädika koostisosad reageerivad omavahel.
- Suhtelise õhuniiskuse ja temperatuuri kontrolli all hoidmiseks ja nende stabiilsuse tagamiseks kogu laagerdusprotsessi jooksul piserdatakse laagerdumisruumide savipõrandaid veega, mis soodustab äädika mahenemist ja vähendab aurustumisel tekkivaid kadusid.
- Etanooli ja vee mõjul toimuva hüdrolüüsi tulemusena väheneb laagerdamise käigus ligniini sisaldus puidus. Hüdrolüüs on peamine viis, mille abil jõuavad vaadi või tõrre koostisosad äädikasse, mõjutades laagerdunud äädika lõhna ja värvust.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Spetsifikaadiga saab tutvuda Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible kodulehel (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), klõpsates Áreas de actividad / Industrias y Cadena Agroalimentaria / Calidad y Promoción / Denominaciones de calidad / Vinagres või klõpsates järgmisel lingil: http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DOP_Vinagre_Condado_modificado.pdf.
