

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2020/C 238/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIEDELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”VINAGRE DE JEREZ”

EU-nro: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda” ja ”Vinagre de Jerez” (suojustujen alkuperänimitysten ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda” ja ”Vinagre de Jerez” sääntelyneuvosto). Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). Espanja. Puhelin +34 956332050. vinjerez@sherry.org

Andalusian itsehallintoalueen maatalouden, kalastuksen ja maaseudun kehittämisen alueosaston 12 päivänä helmikuuta 2018 antamalla määräyksellä, jolla hyväksytään alkuperänimitysten ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda” ja ”Vinagre de Jerez” sääntelyneuvoston toiminnasta annettu asetus, vahvistetaan, että sääntelyneuvosto on alkuperänimityksen ”Vinagre de Jerez” hallinnoinnista vastaava elin Andalusian elintarvikkeiden ja kalastustuotteiden laadusta 25 päivänä maaliskuuta 2011 annetun lain 2/2011 IV osaston III luvun ehtojen mukaisesti. Näin ollen sillä on oikeutettu etu tämän tuote-eritelmää koskevan muutoksen hakemiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☐ Maantieteellinen alue
- ☐ Alkuperätodisteet
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☒ Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- ☐ Merkinnät
- ☐ Muu [täsmennettävä]

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Tuote-eritelmään ehdotetaan neljää olennaista muutosta, jotka vaikuttavat eritelmän eri osiin ja yhtenäiseen asiakirjaan ja jotka esitetään tässä ehdotettujen muutosten selventämiseksi:

5.1 Suojattujen viinietikoiden kuiva-aine- ja tuhkapitoisuutta koskevien vaatimusten poistaminen

Asianomaiset kohdat:

Tuote-eritelmän B.2 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta.

Aiempi teksti:

(...)

Vähimmäiskuiva-ainepitoisuus on 1,3 grammaa litrassa kokonaishappopitoisuudesta ja Vinagre de Jerez Gran Reserva -luokan viinietikassa vähintään 2,3 grammaa litrassa kokonaishappopitoisuudesta.

Tuhkapitoisuus on 2–7 grammaa litrassa lukuun ottamatta Vinagre de Jerez Gran Reserva -luokan viinietikkaa, jossa se on 4–8 grammaa litrassa.

Muutettu teksti:

(Nämä kaksi vaatimusta poistetaan B.2 kohdasta.)

Tuote-eritelmän F.4 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 5.3 kohta.

Aiempi teksti:

(...)

Kypsytyksen tammitynnyreissä ja viininvalmistamoiden erityiset mikroilmasto-olosuhteet vaikuttavat myös siihen, että viinietikka saa kypsyttämisen aikana vähitellen sille ominaiset erityispiirteet. Käytetyn tynnyrityypin – amerikkalaisen tammitynnyrin, liotettuna pitkään sherryviineillä – mikro-oksidaatiokyky soveltuu erityisen hyvin viinietikan hitaaseen kypsyttämiseen ja mahdollistaa vanhentamisen aikana sellaisten ainesosien vähittäisen vapautumisen, jotka vakauttavat väriaineita, muodostavat polymeeriryhmiä ja saavat aikaan meripihkasta mahonkiin vaihtelevat sävyt, vaniljaiset vivahteet sekä maitokahvin ja paahdetun kahvin aromit. Toisaalta puun hemiselluloosan ansiosta vesipitoisuus laskee vähitellen haihtumisen kautta, mikä nostaa viinietikan kuiva-ainepitoisuutta, lisää mineraalisuoloja ja nostaa tuhkapitoisuutta. Näin ollen Vinagre de Jerez -luokan viinietikan kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 1,3 grammaa litrassa kokonaishappopitoisuudesta ja Vinagre de Jerez Gran Reserva -luokan viinietikassa vähintään 2,3 grammaa litrassa kokonaishappopitoisuudesta ja tuhkapitoisuuden on oltava 2–7 grammaa litrassa lukuun ottamatta Vinagre de Jerez Gran Reserva -luokan viinietikkaa, jossa sen on oltava 4–8 grammaa litrassa.

(...)

Muutettu teksti:

(...)

Kypsytyksen tammitynnyreissä ja viininvalmistamoiden erityiset mikroilmasto-olosuhteet vaikuttavat myös siihen, että viinietikka saa kypsyttämisen aikana vähitellen sille ominaiset erityispiirteet. Käytetyn tynnyrityypin – amerikkalaisen tammitynnyrin, liotettuna pitkään sherryviineillä – mikro-oksidaatiokyky soveltuu erityisen hyvin viinietikan hitaaseen kypsyttämiseen ja mahdollistaa vanhentamisen aikana sellaisten ainesosien vähittäisen vapautumisen, jotka vakauttavat väriaineita, muodostavat polymeeriryhmiä ja saavat aikaan meripihkasta mahonkiin vaihtelevat sävyt, vaniljaiset vivahteet sekä maitokahvin ja paahdetun kahvin aromit.

(...)

Muutoksen perustelu:

Viinietikoita koskevan yleisen lainsäädännön vaatimukset ylittävän vähimmäistuhka-ainepitoisuuden ja -kuiva-ainepitoisuuden vahvistaminen tuote-eritelmässä vastasi suojattujen viinietikoiden perinteisesti sisältämiä yleisiä arvoja. Ne olivat yleensä korkeampia viinietikan valmistukseen soveltuvan viinin raaka-aineen ominaisuuksien vuoksi, jotka ovat seurausta käytännöstä, jonka mukaan valmistukseen käytetään tietyllä tavalla puristettua rypälemehua (toinen puristus) ja sadonkorjuu tehdään pelkästään käsin ja mukaan otetaan ranka. Kumpikin tekijä vaikutti suoraan viinietikan valmistukseen soveltuvan viinin tuhkapitoisuuteen ja kuiva-ainepitoisuuteen ja siten loppujen lopuksi tuloksena saatavaan viinietikkaan.

Nykyään lähes puolet alkuperänimityksen tuotantoalueella kasvavista rypäleistä korjataan koneellisesti viinintuottajien tekemien tekniikan parannusten vuoksi: esimerkiksi istutustiheys on mukautettu paremmin koneelliseen korjuuseen, viiniköynnökset koulitaan kasvamaan korkeammiksi ja käytetään sadonkorjuukoneita, jotka käsittelevät viiniköynnöksiä ja -rypäleitä paremmin. Kaikki tämä tarkoittaa, että suuri osa Vinagre de Jerez -viinietikan tuottamiseen soveltuvan viinin valmistukseen käytettävistä rypäleistä murskataan ilman rankaa, mikä vähentää huomattavasti tanniinien määrää ja siten myös tuhka- ja kuiva-ainepitoisuutta.

Vastaavasti tuottajilla on ollut tapana valmistaa hienompia ja tyylikkäämpiä viinietikoita, mikä on johtanut siihen, että käytetään entistä enemmän ensimmäisen puristuksen rypälemehua, jossa puristukseen käytetään hyvin pientä painetta ja jota parannetaan yleisesti lämpötilaa säätämällä. Tämä tarkoittaa puolestaan sitä, että näin valmistetut viinit ovat tuoksuvampia ja vivahteikkaampia mutta rakenteeltaan vähemmän moniulotteisia ja niiden tuhka- ja kuiva-ainepitoisuus on pienempi. On myös syytä pitää mielessä, että nämä kaksi parametria eivät välttämättä vaikuta viinietikan laatuun. Paljon tärkeämpää on aina se, että raaka-aine on hyvin viiniytettyä, tervettä ja laadukasta ja ilmentää asianmukaisesti lajiketta ja aluetta.

Kaikista näistä syistä sääntelyneuvosto, jonka neuvonantajana on toiminut tätä varten perustettu tekninen komitea, ehdottaa näiden parametrien poistamista tuote-eritelmästä. Viinietikoita koskevan yleisen lainsäädännön säännöksiä sovelletaan edelleen.

5.2 Rypälemehun käyttö

Asianomaiset kohdat:

Tuote-eritelmän B.4 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta.

Aiempi teksti:

(...)

Lisäksi vastaavien viinilajikkeiden käytön perusteella erotetaan toisistaan seuraavan tyyppiset puolimakeat Vinagre de Jerez -viinietikat, jotka voivat kuulua mihin tahansa edellisessä kohdassa kuvattuun luokkaan:

- 1) "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez": tällä nimityksellä suojattu viinietikka, johon lisätään kypsyttämisen prosessin aikana Pedro Ximénez -tyyppistä viiniä.
- 2) "Vinagre de Jerez al Moscatel": tällä nimityksellä suojattu viinietikka, johon lisätään kypsyttämisen prosessin aikana Pedro Moscatel -tyyppistä viiniä.

Muutettu teksti:

(...)

B.4.2. Seuraavan tyyppisiä puolimakeita Vinagre de Jerez -viinietikoita on jokaisessa edellä mainitussa luokassa:

- 1) "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, johon lisätään tuotantoalueen Pedro Ximénez -viiniä tai hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden Pedro Ximénez -lajikkeen rypäleiden mehua ja johon lisätään neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi.
- 2) "Vinagre de Jerez al Moscatel": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, johon lisätään tuotantoalueen Moscatel-viiniä tai hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden Moscatel-lajikkeen rypäleiden mehua ja johon lisätään neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi.

Tuote-eritelmän C.5 kohta – ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan

Aiempi teksti:

Vinagre de Jerez -luokan viinietikan valmistuksessa sallittuja menetelmiä ovat seuraavat:

(...)

Vastaavasti Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez- ja Vinagre de Jerez al Moscatel -luokkien viinietikkaan on sallittua lisätä alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viininvalmistamojen väkevöityjä viinejä.

Muutettu teksti:

Vinagre de Jerez -luokan viinietikan valmistuksessa sallittuja menetelmiä ovat seuraavat:

(...)

Vastaavasti Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez- ja Vinagre de Jerez al Moscatel -luokkien viinietikkaan on sallittua lisätä alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viinivalmistamojen väkevöityjä viinejä, vastaavasti kuin on sallittua lisätä tuotantoalueen näiden lajikkeiden hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden rypäleiden mehua, johon on lisätty neutraalia viinivalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi. Viimeksi mainitun on myös oltava alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viinivalmistamojen tuottamaa.

Muutoksen perustelu:

Kun alkuperänimityksen tuote-eritelmä laadittiin, suojattujen viinietikoiden mahdollinen makeuttaminen puolimakean viinietikan valmistamiseksi rajoittui väkevöityihin viineihin, jotka valmistettiin Pedro Ximénez- tai Moscatel-lajikkeista alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvissa viinivalmistamoissa.

Se, että näiden viinien alkoholipitoisuuden on alkuperänimityksen "Jerez-Xérès-Sherry" tuote-eritelmän mukaisesti oltava 15 tilavuusprosenttia, rajoittaa niiden käyttömahdollisuuksia huomattavasti, koska se laimentaa kokonaishappopitoisuutta ja lisää alkoholipitoisuutta. Se voi puolestaan johtaa siihen, että pitoisuudet viinietikassa ylittävät näille parametreille tuote-eritelmässä asetetut rajat.

On syytä pitää mielessä, että näiden viinietikoiden laatutavoitteena on, että niissä on hieman makeutta ja mainitulle lajikkeille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet, jotka ovat alueelle hyvin ominaisia johtuen sekä lajikkeen ominaisuuksista että perinteisistä ylikypsyttämisen tai "asoleón" (auringossa paahtamisen) menetelmistä.

Näiden tuotantoalueen hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden lajikkeiden rypälemehun käyttö niin, että siihen lisätään neutraalia viinivalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia (jonka on oltava peräisin alkuperäisnimityksen "Jerez-Xérès-Sherry" rekisteriin kuuluvasta viinivalmistamosta) käymisen pysäyttämiseksi, mahdollistaa näiden lajikkeiden vivahteilla ja tarvittavalla makeudella hienovaraisesti paranneltujen suojattujen viinietikoiden valmistamisen ilman, että kokonaishappopitoisuus laimenee liikaa tai alkoholipitoisuus kasvaa huomattavasti.

5.3 Vinagre de Jerez -viinietikan puolimakeiden ja makeiden tyyppien suojaaminen

Asianomaiset kohdat:

Tuote-eritelmän B.2 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta.

Aiempi teksti:

Alkuperänimityksellä suojattujen viinietikoiden erityiset analyyttiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Jäännösalkoholipitoisuus on enintään 3 tilavuusprosenttia lukuun ottamatta viinietikkaa, johon on lisätty Pedro Ximénez- tai Moscatel-viiniä ja jossa se on enintään 4 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappopitoisuus etikkahappona ilmaistuna on vähintään 70 grammaa litrassa lukuun ottamatta viinietikkaa, johon on lisätty Pedro Ximénez- tai Moscatel-viiniä ja jossa se voi olla 60 grammaa litrassa. Gran Reserva -tyyppisissä viinietikoissa kokonaishappopitoisuus etikkahappona ilmaistuna on vähintään 80 grammaa litrassa.

(...)

Niissä Vinagre de Jerez -luokan viinietikoissa, joihin on lisätty Pedro Ximénez- tai Moscatel-viiniä, tämän tyyppisistä viineistä peräisin olevien pelkistävien aineiden pitoisuus on vähintään 60 grammaa litrassa.

Muutettu teksti:

Alkuperänimityksellä suojattujen viinietikoiden erityiset analyyttiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Jäännösalkoholipitoisuus on enintään 3 tilavuusprosenttia lukuun ottamatta makeita tai puolimakeita viinietikoita, joissa se on enintään 4 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappopitoisuus etikkahappona ilmaistuna on vähintään 70 grammaa litrassa lukuun ottamatta makeita tai puolimakeita viinietikoita, joissa se voi olla 60 grammaa litrassa. Gran Reserva -tyyppisissä viinietikoissa kokonaishappopitoisuus etikkahappona ilmaistuna on vähintään 80 grammaa litrassa.

(...)

Puolimakeassa Vinagre de Jerez -luokan viinietikassa pelkistävien aineiden pitoisuus on vähintään 60 grammaa litrassa.

Makeassa Vinagre de Jerez viinietikassa pelkistävien aineiden pitoisuus on vähintään 150 grammaa litrassa.

Tuote-eritelmän B.4 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta.

Aiempi teksti:

Suojatut viinietikat jaetaan niiden vanhentamisajan mukaan seuraaviin luokkiin:

(...)

Lisäksi vastaavien viinilajikkeiden käytön perusteella erotetaan toisistaan seuraavan tyyppiset puolimakeat Vinagre de Jerez -viinietikat, jotka voivat kuulua mihin tahansa edellisessä kohdassa kuvattuun luokkaan:

- 1) "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez": tällä nimityksellä suojattu viinietikka, johon lisätään kypsyttämisen prosessin aikana Pedro Ximénez -tyyppistä viiniä.
- 2) "Vinagre de Jerez al Moscatel": tällä nimityksellä suojattu viinietikka, johon lisätään kypsyttämisen prosessin aikana Pedro Moscatel -tyyppistä viiniä.

Muutettu teksti:

B.4.1. Suojatut viinietikat jaetaan niiden vanhentamisajan mukaan seuraaviin luokkiin:

(...)

B.4.2 Seuraavan tyyppisiä puolimakeita Vinagre de Jerez -viinietikoita on jokaisessa edellä mainitussa luokassa:

- 1) "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, johon lisätään tuotantoalueen Pedro Ximénez -viiniä tai hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden Pedro Ximénez -lajikkeen rypäleiden mehua ja johon lisätään neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi.
- 2) "Vinagre de Jerez al Moscatel": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, johon lisätään tuotantoalueen Moscatel-viiniä tai hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden Moscatel-lajikkeen rypäleiden mehua ja johon lisätään neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi.

B.4.3 Edellisessä kohdassa kuvatut viinietikat voidaan saattaa markkinoille Vinagre de Jerez Dulce -luokan viinietikkana, jos pelkistävien aineiden pitoisuus on niissä vähintään 150 grammaa litrassa.

Tuote-eritelmän C.5 kohta – ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan

Aiempi teksti:

Vinagre de Jerez -luokan viinietikan valmistuksessa sallittuja menetelmiä ovat seuraavat:

(...)

Vastaavasti Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez- ja Vinagre de Jerez al Moscatel -luokkien viinietikkaan on sallittua lisätä alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viininvalmistamojen väkevöityjä viinejä.

(...)

Muutettu teksti:

Vinagre de Jerez -luokan viinietikan valmistuksessa sallittuja menetelmiä ovat seuraavat:

(...)

Vastaavasti Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez- ja Vinagre de Jerez al Moscatel -luokkien viinietikkaan on sallittua lisätä alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viininvalmistamojen väkevöityjä viinejä, vastaavasti kuin on sallittua lisätä tuotantoalueen näiden lajikkeiden hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden rypäleiden mehua, johon on lisätty neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi. Viimeksi mainitun on myös oltava alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viininvalmistamojen tuottamaa.

Vinagre de Jerez Dulce -luokan viinietikan tapauksessa B.4 kohdassa määritellyn Pedro Ximénez- ja Moscatel-viinien tai -rypälemehujen pelkistävien aineiden vähimmäispitoisuuden lisäksi on sallittava tiivistetyn rypälemehun ja väkevöidyn tiivistetyn rypälemehun käyttö.

(...)

Perustelu:

Kuten edellisessä kohdassa todettiin, nykyisen tuote-eritelmän mukaan eri vanhentamisaikoihin perustuvien eri luokkien tuotteet ("Vinagre de Jerez", "Vinagre de Jerez Reserva" ja "Vinagre de Jerez Gran Reserva") voidaan luokitella puolimakeiksi etikoiksi, jos niissä on pelkistäviä aineita vähintään 60 grammaa litrassa Pedro Ximénez- tai Moscatel-lajikkeista valmistettujen tarkoitukseen soveltuvien viinien käytön tuloksena.

Nämä puolimakeat viinietikat liittyvät kiistämättä suoraan alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattuihin perinteisiin väkevöityihin viineihin, joista "Vinagre de Jerez" on historiallisesti saanut alkunsa, ja lajikkeisiin, joita alueella käytetään perinteisesti näiden viinien valmistukseen. Siksi nyt ehdotetaan, että mahdollisten suojattujen viinietikoiden luetteloa laajennetaan sisältämään Pedro Ximénez- tai Moscatel-viinillä makeutettujen lisäksi myös ne, joihin lisätään tiivistettyä rypälemehua tai väkevöityä tiivistettyä rypälemehua, koska näitä ainesosia käytetään laajasti myös Jerez-viinien makeuttamiseen.

Silloin olisi myös mahdollista lisätä näiden lajikkeiden makeutta, mikä mahdollistaisi sen, että tuloksena saatavassa viinietikassa olisi pelkistäviä aineita vähintään 150 grammaa litrassa. Tällä tasolla makeus on jo selvästi huomattavissa, samoin kuin alkuperänimityksen "Jerez-Xérès-Sherry" suojaamassa viinissä.

5.4 Tarkoitukseen soveltuvan viinin määritelmän muuttaminen ja raaka-aineluettelon parantaminen

Asianomainen kohta:

Tuote-eritelmän D kohta ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta

Aiempi teksti:

Alkuperänimityksellä "Vinagre de Jerez" suojattua viinietikkaa saadaan ainoastaan tarkoitukseen soveltuvien viinien etikahappokäymisen avulla.

(...)

Kyseiset viinit valmistetaan näitä viininimikkeitä koskevien eritelmien, suojatun alkuperänimityksen tuotantoalueelta peräisin olevan rypäleen alkuperää koskevien vaatimusten ja täytöntöönpanosäännöksissä vahvistettujen viininvalmistusmenetelmien mukaisesti.

Muutettu teksti:

Alkuperänimityksellä "Vinagre de Jerez" suojattua viinietikkaa saadaan tarkoitukseen soveltuvien viinien etikahappokäymisen avulla.

(...)

Kyseiset viinit valmistetaan näitä viininimikkeitä koskevien eritelmien, suojatun alkuperänimityksen tuotantoalueelta peräisin olevan rypäleen alkuperää koskevien vaatimusten ja täytöntöönpanosäännöksissä vahvistettujen viininvalmistusmenetelmien mukaisesti, sanotun kuitenkaan vaikuttamatta siihen, että etikoitumisprosessin käynnistyminen itsestään voi aiheuttaa alkoholipitoisuuden pieneneminen alle kyseisessä lainsäädännössä asetetun rajan.

Lisäksi Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez- ja Vinagre de Jerez al Moscatel -luokkien viinietikkaan on sallittua lisätä alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viininvalmistamojen väkevöityjä viinejä, vastaavasti kuin on sallittua lisätä tuotantoalueen näiden lajikkeiden hyvin kypsien tai auringossa paahuttuneiden rypäleiden mehua, johon on lisätty neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi. Viimeksi mainitun on myös oltava alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viininvalmistamojen tuottamaa.

Vinagre de Jerez Dulce -luokan viinietikan tapauksessa tiivistetyn rypälemehun ja väkevöidyn tiivistetyn rypälemehun lisääminen on myös sallittua.

Perustelu:

D kohdan nykyinen sanamuoto mahdollistaa Vinagre de Jerez -viinietikan valmistamisen alkuperänimitysten "Jerez-Xérès-Sherry" ja "Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda" suojaamista viineistä, jotka täyttävät kyseisessä tuote-eritelmässä vahvistetut ehdot. On syytä muistaa, että Vinagre de Jerez -viinietikkaa on perinteisesti valmistettu kypsytyksprosessin viineistä, jotka ovat muuttuneet luonnollisesti etikaksi (etikoituneet) etikahappobakteerien vaikutuksesta.

Yksi edellä mainituissa eritelmissä asetettu ehto on, että näiden viinien tosiasiallisen vähimmäisalkoholipitoisuuden on oltava 15 tilavuusprosenttia. Luonnollinen etikoituminen tarkoittaa usein sitä, että osa alkoholista muuttuu etikahapoksi, mikä pienentää kokonaisalkoholipitoisuuden alle tämän rajan.

Siksi nyt ehdotetaan, että Vinagre de Jerez -luokan viinietikan tuote-eritelmässä sallitaan se, että tarkoitukseen sopivien viinien alkoholipitoisuus alittaa kussakin tuote-eritelmässä vahvistetun alarajan itsestään käynnistyvän etikoitumisprosessin tuloksena.

Raaka-aineiden luetteloa täydennetään myös edellisissä kohdissa esitettyjen muutosten mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Vinagre de Jerez"

EU-nro: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

"Vinagre de Jerez"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.8: muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

"Vinagre de Jerez" on tuotantoalueella valmistettujen tarkoitukseen soveltuvien viinien etikkahappokäymisestä saatava tuote, joka valmistetaan ja vanhennetaan tämän ilmoituksen 3.4 kohdassa kuvatuin perinteisin menetelmin ja jolla on jäljempänä kuvatut aistinvaraiset ja analyttiset ominaisuudet.

Alkuperänimityksellä suojattujen viinietikoiden erityiset analyttiset ominaisuudet ovat seuraavat:

- Jäännösalkoholipitoisuus on enintään 3 tilavuusprosenttia lukuun ottamatta makeita tai puolimakeita viinietikoita, joissa se on enintään 4 tilavuusprosenttia.
- Kokonaishappopitoisuus etikkahappona ilmaistuna on vähintään 70 grammaa litrassa lukuun ottamatta makeita tai puolimakeita viinietikoita, joissa se voi olla 60 grammaa litrassa. Gran Reserva -tyyppisissä viinietikoissa kokonaishappopitoisuus etikkahappona ilmaistuna on vähintään 80 grammaa litrassa.
- Sulfaattien enimmäispitoisuus on 3,5 grammaa litrassa.
- Puolimakeassa Vinagre de Jerez -luokan viinietikassa pelkistävien aineiden pitoisuus on vähintään 60 grammaa litrassa.
- Makeassa Vinagre de Jerez -viinietikassa pelkistävien aineiden pitoisuus on vähintään 150 grammaa litrassa.

Alkuperänimityksellä "Vinagre de Jerez" suojatun viinietikan väri vaihtelee kullasta mahonkiin, ja sen koostumus on sakea ja öljymäinen. Tuoksu on voimakas, hieman alkoholimainen, ja sitä hallitsevat viinin ja puun vivahteet. Maku on happamuudesta huolimatta miellyttävä ja viipyy suussa pitkään.

Suojatut viinietikat jaetaan niiden vanhentamisajan mukaan seuraaviin luokkiin:

- a) "Vinagre de Jerez": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, jota vanhennetaan vähintään kuusi kuukautta.
- b) "Vinagre de Jerez Reserva": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, jota vanhennetaan vähintään kaksi vuotta.
- c) "Vinagre de Jerez Gran Reserva": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, jota vanhennetaan vähintään kymmenen vuotta.

Seuraavan tyyppisiä puolimakeita Vinagre de Jerez -viinietikoita on jokaisessa edellä mainitussa luokassa:

- "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, johon lisätään tuotantoalueen Pedro Ximénez -viiniä tai hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden Pedro Ximénez -lajikkeen rypäleiden mehua ja johon lisätään neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi.
- "Vinagre de Jerez al Moscatel": tällä nimikkeellä suojattu viinietikka, johon lisätään tuotantoalueen Moscatel-viiniä tai hyvin kypsien tai auringossa paahtuneiden Moscatel-lajikkeen rypäleiden mehua ja johon lisätään neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi.

Edellisessä kohdassa kuvatut viinietikat voidaan saattaa markkinoille Vinagre de Jerez Dulce -luokan viinietikkana, jos pelkistävien aineiden pitoisuus on niissä vähintään 150 grammaa litrassa.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Alkuperänimityksellä "Vinagre de Jerez" suojattua viinietikkaa saadaan tarkoitukseen soveltuvien viinien etikkahappokäymisen avulla.

Näin ollen Vinagre de Jerez -viinietikan raaka-aineena käytetään niin kutsuttuja "tarkoitukseen soveltuvia viinejä". Kyseiset viinit ovat peräisin viinietikan tuotantoalueella sijaitsevista viininvalmistamoista. Tuotantoalue on sama kuin alkuperänimityksillä "Jerez-Xérès-Sherry" ja "Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda" suojattujen tuotteiden tuotantoalue, ja näitä tuotteita voivat olla seuraavat:

- a) tietyn vuoden viinit, jotka toimitetaan niiden saavutettua luonnollisen alkoholipitoisuutensa.
- b) kypsytetyt viinit, joita on vanhennettu niitä koskevassa eritelmässä vahvistetun keskimääräisen vähimmäisaikajakson ajan.

Kyseiset viinit valmistetaan näitä viininimikkeitä koskevien eritelmien, suojatun alkuperänimityksen tuotantoalueelta peräisin olevan rypäleen alkuperää koskevien vaatimusten ja täytöntönnöpanosäädöksissä vahvistettujen viininvalmistusmenetelmien mukaisesti, sanotun kuitenkin vaikuttamatta siihen, että etikoitumisprosessin käynnistyminen itsestään voi aiheuttaa alkoholipitoisuuden pieneneminen alle kyseisessä lainsäädännössä asetetun rajan.

Lisäksi Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez- ja Vinagre de Jerez al Moscatel -luokkien viinietikkaan on sallittua lisätä alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viininvalmistamojen väkevöityjä viinejä, vastaavasti kuin on sallittua lisätä tuotantoalueen näiden lajikkeiden hyvin kypsien tai auringossa paahutuneiden rypäleiden mehua, johon on lisätty neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia käymisen pysäyttämiseksi. Viimeksi mainitun on myös oltava alkuperänimityksellä "Jerez-Xérès-Sherry" suojattujen tuotteiden tuotantoalueen rekistereihin kuuluvien viininvalmistamojen tuottamaa.

Vinagre de Jerez Dulce -luokan viinietikan tapauksessa tiivistetyn rypälemehun ja väkevöidyn tiivistetyn rypälemehun lisääminen on myös sallittua.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

a) Denaturointi

Kaikki tarkoitukseen soveltuvat viinierät denaturoidaan etikoimalla niitä jonkin verran niiden saavutettua rekisteröityyn viininvalmistamoon. Etikoituminen saadaan aikaan lisäämällä viinierään riittävä määrä kyseisen valmistamon varastossa olevaa viinietikkaa siten, että saadun seoksen etikkahappopitoisuudeksi tulee vähintään 1° Brixin asteikolla.

b) Etikoituminen

Etikoitumisessa on kyse viinin sisältämän alkoholin muuttumisesta etikkahapoksi hapettavien bakteerien toiminnan kautta. Vinagre de Jerez -viinietikan valmistuksessa voidaan käyttää kahta eri menetelmää:

- 1) Toista menetelmää käyttävät viinietikkaa valmistavat viininvalmistamot (Bodegas de Elaboración de Vinagre): Ne ovat teollisuuslaitoksia, joilla on etikoimista varten erityiset säiliöt ("acetificador") joissa raaka-aine – tarkoitukseen soveltuva viini – muutetaan ohjatun etikkahappokäymisprosessin avulla tarkoitukseen soveltuvaksi viinietikaksi.
- 2) Toista menetelmää käytetään viinietikan kypsyttämiseksi ja toimittamisesta vastaavissa viininvalmistamoissa (Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres). Tässä menetelmässä etikoituminen tapahtuu samoissa puuastioissa, joita käytetään vanhentamiseen.

c) Vanhentaminen eli kypsyttäminen

Suojattujen viinietikoiden valmistuksen edellyttämä erityinen kypsytyksen tai vanhentamisen menetelmä voi olla perinteinen solera-menetelmä ("criaderas y solera") (jossa tynnyrit järjestetään eri kerroksiin (criaderas) vanhentamisen eri asteiden mukaan niin, että vanhimmat ovat lattian (solera) tasolla ja alemman kerroksen tynnyreitä täytetään määrääjain ylemmän kerroksen viinietikalla) tai kypsyttäminen vuosikerroittain ("añadas"), jossa tarkoitukseen soveltuvia viinietikoita kypsytetään riittävän pitkään kullekin tyyppille ominaisten aistinvaraisten ja analyttisten ominaisuuksien aikaansaamiseksi.

1) Vanhentamisastiat

Koko kypsytettävän viinietikan varasto säilytetään tilavuudeltaan enintään 1 000 litran puuastioissa, joita on aikaisemmin käytetty viinin vanhentamiseen. Sääntelyneuvosto voi poikkeustapauksissa hyväksyä viinien kypsyttämisen myös tilavuudeltaan yli 1 000 litran puuastioissa edellyttäen, että niitä käytetään historiallisista syistä ja että sääntelyneuvosto on rekisteröinyt tällaisen käyttötarkoituksen ennen eritelmän julkaisemista.

2) Keskimääräinen vähimmäisvanhentamisaika

Kaikkia viinietikoita on vanhennettava keskimäärin vähintään kuusi kuukautta ennen kulutukseen toimittamista. Vinagre de Jerez Reserva -luokan viinietikkaa vanhennetaan keskimäärin vähintään kaksi vuotta ja Vinagre de Jerez Gran Reserva -luokan viinietikkaa keskimäärin vähintään kymmenen vuotta.

Viinietikoissa, jotka valmistetaan kokonaan samasta vuosikerrasta ja jotka näin ollen kypsytetään sekoittamatta niitä missään vaiheessa eri sadon viinistä valmistettuun viinietikkaan, voidaan käyttää mainintaa "Añada" (vuosikerta) edellyttäen, että niitä on vanhennettu vähintään kaksi vuotta. Kyseinen maininta on yhteensopiva muiden 3.2. kohdassa lueteltujen mainintojen kanssa sillä edellytyksellä, että viinillä on kussakin tapauksessa vaaditut erityisominaisuudet.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Sellaisenaan käytettäväksi tarkoitettu Vinagre de Jerez -viinietikka pakataan lasista tai muusta sellaisesta materiaalista tehtyyn pakkaukseen, joka ei heikennä tuotteen erityisominaisuuksia eikä vähennä kyseiselle elintarvikkeelle kussakin vaiheessa hyväksyttyä nimellistilavuutta.

Vinagre de Jerez -viinietikka voidaan pakata:

- 1) pullottamossa, jonka omistaa viinietikan kypsyttämisestä ja toimittamisesta vastaavan viininvalmistamon (Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres) rekisteriin kirjattu yritys, tai
- 2) sääntelyneuvoston hyväksymässä pullottamossa, joka osallistuu ainoastaan viinietikan pakkaamiseen ja jonka omistaa tuotantoalueella tai sen ulkopuolella sijaitseva talouden toimija, joka hankkii rekisteröidyille yrityksille Vinagre de Jerez -viinietikan pakkaamattomana.

Molemmissa tapauksissa kyseisten pullottamoiden on hyväksynnän saadakseen osoitettava sääntelyneuvostolle täyttävänsä ne viinietikan pakkaamista koskevat lakisääteiset vaatimukset, joita niihin kullakin alueella sovelletaan. Lisäksi niillä on oltava käytössään laadunvalvontajärjestelmä, jonka avulla varmistetaan rekisteröidyltä viininvalmistamoilta hankitun tuotteen täysi jäljitettävyyys ja sen asianmukainen käyttö.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Pullotetun viinietikan etiketissä ja vastaetiketissä on oltava selkeästi esillä pakollinen maininta "Denominación de Origen Vinagre de Jerez" ja kyseessä olevan viinietikan tyyppi sekä kaikki sovellettavassa lainsäädännössä yleisesti määrätyt tiedot. Lisäksi ne on varustettava sääntelyneuvoston antamalla varmistussinetillä tai vastaetiketillä, jossa on alkuperänimityksen tunnus sekä sääntelyneuvoston määräysten mukainen aakkosnumeerinen koodi tuotteen tunnistamista varten.

Sääntelyneuvosto varmistaa, että etiketit, joissa käytetään suojattua nimitystä "Vinagre de Jerez", ovat eritelmässä annettujen määräysten ja suojattuja alkuperänimityksiä koskevien erityisten etiketöintisääntöjen mukaiset.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Vinagre de Jerez -viinietikan tuotantoalueeseen kuuluvat Cádizin maakunnan kunnat Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real ja Chiclana de la Frontera sekä Sevillan maakunnan kunta Lebrija. Ne sijaitsevat itään Greenwichin pituuspiiristä 5° 49' läntistä pituutta ja etelään 36° 58' pohjoisesta leveydestä.

Edellä kuvattu tuotantoalue on sama kuin alkuperänimityksillä "Jerez-Xérès-Sherry" ja "Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda" suojattujen tuotteiden tuotantoalue.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Vinagre de Jerez -viinietikan tuotantoalueen erityisyys liittyy historiallisiin, luontoa koskeviin ja inhimillisiin syihin:

a) Historialliset tekijät

Viininviljely sekä viinin ja viinietikan valmistus ovat kuuluneet olennaisesti Jerezin alueeseen kautta koko sen vuosituhantisen historian, joka ulottuu foinikialaisaikoihin saakka. Jerezin alueen sijainti esimerkiksi Cádizin ja Sevillan tärkeiden ja historiallisesti merkittävien kauppasatamien läheisyydessä ratkaisi sen, että paikallista viiniä ja viinietikkaa oli usein lastina sekä Amerikkaan että Pohjois-Euroopan markkinoille suuntaavissa aluksissa, sekä sen, että viinin ja viinietikan vanhentamiseen käytettiin amerikkalaisesta tammesta merentakaisissa siirtomaissa valmistettuja astioita. Myös solera-menetelmällä ("criaderas y soleras"), joka on aidosti osa Jerezin alueen viininviljelyä, on selvä historiallinen alkuperä, joka ulottuu 1600-luvulle ja johtuu tarpeesta vastata tasalaatuisen viinin ja viinietikan markkinakysyntään muuttuvista sadoista riippumatta.

b) Luontoon liittyvät tekijät

Tuotantoalueelle ominainen maasto on tasaista tai lievästi kumpuilevaa, ja rinteiden jyrkkyys vaihtelee 10 ja 15 prosentin välillä. Niiden maaperä on pääasiassa nimellä "albariza" tunnettua valkoista, pehmeän hiekkaista savimaata, joka pidättää hyvin kosteutta. Se koostuu kalkkikivestä, savesta ja kvartsista. Ilmasto on lämmin, talven minimilämpötila on noin 5 °C ja kesän maksimilämpötila noin 35 °C. Aurinko paistaa tuotantoalueella yli 300 päivää vuodessa ja keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 600 l/m². Sateita saadaan pääasiassa marras-, joului- ja maaliskuussa. Tämän tekijän yhteydessä on kuitenkin otettava huomioon alueelle tyypillisen albariza-maalajin kyky pidättää kosteutta ja estää haihtumista. Lisäksi on mainittava alueella vallitsevien tuuliolojen merkittävä vaikutus ilmastoon. Yleisimmät tuulet ovat sisämaalta puhaltava kuiva ja kuuma itätuuli ja valtamereltä puhaltava länsituuli, joka saa aikaan korkean ilmankosteuden ja tasoittaa ilmastoa merkittävästi erityisesti kesällä.

c) Inhimilliset tekijät

Vinagre de Jerez -viinietikan vanhentamiseen pääasiallisesti käytetty solera-menetelmä ("criaderas y solera") on tuotantoalueen alkuperäinen kypsytysmenetelmä, samoin kuin tyypillisten amerikkalaisesta tammesta valmistettujen ja viinillä voimakkaasti liotettujen viinitynnysten ("bota"), käyttö. Myös rakennustekniikalla on merkittävä vaikutus alkuperänimityksellä "Vinagre de Jerez" suojatun viinietikan ominaislaatuun. Viinietikan vanhennukseen käytetyissä viininvalmistamoissa on tavallisesti korkea harjakatto, minkä ansiosta sisätilojen suuri ilmamäärä tasaa ulkolämpötilojen vaihtelua. Seinät ovat yleensä riittävän paksut ja eristävät ja ikkunat sijaitsevat korkealla, jolloin ilma pääsee kiertämään ja on mahdollista hyödyntää yöllistä viileää länsituulta, mutta tynnyrit eivät kuitenkaan ole suoraan auringonvalossa.

5.2 Tuotteen erityisyys

Vinagre de Jerez -viinietikan erityisyyden osalta on ensisijaisesti mainittava sen valmistusraaka-aine: tarkoitukseen soveltuvat viinit. Tuotantoalueelta saadaan myös erityisominaisuuksiltaan todella ainutlaatuisia viinejä, joiden jotkin piirteet ovat selvästi havaittavissa Vinagre de Jerez -viinietikassa: kullasta mahonkiin ulottuva väriasteikko ja kevyesti alkoholimaiset tuoksut, joita hallitsevat viinin vivahteet ja puu.

Toisaalta alueen ilmasto-olosuhteet ja viininvalmistamojen rakennustekniset ominaisuudet, joiden avulla valmistamojen sisätiloihin luodaan erityinen mikroilmasto, ovat omiaan nostamaan kypsytyksen aikana viinietikan ainesosien pitoisuudet sellaiselle tasolle, että niiden maku viipyy suussa pitkään.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin

Kaikki mainitut pinnanmuodostuksen, maaperän ja ilmaston ominaispiirteet antavat tuotantoalueen viininviljelylle ne erottavat ominaispiirteet, jotka määräävät tarkoitukseen soveltuviin viinien ja vastaavasti myös niistä saatavan Vinagre de Jerez -viinietikan erityisominaisuudet suurelta osin. Luontoon liittyvillä tekijöillä on ratkaiseva vaikutus käytettävistä rypälelajikkeista (Palomino, Moscatel ja Pedro Ximénez) saataviin tarkoitukseen soveltuviin viineihin. Vinagre de Jerez -viinietikan tuotantoalueen kaltaisella kuumalla alueella rypäleet kypsyvät siten yleensä nopeasti, ja erittäin sokeripitoisen rypälemehun happamuus on tavallisesti alhainen. Valon kokonaismäärä tuotantoalueella on viiniköynnöksen kasvukaudella huomattavan suuri, minkä ansiosta rypäleet kehittyvät ja kypsyvät hyvin. Tuotantoalueelle ovat tyypillisiä myös kuivat kesät, jotka ajoittuvat rypäleiden kypsymis- ja sadonkorjuukauteen ja jolloin puhaltaa pääasiassa erittäin kuiva ja kuuma itätuuli. Samanaikaisesti Atlantin valtamereltä puhaltava huomattavan lämmin länsituuli aiheuttaa kesäisin usein yöllisiä tuulenvireitä, jotka tuovat mukanaan runsaasti kastetta, mikä lievittää alueen voimakkaan valoisuuden pahentamaa vesivajetta. Tässä suhteessa maa-aineksella, joka tunnetaan nimellä "albariza", on myös ratkaiseva vaikutus, sillä sen kosteuden pidätyskyvyn ansiosta maaperässä on käytettävissä vesivaroja.

Toisaalta ikivanhojen, tarkasti valikoituneiden ja alueen ympäristöolosuhteisiin sidoksissa olevien hiivojen mukanaan tuomat ominaisuudet ovat tärkeä pääoma. Niin kutsutulla "Marco de Jerez" -viinialueella alkoholin valmistuksessa käytettävät hiivat käynnistävät viinin alkoholin ja polyalkoholien aineenvaihdunnan, jonka tuloksena syntyvät viinin sivuaineet ja viinin alkuperäiset ainesosat muuttuvat: glyserolipitoisuus vähenee, asetaldehydipitoisuus kasvaa ja esteröitymistuotteet lisääntyvät. Asetaldehydeistä puolestaan muodostuu asetoinia, joka yhdessä korkeampien alkoholin kanssa saa aikaan Vinagre de Jerez -viinietikalle ominaisen aromin. Jäännösalkoholin huomattavalla määrällä on myös erityisen suuri merkitys Vinagre de Jerez -viinietikan laadun ja yksilöllisten ominaisuuksien kannalta, sillä sen ansiosta syntyy esteröityjä yhdisteitä (pääasiassa etyyliasetaattia), jotka antavat viinietikalle moniulotteisemman rakenteen ja tasapainottavat etikoitumisessa syntyviä primääriaromeja.

Kypsytytys tammitynnyreissä ja viininvalmistamoiden erityiset mikroilmasto-olosuhteet vaikuttavat myös siihen, että viinietikka saa kypsyttämisen aikana vähitellen sille ominaiset erityispiirteet. Käytetyn tynnyrityypin mikro-oksidaatiokyky soveltuu erityisen hyvin viinietikan hitaaseen kypsyttämiseen ja mahdollistaa vanhentamisen aikana sellaisten ainesosien vähittäisen vapautumisen, jotka vakauttavat väriaineita, muodostavat polymeeriryhmiä ja saavat aikaan meripihkasta mahonkiin vaihtelevat sävyt, vaniljaiset vivahteet sekä maitokahvin ja paahdetun kahvin aromit.

Alueella pääasiallisesti käytetty kypsytyksen menetelmä ("criaderas y soleras") edistää merkittävästi viinietikan tasalaatuisuutta tasoittamalla eri vuosikertojen vaikutusta. Lisäksi Marco de Jerez -viinialueen viininvalmistamoiden rakennustekniikka, joka on omiaan mikroilmasto-olosuhteiden säilyttämiseen, paitsi mahdollistaa viinietikan hitaan hapettumisen myös Vinagre de Jerez -viinietikan kypsyttämiseen käytettävien tynnyreiden säilyttämisen parhaissa mahdollisissa olosuhteissa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Muutetun tuote-eritelmän saa käyttöön seuraavasta osoitteesta:

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

tai menemällä aluehallituksen maatalous-, kalastus- ja maaseudun kehittämisministeriön kotisivulle (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) ja seuraamalla polkua: "Áreas de actividad"/"Industrias y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad"/"Denominaciones de calidad"/"Vinagres".
