



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

53. aastakäik

24. november 2010

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekülg
	I Resolutsioonid, soovitused ja arvamused	
	ARVAMUSED	
	Euroopa Komisjon	
2010/C 319/01	Komisjoni arvamus, 23. november 2010, Prantsusmaal Malvés'is asuva Comurhex II konversioonitehase radioaktiivsete jäätmete lõpladustamise muutmisplaani kohta vastavalt Euratomi asutamislepingu artiklile 37	1
	IV Teave	
	TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT	
	Euroopa Komisjon	
2010/C 319/02	Euro vahetuskurss	2

<u>Teatis nr</u>	Sisukord (jätkub)	Lehekül
TEAVE LIIKMESRIIKIDELT		
2010/C 319/03	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	3
2010/C 319/04	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	4

V *Teated*

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2010/C 319/05	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NORD) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2010/C 319/06	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	6
2010/C 319/07	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	12



⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

I

(Resolutsioonid, soovitused ja arvamused)

ARVAMUSED

EUROOPA KOMISJON

KOMISJONI ARVAMUS,

23. november 2010,

Prantsusmaal Malvés'is asuva Comurhex II konversioonitehase radioaktiivsete jäätmete lõppladustamise muutmisplaani kohta vastavalt Euratomi asutamislepingu artiklile 37

(Ainult prantsuskeelne tekst on autentne)

(2010/C 319/01)

Euroopa Komisjon sai 11. mail 2010 Prantsusmaa valitsuselt Euratomi asutamislepingu artikli 37 kohaselt üldandmed Malvés'is asuva Comurhex II konversioonitehase radioaktiivsete jäätmete lõppladustamise muutmisplaani kohta.

Kõnealuste andmete ja täiendava teabe alusel, mida komisjon taotles 8. juunil 2010 ja mille Prantsuse ametiasutused esitasid 29. juulil 2010, ning pärast konsulteerimist eksperdirühmaga on komisjon koostanud järgmise arvamuse:

1. vahemaa tehase ja teise liikmesriigi, käesoleval juhul Hispaania lähima punkti vahel on 80 km. Järgmine lähim liikmesriik Itaalia asub umbes 340 km kaugusel;
2. tavapäraste tööttingimuste käigus tekkiv vedel ja gaasiline heide ei ohusta teise liikmesriigi elanikkonna tervist;
3. tahked radioaktiivsed jäätmed ladustatakse enne Prantsusmaal asuvasse litsentsitud töötlus- või ladustamiskohta toimetamist ajutiselt kohapeal;
4. üldandmetes käsitletud tüüpi ja ulatusega õnnetuse põhjustatud radioaktiivse heite ootamatu keskkonda pääsemise korral tekkivad kiirgusdoosid ei ohusta teiste liikmesriikide elanike tervist.

Kokkuvõttes arvab komisjon, et Prantsusmaal Malvés'is asuva Comurhex II konversioonitehase mis tahes liiki radioaktiivsete jäätmete lõppladustamise muutmisplaani rakendamine ei põhjusta tavapärase tegevuse ega ka üldandmetes käsitletud tüüpi ja ulatusega õnnetuse korral teise liikmesriigi vee, pinnase või õhuruumi radioaktiivset saastumist.

Brüssel, 23. november 2010

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Günther OETTINGER

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

23. november 2010

(2010/C 319/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,3496	AUD	Austraalia dollar	1,3789
JPY	Jaapani jeen	112,50	CAD	Kanada dollar	1,3799
DKK	Taani kroon	7,4553	HKD	Hongkongi dollar	10,4711
GBP	Inglise nael	0,84795	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7626
SEK	Rootsi kroon	9,3865	SGD	Singapuri dollar	1,7713
CHF	Šveitsi frank	1,3338	KRW	Korea won	1 576,84
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	9,5464
NOK	Norra kroon	8,2070	CNY	Hiina jüaan	8,9680
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,3970
CZK	Tšehhi kroon	24,680	IDR	Indoneesia ruupia	12 129,30
EEK	Eesti kroon	15,6466	MYR	Malaisia ringit	4,2365
HUF	Ungari forint	275,30	PHP	Filipiini peeso	59,848
LTL	Leedu litt	3,4528	RUB	Vene rubla	42,3040
LVL	Läti latt	0,7096	THB	Tai baht	40,576
PLN	Poola zlott	3,9543	BRL	Brasiilia reaal	2,3388
RON	Rumeenia leu	4,3113	MXN	Mehhiko peeso	16,7259
TRY	Türgi liir	1,9920	INR	India ruupia	61,5200

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2010/C 319/03)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	18.9.2010
Kestus	18.9.2010–31.12.2010
Liikmesriik	Madalmaad
Kalavaru või kalavarude rühm	PLE/03AN.
Liik	Atlandi merilest (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Piirkond	Skagerraki veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	606518

Veebilink asjaomase liikmesriigi otsuse juurde:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2010/C 319/04)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	29.5.2010
Kestus	29.5.2010–31.12.2010
Liikmesriik	Saksamaa
Kalavaru või kalavarude rühm	SRX/2AC4-C
Liik	Railased (<i>Rajidae</i>)
Piirkond	Ia ja IV püügipiirkonna ELi veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	—

Veebilink asjaomase liikmesriigi otsuse juurde:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(Juhtum COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NORD)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2010/C 319/05)

1. 17. novembril 2010 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja DnB NOR Bank ASA (edaspidi „DnB NOR Bank”, Norra), mis kuulub kontserni DnB NOR (edaspidi „DnB NOR”, Norra), omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Bank DnB NORD A/S (edaspidi „Bank DnB NORD”, Taani) üle aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- DnB NOR Bank: pangateenused;
- DnB NOR: panga- ja kindlustusteenused;
- Bank DnB NORD: pangateenused.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas EÜ ühinemismäärusega⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatise ettenähtud korra kohaselt.

4. Komisjon kutsub asjast huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NORD):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („EÜ ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 56, 5.3.2005, lk 32 („lihtsustatud korda käsitlev teatis”).

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 319/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA”****EÜ nr: ES-PDO-0005-0724-15.10.2008****KGT () KPN (X)****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. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

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

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

- a) minimaalne kogu äädikhappe sisaldus: 70 g/l;
- b) lahustuv kuivekstrakt: mitte vähem kui 1,30 g/l ja äädikhappele vastav protsent;
- c) tuhasisaldus: 1–7 g/l;
- d) atsetoiini sisaldus: mitte vähem kui 100 mg/l;
- e) proliini sisaldus: mitte vähem kui 300 mg/l.

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.
3. Optilise läbilaskvuse kolorimeetria abil tehtud kromaatiline analüüs annab järgmised tulemused:
- a) maksimaalne läbipaistvus (L*): 93 %;
 - b) värvi intensiivsus kroomides: suurem kui 20 ühikut.

Veiniäädika liigid

- a) Vinagre Condado de Huelva

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

Organoleptiline hinnang

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

Lõhn: kerge veinivarjundiga äädikane aroom.

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

- b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

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

- b)1) Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera

Veiniäädikas, mis on saadud „Vinagre del Condado de Huelva” laagerdamisel traditsioonilisel meetodil *criaderas y soleras* vähemalt kuue kuu jooksul.

Organoleptiline hinnang

Välimus: mahagonitoonides merevaigukollane. Keskmine intensiivsus.

Lõhn: kuivatatud puuvilja varjundiga äädikane aroom.

Maitse: küps ja tasakaalustatud veinine maitse.

- b)2) Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva

Veiniäädikas, mis on saadud „Vinagre del Condado de Huelva” laagerdamisel traditsioonilisel meetodil *criaderas y soleras* vähemalt kahe aasta jooksul.

Organoleptiline hinnang

Välimus: merevaigukollase helgiga väga intensiivne mahagonivärvus.

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

Maitse: kuiv ja väga happeline maitse.

- b)3) Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada

Puust vaadis vähemalt kolm aastat laagerdunud „Vinagre del Condado de Huelva”.

Organoleptiline hinnang

Välimus: intensiivne mahagonivärvus, milles peegeldub äädika siidisus, väga intensiivne.

Lõhn: jõuline äädikane aroom, milles leidub liköörveini ja tammevaadi varjundeid.

Maitse: küpse, happelise, täidlase ja tasakaalustatud maitse ning pika ja tugeva järelmaitsega. Meenutab kuivatatud puuvilju ja vürtse.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

Veiniäädika toorainena kasutatakse Condado de Huelva päritolunimetusega valget veini või liköörveini.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Ei kohaldata.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

Ei kohaldata.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Etikettidele, mida reguleeriv asutus on lubanud kasutada, ja toote autentsust tõendavatele kvaliteedi-märkidele tuleb märkida nimetus „Vinagre del Condado de Huelva”.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Kaitstud päritolunimetusega „Vinagre del Condado de Huelva” hõlmatud haldusüksused on Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibrleón, 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 faktorid*

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 all Entorno de Doñana (Doñana piirkond).

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) *Inimfaktorid*

Condado de Huelva piirkonnas toodetakse kahte tüüpi äädikat.

Esimene on saadud Condado de Huelva päritolunimetusega valge veini või liköörveini äädikhapnelise kääritamise teel, kasutades tööstuslikku kääritamise meetodit, mis põhineb bakterikultuuride olemasolul äädikaks töödeldavas veinis ja nõuab veini pidevat küllastamist peenikeste õhumullidega.

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

Teist, Vinagre Viejo tüüpi äädikat valmistatakse äädikast „Vinagre del Condado de Huelva” ning olenevalt kasutatud laagerdumisviisist ja -ajast on seda kolme eri sorti: Vinagre Viejo Solera, Vinagre Viejo Reserva ja Vinagre Viejo Añada.

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 vurna. Kõige hiljem valmistatud äädikad segatakse kokku vanimatega, piserdades vurna 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. Äädika „Vinagre del Condado de Huelva” eripäraks on asjaolu, et kogu laagerdumisprotsessi jooksul kuni äädika väljalaskmiseni lisatakse sellele Condado de Huelva päritolunimetusega liköörveini või kvaliteetliköörveini või kasutatakse seda äädika rikastamiseks, mis aitab kaasa laagerdumisprotsessi käigus toimuvale oksüdatsioonile ning parandab äädika aroomi, moodustades estreid ja toites liköörveinidest ja kvaliteetliköörveinidest saadud äädikhapetaktoreid alkoholisis, et takistada juba tekkinud äädikhappe rikkumist.

Äädikat Vinagre Viejo Solera laagerdatakse tammevaatides või -tõrtes vähemalt kuus kuud ja Vinagre Viejo Reserva äädikat vähemalt kakskümmend neli kuud.

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

Laagerdumisruumid on ehitatud nii, et aastaringselt püsiks seal temperatuur vahemikus 15–18 °C, suhteline õhuniiskus oleks võimalikult suur (vahemikus 60–80 %), tagatud oleks hea ventilatsioon ja tunnide sobiv paigutus. Need tingimused saavutatakse kõrgete lagede, õigesti asetsevate akende ja savipõrandate piserdamise abil veega, kui temperatuur tõuseb liiga kõrgele; kõik need meetmed on vajalikud selleks, et tagada äädikate optimaalseks laagerdumiseks sobiv mikrokliima.

Condado de Huelva piirkonnas kasutatavatel ameerika tammest valmistatud vaatidel ja tõrtel on äädika kvaliteedi parandamisel laagerdumisprotsessi käigus kõige olulisem osa. Tamme poorsus laseb äädikal õhus oleva hapnikuga kokku puutuda, soodustades oksüdatsiooni ja laagerdumist. Puitu läbiva hapniku kogus on hinnanguliselt 25 cm³ liitri kohta aastas. See sõltub puidu paksusest ja omadustest.

Laagerdamise jooksul toimuvad 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 hüdrolyüs.

5.2. Toote eripära:

a) Vinagre Condado de Huelva

Condado de Huelva päritolunimetusega valge veini või liköörveini äädikhappelise kääritamise teel saadud äädikas.

Organoleptiline hinnang

Välimus: äädikale Vinagre Condado de Huelva on omane kahvatukollane kuni merevaigukollane ja hele intensiivne värvus.

Lõhn: Condado de Huelva päritolunimetusega veini meenutav äädikane aroom.

Maitse: tasakaalus happelisusega mahe veinine maitse. Järelmaitset on tunda õunavarjundit, mis on iseloomulik kasutatud kohalikule viinamarjasordile „Zalema”.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

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

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

Organoleptiline hinnang

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera

Välimus: mahagoni toonides merevaigukollane. Keskmine intensiivsus.

Lõhn: kuivatatud puuvilja varjundiga äädikane aroom.

Maitse: küps ja tasakaalustatud veinine maitse.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva

Välimus: merevaigukollase helgiga väga intensiivne mahagonivärvus.

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

Maitse: kuiv ja väga happeline maitse.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada

Välimus: intensiivne mahagon, milles peegeldub äädika siidisus, väga intensiivne.

Lõhn: tugev äädikane aroom, milles leidub liköörveini ja tammevaadi varjundeid.

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

Kaitstud päritolunimetusega „Vinagre del Condado de Huelva” veiniäädikate eriomadusi tuvastatakse optilise läbilaskvuse kolorimeetria abil tehtava kromaatilise analüüsi teel, mille tulemused on järgmised:

a) maksimaalne läbipaistvus (L*): 93 %;

b) värvi intensiivsus kroomides: suurem kui 20 ühikut.

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:

„Vinagre del Condado de Huelva” äädikale iseloomulikud omadused tulenevad peamiselt selle valmistamiseks kasutatavast toorainest Condado de Huelva päritolunimetusega veinist, mis võlgneb oma ainulaadsed omadused kohalikule „Zalema” viinamarjasordile, 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 oksüdatsioon.

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

Kliimatingimused mõjutavad Vinagre Viejo tootmist, ühtlasi võimaldavad need äädikal laagerduda tootjate tootmishoonete kinnistes hoovides.

Äädika omadused tulenevad järgmistest parameetritest.

- Jääkalkoholi sisaldus võib ulatuda kuni 3 mahuprotsendini ning see tuleneb äädika rikastamisest reguleeriva asutuse sertifitseeritud Condado de Huelva päritolunimetusega liköörveini ja kvaliteetliköörveiniga.
- Vaatide ja tõrte valmistamiseks kasutatud puidu poorsus laseb äädikal hapnikuga kokku puutuda, aidates kaasa äädikhappelisele käärimisele ja andes 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 laagerduva äädika lõhna ja värvust.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

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

(*Boletín Oficial de la Junta de Andalucía* nr 184, 16. september 2008, lk 29.)

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/opencms-cap/opencms/handle404?exporturi=/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Vinagre_Condado.pdf&exporturi=/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Vinagre_Condado.pdf

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 319/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„VINAGRE DE JEREZ”

EÜ nr: ES-PDO-0005-0723-15.10.2008

KG () KPN (X)

1. Nimetus:

„Vinagre de Jerez”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Hispaania

3. Põllumajandustootte või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

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

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

„Vinagre de Jerez” on kindlaksmääratud tootmispiirkonnast pärinevate veinide (nn sobilike veinide) äädikhappelist kääritamisel saadud toode, mille valmistamisel ja vanandamisel on kasutatud punktis 3.5 kirjeldatud traditsioonilisi meetodeid ning millel on käesolevas dokumendis kirjeldatud organoleptilised ja analüütilised omadused.

Kaitstud päritolunimetusega äädikate spetsiifilised analüütilised omadused on järgmised:

- jääkalkoholi sisaldus ei tohi ületada 3 mahuprotsenti, välja arvatud veinidest Pedro Ximénez või Moscatel toodetud äädika puhul, mille korral see ei tohi ületada 4 mahuprotsenti;
- atseethappesisaldusena väljendatud üldine happesus peab olema vähemalt 70 grammi liitri kohta, välja arvatud veinidest Pedro Ximénez või Moscatel toodetud äädika puhul, mille korral see võib olla 60 grammi liitri kohta. *Gran Reserva* tüüpi äädika korral peab atseethappesisaldusena väljendatud üldine happesus olema vähemalt 80 grammi liitri kohta;
- kuivainesisaldus peab olema vähemalt 1,3 grammi ühe liitri ja ühe happesuse ühiku kohta, „Vinagre de Jerez” *Gran Reserva* kategooria äädika puhul peab see olema vähemalt 2,3 grammi ühe liitri ja ühe happesuse ühiku kohta;
- tuhasisaldus peab olema vahemikus 2 kuni 7 grammi liitri kohta, välja arvatud „Vinagre de Jerez” *Gran Reserva* kategooria äädika puhul, mille korral see peab jääma vahemikku 4 kuni 8 grammi liitri kohta;
- sulfaatide sisaldus võib olla kuni 3,5 grammi liitri kohta;
- veinidest Pedro Ximénez või Moscatel toodetud äädikas „Vinagre de Jerez” peab sisaldama vähemalt 60 grammi liitri kohta neist veiniliikidest pärinevaid redutseeriva toimega aineid.

KPNi „Vinagre de Jerez” abil kaitstava äädika värvus ulatub tumekuldsest kuni akažuubeeži värvuseni, äädika konsistents on paks ja õline. Äädikal on tugev, kergelt alkoholilõhnaline aroom, milles domineerivad veini ja kuiva puidu nüansid. Äädika maitse on happesusele vaatamata meeldiv ja kaua suus püsiv.

Sõltuvalt kaitstud päritolunimetusega äädikate vanandamise kestusest eristatakse äädikate puhul järgmisi kategooriaid:

- a) „Vinagre de Jerez”: päritolunimetusega kaitstud äädikas, mida on vanandatud vähemalt kuue kuu kestel;
- b) „Vinagre de Jerez” *Reserva*: päritolunimetusega kaitstud äädikas, mida on vanandatud vähemalt kahe aasta kestel;
- c) „Vinagre de Jerez” *Gran Reserva*: päritolunimetusega kaitstud äädikas, mida on vanandatud vähemalt kümne aasta kestel.

Lisaks eristatakse sõltuvalt teatud veinisortide kasutamisest äädika valmimisprotsessi kestel järgmisi äädika „Vinagre de Jerez” poolmagusaid liike, mis võivad kuuluda ükskõik millisesse ülaltoodud kategooriasse:

- „Vinagre de Jerez” al Pedro Ximénez: kõnealuse päritolunimetusega kaitstud äädikas, millele lisatakse vanandamisprotsessi kestel veini Pedro Ximénez;
- „Vinagre de Jerez” al Moscatel: kõnealuse päritolunimetusega kaitstud äädikas, millele lisatakse vanandamisprotsessi kestel veini Moscatel.

3.3. Tooraine (töödeldud toodete puhul):

Päritolunimetusega „Vinagre de Jerez” kaitstud äädikat valmistatakse ainult kindlaksmääratud geograafilisest piirkonnast pärinevate veinide (sobilike veinide) kääritamise teel.

Seega kasutatakse äädika „Vinagre de Jerez” valmistamiseks nn sobilikke veine. Need veinid pärinevad veinikeldritest, mis asuvad kõnealuse äädika tootmispiirkonnas, viimane langeb kokku päritolunimetustega Jerez-Xérès-Sherry ja Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda hõlmatud tootmispiirkonnaga. Tegemist võib olla:

- a) naturaalse alkoholi sisaldusega jooksva aasta veinidega või
- b) vananenud veiniga, mille vananemisaeg on kooskõlas vastavates spetsifikaatides esitatud keskmise minimaalse nõutava vananemisajaga.

Veinid on valmistatud nimetatud veinitoodete spetsifikaadi kohaselt ja vastavalt nõuetele, mille kohaselt viinamarjad peavad pärinema kaitstud päritolunimetuse kindlaksmääratud piirkonnast, ning nende valmistamisel on kasutatud kõnealuses valdkonnas kehtivates eeskirjades kindlaksmääratud önoloogilisi meetodeid.

3.4. Sõöt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Ei kohaldata.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

a) Denatureerimine

Kõik kasutatavad veinipartiid tuleb registreeritud keldritesse paigutamisel osalise hapestamise teel denatureerida, kasutades selleks olemasolevat äädikat, mida lisatakse veinile niisuguses koguses, et segu atseethapestest tingitud happesus oleks vähemalt 1°.

b) Hapestamine

Hapestamine seisneb veinis oleva alkoholi muutmises atseethappeks äädikhappekahjustuste toimel. Äädika „Vinagre de Jerez” valmistamiseks kasutatakse kahte meetodit.

1. Meetod, mida kasutatakse tootmisüksustes Bodegas de Elaboración de Vinagre. Kasutatakse tööstuslikku sisseseadet, mis hõlmab hapestamiseseadmeid, milles kasutatav tooraine – sobilik vein – muudetakse juhitava äädikhappelise käärimisprotsessi tulemusena sobilikuks äädikaks.
2. Tootmisüksustes Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres kasutatavat meetodit iseloomustab asjaolu, et hapestamisprotsess toimub samades puitvaatides, milles äädikas hiljem vananeb.

c) Vananemine või seismine

Kaitstud päritolunimetusega äädika saamiseks kasutatava spetsiaalse vanandamis- või seissüsteemi näol peab olema tegemist kas klassikalise süsteemiga *criaderas y soleras* või süsteemiga *de añadas*, mille abil sobilik äädikas omandab ettenähtud aja jooksul iga konkreetse äädikaliigi jaoks nõutavad organoleptilised ja analüütilised omadused.

a) Vanandamiseks kasutatavad anumad

Töödeldavate äädikakoguste vanandamiseks kasutatakse eelnevalt veini vanandamiseks kasutatud kuni 1 000-liitrise mahutavusega puitvaate. Erandkorras võib järelevalvekomitee lubada kasutada ka veini vanandamiseks kasutatud puitvaate, mille mahutavus on suurem kui 1 000 liitrit, eeldusel et tegemist on ajalooliselt kasutatud vaatidega ja nende kasutamine äädika valmistamiseks on enne spetsifikaadi avaldamist järelevalvekomitees registreeritud.

b) Vanandamise keskmine kestus

Äädikat tuleb enne tarbimise andmist vanandada vähemalt kuue kuu jooksul. Kui tegemist on „Vinagre de Jerez” *Reserva* äädikaga, peab minimaalne keskmine vanandamise aeg olema kaks aastat, „Vinagre de Jerez” *Gran Reserva* äädika puhul kümme aastat.

Äädikate puhul, mis pärinevad täielikult samast aastakäigust, millele ei ole seega vanandamise kestel lisatud teiste aastakäikude äädikat ning mida on vanandatud vähemalt kahe aasta jooksul, on lubatud kasutada tähist „añada”. See tähis ühildub punktis 3.2 esitatud teiste tähistega, eeldusel et äädika valmistamiseks kasutataval veinil on igal konkreetsel juhul nõutavad omadused.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Anumad, milles äädikat „Vinagre de Jerez” turustatakse lõpptarbijale, peavad olema klaasist või muust materjalist, mis ei mõjuta toote eriomadusi, ning nende mahutavus peab olema sobilik selle toidukauba hõlpsaks kasutamiseks.

Äädika „Vinagre de Jerez” pudelitesse villimine võib toimuda:

- 1) Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagresi registrisse kantud ettevõtetele kuuluvatel villimisliinidel või
- 2) järelevalvenõukogu kinnitatud villimisseadete abil, mis kuuluvad äädika tootmispiirkonnas või väljaspool seda asuvatele ettevõtjatele, kes ostavad „Vinagre de Jerez” äädikat registreeritud ettevõtetele hulgikaubana ja teostavad üksnes äädika pudelitesse villimise etappi.

Mõlemal juhul peavad villimisega tegelevad ettevõtted järelevalvenõukogule tõendama, et nad täidavad nende suhtes kohaldatavates õigusaktides sätestatud nõudeid, mis tulenevad äädika villimisest teatud piirkonnas, ja rakendama kvaliteedikontrollisüsteemi, mis tagab toodete täieliku jälgitavuse ja registreeritud keldrite omanikelt villimiseks ostetud äädika nõuetekohase kasutamise.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Pudelitesse villitud äädika esi- ja tagakülje tähistel peab olema loetavalt esitatud tähis „Denominación de Origen „Vinagre de Jerez””. Tähistel tuleb samuti esitada teave selle kohta, mis liiki äädikaga on tegemist, ning kohaldatavates õigusaktides sätestatud kohustuslik üldteave. Lisaks tuleb pudelid varustada järelevalvenõukogu väljastatud garantiitempliga või tagakülje tähistega, mis peavad hõlmama KPNI tunnusmärki ja järelevalvenõukogu kinnitatud eeskirjade kohast tähtnumbrilist tunnuskoodi.

Järelevalvenõukogu kontrollib, kas tähised, mis hõlmavad kaitstud päritolunimetust „Vinagre de Jerez”, vastavad spetsifikaadi nõuetele ja kaitstud päritolunimetusega toodete tähistamist käsitlevates õigusaktides sätestatud nõuetele.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

„Vinagre de Jerez” tootmise geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kommuune: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real ja Chiclana de la Frontera (Cadixi provints) ning Lebrija (Sevilla provints), mida piirab idast meridiaan 5° 49' läänepik-kust ja lõunast paralleel 36° 58' põhjalaiust.

Eespool osutatud geograafiline piirkond kattub kaitstud päritolunimetustega Jerez-Xérès-Sherry ja Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda hõlmatud veinide tootmispiirkonnaga.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Äädika „Vinagre de Jerez” tootmise geograafilise piirkonna eripära põhineb ajaloolistel, looduslikel ja inimteguritel.

a) Ajaloolised tegurid

Viinamarjakasvatuse ning veini ja äädika valmistamine on olnud herese veini tootmispiirkonna üks põhitegevusi kogu selle aastatuhandete pikkuse ajaloo kestel, mis ulatub foiniiklaste aegadesse. Herese veini tootmispiirkonna Marco de Jerez geograafiline asukoht on suurte ja olulise ajaloolise tähtsusega kaubasadamate Cadixi ja Sevilla läheduses, seetõttu on kohalikud veinid ja äädikad olnud sageli ka Ameerikasse või Põhja-Euroopasse suunduvate laevade lastiks ning veini ja äädika vanandamine toimus meretagustes asumaades ameerika tammest valmistatud vaatides. Ka herese veini tootmispiirkonna viinamarjakasvatuse iseloomulikuks jooneks olev süsteem *criaderas y soleras* pärineb XVII sajandist ja on tingitud vajadusest varustada veini- ja äädikaturgu stabiilse kvaliteediga toodanguga sõltumata iga konkreetse aasta viinamarjasaagi kvaliteedi muutumisest.

b) Looduslikud tegurid

Tootmispiirkonnale on iseloomulik tasane või kergelt lainjas maastik, künkanõlvade kalle jääb 10–15 % vahele, domineerivaks pinnasetüübiks on *albariza*, heleda värvuse ja suure niiskuse sidumise võimega pehme mergel. Pinnas koosneb kaltsiumkarbonaadist, savist ja ränioksiidist. Kliima on soe, talvised miinimumtemperatuurid jäävad 5 °C lähedale, suvine maksimaalne temperatuur ulatub 35 °C-ni. Tootmispiirkonnas on enam kui 300 päikesepaistelist päeva aastas, aastane keskmine sademete hulk ulatub 600 liitri ruutmeetri kohta, sademed esinevad peamiselt novembris, detsembris ja märtsis. Viimast asjaolu tuleb vaadelda koos piirkonna jaoks tüüpilise heleda pinnase (*albariza*) võimega siduda niiskust ja vältida evapotranspiratsiooni. Lõpuks tuleb mainida ka kahe piirkonnas domineeriva tuule märkimisväärset kliimaatilist mõju: tegemist on sisemaalt puhuva kuiva ja sooja idatuulega (*viento de Levante*) ja ookeanilt puhuva niiske läänetuulega (*viento de Poniente*), mis mõjub eeskätt suvel kliimat mahendava tegurina.

c) Inimtegurid

Äädika „Vinagre de Jerez” vanandamiseks valdavalt kasutatav süsteem *criaderas y soleras* on tootmispiirkonnas traditsiooniliselt kasutatav süsteem, samuti nagu *bota*, traditsioonilise ameerika tammest valmistatud ja tugevalt veini järele lõhnava vaadi kasutamine. Päritolunimetusega „Vinagre de Jerez” äädika eripärade puhul mängib olulist rolli ka vanandamiskeldrite arhitektuur. Vanandamiskeldrid on tavaliselt kaheviilulise katusega, keldriruumid on küllalt kõrged ja sisaldavad piisavas koguses õhku välistemperatuuri kõikumiste tasakaalustamiseks. Keldri seinte paksus on piisav keldriruumide isoleerimiseks ning teatud kindlal kõrgusel paiknevad aknad võimaldavad õhuliikumist ja lasevad õised jahedamad tuuleliid keldrisse, ilma et valgus saaks otseselt vaate mõjutada.

5.2. Toote eripära:

Äädika „Vinagre de Jerez” eripärad on eeskätt seotud toorainega, millest toode valmistatakse – nn sobilike veinidega. Äädika tootmispiirkond langeb kokku teatavate iseloomulike tunnustega veinide tootmispiirkonnaga ning nende veinide omadused on tuntavad ka äädika „Vinagre de Jerez” puhul. Äädika värvus ulatub tumekuldsest akažuubeežini, veinil on kergelt alkoholilõhnaline aroom, milles domineerivad veini ja kuiva puidu nüansid.

Piirkonna kliimatingimused ja äädika vanandamiskeldrite ehituslikud iseärasused loovad eripärase mikrokliima, mis soodustab teatavate koostisainete kontsentreerumist äädikas kogu vanandamisaja jooksul. See tingib äädika maitse väga hea püsivuse suus.

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

Kõik mainitud reljeefiga seotud ning mullastikust ja kliimast tingitud iseloomulikud jooned annavad äädika tootmispiirkonna viinamarjadele niisugused teistest piirkondadest eristavad omadused, mis määravad suures osas kindlaks sobilike veinide ja neist valmistatud äädika „Vinagre de Jerez” eripärad. Seejuures on määravaks asjaoluks kasutatavatest viinamarjasortidest („Palomino”, „Moscatel” ja „Pedro Ximénez”) valmistatud sobilike veinide loomulike omaduste mõju. Üldiselt valmib viinamari nii sooja kliimaga piirkondades nagu äädika „Vinagre de Jerez” tootmispiirkond suhteliselt kiiresti ja selle väga magus mahl on tavaliselt küllaltki väikese happesusega. Kuna päikesepaisteliste päevade arv tootmispiirkonnas on viinamarja kasvuajal väga suur, arenevad ja küpsevad viljad väga hästi. Tootmispiirkonda iseloomustavad samuti küllalt kuivad suveperioodid, mis jäävad viinamarja vilja väljakujunemise ja saagikoristusperioodi vahele, ning valdavalt väga soojad ja kuivad idatuuled. Sellises olukorras tekitavad Atlandi ookeanilt puhuvad niisked läänetuuled temperatuuride erinevuse, millega kaasneb intensiivne kaste tekkimine. See aitab kompenseerida veepuudust, mida võiks muidu süvendada piirkonna väga päikesepaisteline kliima. Määravat rolli mängib siinjuures pinnasetüüp – *albariza*, mis võimaldab tänu niiskuse kinnihoidmisele oluliste veevarude tekkimist pinnases.

Teiselt poolt on väga oluline roll ka juba ammustel aegadel väljavalitud ja piirkonna keskkonnatingimustega tihedalt seotud erinevatest pärmidest tingitud mõjutustel. Herese veini tootmispiirkonnas (Marco de Jerez) levinud alkoholipärmide toimel veinis sisalduvate alkoholid ja polüalkoholide metabolismi käigus toimub mitmeid kõrvalprotsesse, mis muudavad veini erinevate põhikomponentide omadusi: väheneb veini glütseriinisisaldus ning suureneb atseetaldehüüdide ja esterifitseerimisprotsessi saaduste sisaldus. Tekkinud atseetaldehüüdid muutuvad seejärel atsetooniks, ühendiks, mis koos kõrgeimate alkoholidega annab äädikale „Vinagre de Jerez” äädikale iseloomuliku lõhna. Äädika „Vinagre de Jerez” äädika kvaliteedi ja eripära üheks iseloomulikuks tunnuseks on ka suhteliselt suur jääalkoholi osakaal, sest see võimaldab esterifitseeritud ühendite (eeskätt etüülatsetaadi) tekkimist, mis toimivad äädika maitse- ja lõhnaomadusi struktureerivalt, muutes need mitmekülgsemaks ja tasakaalustades hapestamisprotsessist tingitud lõhnabuketti.

Äädika vanandamine tammevaatides ja vanandamiseks kasutatavate keldrite eripärasel mikrokliimatingimused annavad äädikale väga spetsiifilised omadused. Vanandamiseks kasutatavad vaadid võimaldavad äädika aeglaseks vananemiseks peaaegu ideaalset väga vähese hapnikuga rikastamist, lastes teataval äädika koostisosadel vanandamise käigus eralduda. Vanandamise käigus stabiliseeruvad äädikale värvuse andvad ühendid ja tekivad teatavad polümeerid, mis annavad äädikale talle iseloomuliku tumekuldsest kuni akažuubeežini ulatuva värvuse ning vanilli, röstitud kohviubade ja koorekohvi maitsenüansid. Puidus olev pooltselluloos soodustab järkjärgulist veesisalduse vähenemist aurumise teel, sellega seoses suureneb äädika mineraaloolade, kuivaine- ja tuhasisaldus.

Äädika tootmispiirkonnas valdavalt kasutatav süsteem *criaderas y soleras* aitab kaasa äädika kvaliteedi ühtlustumisele, sest selle kasutamisel vähenevad äädika erinevatest aastakäikudest tulenevad kvaliteedi-erinevused. Lõpuks on olulised ka herese veini tootmispiirkonnas kasutatavate vanandamiskeldrite ehituslikud omadused, mis võimaldavad hoida keldrites kindlaid mikrokliimatingimusi ja mis ei soodusta üksnes äädika aeglast oksüdeerumist, vaid tagavad ka äädika „Vinagre de Jerez” vanandamiseks kasutatavate vaatide säilimise optimaalsetes tingimustes.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

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

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

Tellimishinnad aastal 2010 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 100 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + CD-ROMil aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	770 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt CD-ROMil	ELi 22 ametlikus keeles	400 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) CD-ROMil, kaks väljaannet nädalas	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	300 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria – värbamiskonkursid	konkursside keeled	50 eurot aastas

Euroopa Liidu Teatajat saab tellida Euroopa Liidu 22 ametlikus keeles. Teataja on jaotatud L-seeriaks (õigusaktid) ja C-seeriaks (teave ja teatised).

Iga keeleversioon tuleb tellida eraldi.

Vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 920/2005, mis avaldati ELTs L 156 18. juunil 2005 ja milles sätestatakse, et Euroopa Liidu institutsioonid ei ole ajutiselt kohustatud koostama ja avaldama kõiki õigusakte iiri keeles, müüakse ELT iirikeelseid väljaandeid eraldi.

Euroopa Liidu Teataja lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) tellimus sisaldab kõiki 23 keeleversiooni ühel mitmekeelsel CD-ROMil.

Soovi korral saab koos *Euroopa Liidu Teataja* tellimusega mitmesuguseid *Euroopa Liidu Teataja* kaasandeid. Kaasannete ilmumisest teavitatakse tellijaid teadaande vahendusel, mis avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

CD-ROM asendatakse 2010. aasta jooksul DVDga.

Müük ja tellimused

Erinevate tasuliste perioodikaväljaannete tellimusi, k.a *Euroopa Liidu Teataja* tellimust, saab vormistada meie edasimüüjate kaudu. Edasimüüjate nimekiri on kättesaadav järgmisel veebilehel:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_et.htm

EUR-Lexi (<http://eur-lex.europa.eu>) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.

Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt <http://europa.eu>

