

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2020/C 238/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra e közzététel napjától számított három hónapon belül.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ
TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem.

„VINAGRE DE JEREZ”

EU-szám: PDO-ES-0723-AM01 – 2018.12.18.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas [az oltalom alatt álló eredetmegjelölések szabályozó tanácsa] „Jerez-Xérès-Sherry”; „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” és „Vinagre de Jerez”. Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). Spanyolország Tel. (+ 34) 956 332 050. vinjerez@sherry.org

Az Andalúz Autonóm Közösség Regionális Mezőgazdasági, Halászati és Vidékfejlesztési Minisztériumának 2018. február 12-i határozata – amely jóváhagyja a „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” és „Vinagre de Jerez” oltalom alatt álló eredetmegjelölések Szabályozó Tanácsának működéséről szóló rendeletet – megállapítja, hogy az andalúziai élelmiszeripari és halászati ágazat minőségéről szóló, 2011. március 25-i 2/2011. sz. törvény III. címének IV. fejezetében előírt feltételeknek megfelelően a szabályozó tanács jelenti a „Vinagre de Jerez” oltalom alatt álló eredetmegjelölés irányító testületét. Ennélfogva egyértelműen jogos érdeke fűződik a termékleírás e módosításának kérelmezéséhez.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. Módosítás(ok)

A termékleírás és az egységes dokumentum különböző szakaszait érintő négy alapvető módosítás javasolt, amelyek a tervezett változtatások magyarázata céljából az alábbiakban láthatók:

5.1. Az oltalom alatt álló ecetek szárazanyag- és hamutartalmára vonatkozó követelmények eltávolítása

Érintett szakaszok:

A termékleírás B.2. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. pontja.

Korábbi szöveg:

(...)

Szárazanyag-tartalmuk legalább 1,30 gramm/liter/savfok kell, hogy legyen, a „Vinagre de Jerez Gran Reserva” kategória esetén pedig el kell érnie a 2,30 gramm/liter/savfok értéket.

A hamutartalom 2–7 gramm/liter, kivéve a „Vinagre de Jerez Gran Reserva” kategóriát, amelynek esetében ez az érték 4–8 gramm/liter.

Módosított szöveg:

(Ez a két követelmény törlésre kerül a B.2. szakaszból)

A termékleírás F.4. szakasza és az egységes dokumentum 5.3. pontja.

Korábbi szöveg:

(...)

A tölgyfahordós érlelés és a pincék sajátos mikroklimatikus viszonyai biztosítják továbbá, hogy az ecet egyedi tulajdonságokkal gazdagodjon az érlelés alatt. Az alkalmazott hordótípus – előzetesen hosszú időn át sherry borokhoz használt amerikai tölgyfahordó – az ecet éréséhez ideális mikrooxidációs képességgel rendelkezik, és lehetővé teszi, hogy az érlelés során fokozatosan kialakuljanak azok az összetevők, amelyek elősegítik a színezőanyagok stabilizálódását, a polimercsoportok képződését, illetve a borostyánsárga és mahagóni közötti jellegzetes árnyalatok, valamint a vaníliás jegyek és a tejes- és pörköltkávé aromák létrejöttét. Másrésztől, a fában lévő hemicellulóz lehetővé teszi a víztartalom fokozatos párolgását, aminek következtében nő az ecet szárazanyag-, ásványisó- és hamutartalma. Következésképpen a szárazanyag-tartalom a „Vinagre de Jerez” esetében legalább 1,30 gramm/liter/savfok, míg a „Vinagre Jerez Gran Reserva” esetében legalább 2,30 gramm/liter/savfok, a hamutartalom pedig 2–7 gramm/liter, kivéve a „Vinagre de Jerez Gran Reserva” kategóriát, amelynek esetében ez az érték 4–8 gramm/liter kell, hogy legyen.

(...)

Módosított szöveg:

(...)

A tölgyfahordós érlelés és a pincék sajátos mikroklimatikus viszonyai biztosítják továbbá, hogy az ecet egyedi tulajdonságokkal gazdagodjon az érlelés alatt. Az alkalmazott hordótípus – előzetesen hosszú időn át sherry borokhoz használt amerikai tölgyfahordó – az ecet éréséhez ideális mikrooxidációs képességgel rendelkezik, és lehetővé teszi, hogy az érlelés során fokozatosan kialakuljanak azok az összetevők, amelyek elősegítik a színezőanyagok stabilizálódását, a polimercsoportok képződését, illetve a borostyánsárga és mahagóni közötti jellegzetes árnyalatok, valamint a vaníliás jegyek és a tejes- és pörköltkávé aromák létrejöttét.

(...)

A módosítás indokolása

Az ecetekre vonatkozó általános jogszabályi követelményeket meghaladó legkisebb hamutartalom és szárazanyag-tartalom termékleírásban való megállapítása az oltalom alatt álló ecetekben hagyományosan észlelt általános értékeket tükrözte. Az ecet készítéséhez megfelelő bor előállításához felhasznált nyersanyagok jellemzői miatt ezek általában magasabbak voltak azon gyakorlat eredményeként, amelynek során a mustot bizonyos nyomással (második préselés) nyerték és a szőlőt kizárólag kézzel szüretelték, meghagyva ily módon a kocsányt, illetve a szárat. Mindkét tényező közvetlenül befolyásolta az ecetek készítéséhez megfelelő bor hamutartalmát és szárazanyag-tartalmát, ezáltal pedig végső soron a kapott eceteket.

A bortermelők technológiai fejlesztései, például a gépesítéshez jobban igazodó ültetési sémák, a magas művelésű szőlő, a szőlővesszőket és szőlőszemeket jobban kezelő szüretelőgépek stb. eredményeként ma már az eredetmegjelölés előállítási területén termesztett szőlő csaknem felét géppel szüretelik. Mindez azt jelenti, hogy a „Vinagre de Jerez” készítéséhez megfelelő borok előállításához felhasznált szőlő jó részének zúzását kocsány nélkül végzik, ez pedig jelentősen csökkenti a tanninok és ily módon a hamu és a szárazanyag szintjét.

A finomabb és elegánsabb ecetek előállítására irányuló termelői trend nyomán növekszik az első préselésből származó, nagyon kis nyomással nyert és általában hőmérsékletszabályozással feljavított mustok felhasználása is. Ez szintén az illatosabb és kifinomultabb, ám egyúttal kevésbé strukturált, kisebb hamu- és szárazanyag-tartalmú borok készítésének irányába hat. Arról sem szabad megfeledkezni, hogy ez a két paraméter nem feltétlenül befolyásolja az ecet minőségét. Ennél sokkal fontosabb tényező a jól elkészített, egészséges és minőségi bor nyersanyag, amelyben megfelelően jelenik meg a fajta és a termőhely.

A fenti okok miatt a Szabályozó Tanács – az e célból létrehozott Technikai Bizottság ajánlására – javasolja az említett paraméterek eltávolítását a termékleírásból. Továbbra is az ecetekre vonatkozó általános jogszabályi követelmények alkalmazandók.

5.2. Szőlőmust használata

Érintett szakaszok:

A termékleírás B.4. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. pontja.

Korábbi szöveg:

(...)

Ezenkívül az előállításukhoz felhasznált borfajták szerint a „Vinagre de Jerez” alábbi féledes fajtái különböztethetők meg, amelyek az előző pontban leírt kategóriák bármelyikének megfelelhetnek:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez az előállítási folyamat során Pedro Ximénez fajtájú borokat adnak.
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez az előállítási folyamat során Moscatel fajtájú borokat adnak.

Módosított szöveg:

(...)

B.4.2. A fenti kategóriák mindegyikében megtalálhatók a „Vinagre de Jerez” alábbi féledes fajtái:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez Pedro Ximénez bort vagy a termelési területről származó nagyon érett vagy napégette Pedro Ximénez fajtájú szőlőt adnak, és amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából.
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez Moscatel bort vagy a termelési területről származó, nagyon érett vagy napégette Moscatel fajtájú szőlőből készült mustot adnak, és amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából.

A termékleírás C.5. szakasza; az egységes dokumentum nem módosul

Korábbi szöveg:

A „Vinagre de Jerez” előállítása során az alábbi eljárások engedélyezettek:

(...)

Hasonlóképpen, a „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” és a „Vinagre de Jerez al Moscatel” esetében engedélyezett a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból származó szeszezett borok hozzáadása.

Módosított szöveg:

A „Vinagre de Jerez” előállításánál az alábbi eljárások engedélyezettek:

(...)

Hasonlóképpen, a „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” és a „Vinagre de Jerez al Moscatel” esetében engedélyezett a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból származó szeszezett borok hozzáadása csakúgy, mint az e fajták termelési területéről származó, nagyon érett vagy napégette szőlőjéből készült must hozzáadása, amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából. Ez utóbbinak is a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból kell származnia.

A módosítás indokolása

Amikor az eredetmegjelölésre vonatkozó termékleírás készült, az oltalom alatt álló ecetek félédes ecetek előállítását célzó lehetséges édesítése csupán a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokban Pedro Ximénez vagy Moscatel fajták felhasználásával készülő szeszezett borokra korlátozódott.

E borok felhasználási lehetőségeit azonban nagyban korlátozza az esetükben – a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölésre vonatkozó termékleírásnak megfelelően – előírt 15 térfogatszázalék alkoholtartalom, mivel ezáltal csökken a savfok és emelkedik az alkoholtartalom, emiatt pedig a kapott ecetek kívül kerülhetnek az e paraméterekhez a termékleírásban rögzített határértékeken.

Szem előtt kell tartani azt a minőségi célt, hogy ezeknél az ecetknél meg kell jelennie bizonyos mértékű édességnek és az említett fajták tipikus érzékszervi jellemzőinek, amelyek egyrészt a fajta jellemzői miatt, másrészt a hagyományos túlértékelési vagy „asoleo” [napégetési] eljárások alkalmazásának köszönhetően nagyon markánsak az adott területen.

A termelési területéről származó, nagyon érett vagy napégette fajták szőlőjének felhasználása – amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adnak az erjesztés leállítására céljából (ennek is a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból kell származnia) – teszi lehetővé azoknak az oltalom alatt álló eceteknek az előállítását, amelyekben finoman megjelennek e fajták jegyei és a szükséges édesség, de nem következik be a savfok túlzott csökkenése vagy az alkoholtartalom jelentős emelkedése.

5.3. A „Vinagre de Jerez” félédes és édes fajtáinak oltalma

Érintett szakaszok:

A termékleírás B.2. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. szakasza

Korábbi szöveg:

Az oltalom alatt álló ecetek specifikus analitikai jellemzői a következők:

Maradék alkoholtartalmuk nem haladhatja meg a 3 térfogatszázalékot, kivéve a Pedro Ximénez- és a Moscatel-alapú eceteket, amelyek esetében nem haladhatja meg a 4 térfogatszázalékot.

Összes ecetsavtartalmuk legalább 70 gramm/liter kell legyen, kivéve a Pedro Ximénez- és a Moscatel-alapú eceteket, amelyek ecetsavtartalma 60 gramm/liter is lehet. A Gran Reserva típusú ecetek esetében az összes ecetsavtartalom legalább 80 gramm/liter kell, hogy legyen.

(...)

A Pedro Ximénez és a Moscatel kategóriába tartozó eceteknek az e borfajtákból származó, legalább 60 gramm/liter mennyiségű redukálóanyagot kell tartalmazniuk.

Módosított szöveg:

Az oltalom alatt álló ecetek specifikus analitikai jellemzői a következők:

Maradék alkoholtartalmuk nem haladhatja meg a 3 térfogatszázalékot, kivéve az édes vagy félédes eceteket, amelyek esetében nem haladhatja meg a 4 térfogatszázalékot.

Összes ecetsavtartalmuk legalább 70 gramm/liter kell legyen, kivéve az édes vagy félédes eceteket, amelyek esetében 60 gramm/liter is lehet. A Gran Reserva típusú ecetek esetében az összes ecetsavtartalom legalább 80 gramm/liter kell, hogy legyen.

(...)

A félédes „Vinagre de Jerez” ecetnek legalább 60 gramm/liter mennyiségű redukálóanyagot kell tartalmaznia.

Az édes „Vinagre de Jerez” ecetnek legalább 150 gramm/liter mennyiségű redukálóanyagot kell tartalmaznia.

A termékleírás B.4. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. szakasza

Korábbi szöveg:

Az ecetek eltérő érlelési ideje alapján az alábbi kategóriák különböztethetők meg:

(...)

Ezenkívül az előállításukhoz felhasznált borfajták szerint a „Vinagre de Jerez” alábbi félédes fajtái különböztethetők meg, amelyek az előző pontban leírt kategóriák bármelyikének megfelehetnek:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez az előállítási folyamat során Pedro Ximénez fajtájú borokat adnak.
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez az előállítási folyamat során Moscatel fajtájú borokat adnak.

Módosított szöveg:

B.4.1. Az ecetek eltérő érlelési ideje alapján az alábbi kategóriák különböztethetők meg:

(...)

B.4.2. A fenti kategóriák mindegyikében megtalálhatók a „Vinagre de Jerez” alábbi félédes fajtái:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez Pedro Ximénez bort vagy a termelési területről származó nagyon érett vagy napégette Pedro Ximénez fajtájú szőlőt adnak, és amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából.
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez Moscatel bort vagy a termelési területről származó, nagyon érett vagy napégette Moscatel fajtájú szőlőből készült mustot adnak, és amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából.

B.4.3. Az előző pontban ismertetett félédes ecetek „Vinagre de Jerez Dulce” ecetként forgalmazhatók, amennyiben legalább 150 gramm/liter mennyiségű redukálóanyagot tartalmaznak.

A termékleírás C.5. szakasza; az egységes dokumentum nem módosul

Korábbi szöveg:

A „Vinagre de Jerez” előállítása során az alábbi eljárások engedélyezettek:

(...)

Hasonlóképpen, a „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” és a „Vinagre de Jerez al Moscatel” esetében engedélyezett a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból származó szeszezett borok hozzáadása.

(...)

Módosított szöveg:

A „Vinagre de Jerez” előállítása során az alábbi gyakorlatok engedélyezettek:

(...)

Hasonlóképpen, a „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” és a „Vinagre de Jerez al Moscatel” esetében engedélyezett a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból származó szeszezett borok hozzáadása csak úgy, mint az e fajták termelési területről származó, nagyon érett vagy napégette szőlőből készült must hozzáadása, amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából. Ez utóbbinak is a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból kell származnia.

A „Vinagre de Jerez Dulce” esetében – a Pedro Ximénez és Moscatel borokból származó redukálóanyagok B.4. pontban meghatározott legkisebb mennyisége mellett – mustsűrítmény és finomított mustsűrítmény hozzáadása is engedélyezett.

(...)

Indokolás:

Az előző pontban említettek szerint a jelenlegi termékleírás úgy rendelkezik, hogy az érlelési időközön alapuló különböző kategóriákból származó termékek („Vinagre de Jerez”, „Vinagre de Jerez Reserva” és „Vinagre de Jerez Gran Reserva”) a Pedro Ximénez vagy Moscatel fajtákból készített megfelelő borok felhasználása miatt a félédes ecetekhez sorolhatók, ha legalább 60 gramm/liter mennyiségű redukálóanyagot tartalmaznak.

E félédes ecetek kétségkívül közvetlenül kapcsolódnak a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés hagyományos szeszezett boraihoz – amelyekből a „Vinagre de Jerez” történelmileg kialakult – és az e borok készítéséhez a területen hagyományosan használt fajtákhoz. Javasoljuk tehát az oltalom alá helyezhető ecetek jegyzékének olyan kibővítését, hogy abban ne csak a Pedro Ximénez vagy Moscatel borokkal édesített, hanem a mustsűrítmény vagy finomított mustsűrítmény hozzáadásával készített ecetek is szerepeljenek, hiszen a Jerez borok édesítéséhez ezeket az összetevőket is széles körben használják.

Ily módon az e fajták által biztosított édesség is kiegészíthető lenne, az kapott ecet pedig ezáltal legalább 150 g/l szintet érne el, amelynél az édességérzet már igen jelentős, csakúgy mint a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés oltalma alatt álló bor esetében.

5.4. A megfelelő bor fogalom meghatározásának módosítása és a nyersanyagok jegyzékének javítása

Érintett szakaszok:

A termékleírás D. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. szakasza

Korábbi szöveg:

A „Vinagre de Jerez” eredetmegjelölés oltalma alatt álló ecetek kizárólag „megfelelő borok” ecetes erjesztésével állíthatók elő.

(...)

E borok előállítása a fenti bormegjelölések termékleírásaiban foglaltak szerint történik, az alkalmazandó jogszabályok által meghatározott követelmények szerint, amelyek rendelkeznek a borászati eljárásokról és rögzítik, hogy a szőlőnek az OEM területéről kell származnia.

Módosított szöveg:

A „Vinagre de Jerez” megjelöléshez tartozó ecetek kizárólag „megfelelő borok” ecetes erjesztésével állíthatók elő.

(...)

E borok előállítása a fenti bormegjelölések termékleírásaiban foglaltak szerint történik, az alkalmazandó jogszabályok által meghatározott követelmények szerint, amelyek rendelkeznek a borászati eljárásokról és rögzítik, hogy a szőlőnek az OEM területéről kell származnia azon tény sérelme nélkül, hogy az ecetesedési folyamat spontán beindulása miatt az alkoholtartalom a jogszabályban megállapított határérték alá csökkenhetett.

Emellett a „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” és a „Vinagre de Jerez al Moscatel” esetében engedélyezett a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból származó szeszezett borok hozzáadása csakúgy, mint az e fajták termelési területéről származó, nagyon érett vagy napégette szőlőjéből készült must hozzáadása, amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából. Ez utóbbinak is a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból kell származnia.

A „Vinagre de Jerez Dulce” esetében mustsűrítmény és finomított mustsűrítmény hozzáadása is engedélyezett.

Indokolás:

A D. szakasz jelenlegi szövege lehetőséget biztosít a „Vinagre de Jerez” előállítására azokból a „Jerez-Xérès-Sherry” és a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” eredetmegjelölés oltalma alatt álló borokból, amelyek megfelelnek a saját termékleírásukban megállapított feltételeknek. Meg kell jegyezni, hogy a „Vinagre de Jerez” történelmileg azokból az érlelés alatti borokból származott, amelyek „átalakulása” (ecetesedése) az ecetsav-baktériumok tevékenysége révén következett be.

A fent említett termékleírások egyik feltétele azonban előírja, hogy e borok alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék legyen. A természetes ecetesedés gyakran azt jelenti, hogy az alkohol egy része átalakul ecetsavvá, amely az összes alkoholtartalmat e küszöb alá csökkenti.

Ezért tehát az a javaslat, hogy a „Vinagre de Jerez” termékleírása biztosítsa annak lehetőségét, hogy a megfelelő borok alkoholtartalma a saját termékleírásukban megállapított határértékek alá csökkenjen az ecetesedési folyamat spontán megindulása következtében.

Végezetül – az előző szakaszban szereplő módosításokkal összhangban – megtörténik a nyersanyagok jegyzékének kiegészítése.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„VINAGRE DE JEREZ”

EU-szám: PDO-ES-0723-AM01 – 2018.12.18.

OEM (X) OFJ ()

1. **Név**

„Vinagre de Jerez”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

1.8. osztály: a Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Vinagre de Jerez” a termelési területen készített megfelelő borok ecetes erjesztéséből származó termék, amelynek előállítását és érlelését a 3.4. szakaszban leírt hagyományos eljárások útján végzik, érzékszervi és analitikai jellemzői pedig alább kerülnek bemutatásra.

Az oltalom alatt álló ecetek specifikus analitikai jellemzői a következők:

- Maradék alkoholtartalmuk nem haladhatja meg a 3 térfogatszázalékot, kivéve az édes vagy félédes eceteket, amelyek esetében nem haladhatja meg a 4 térfogatszázalékot.
- Összes ecetsavtartalmuk legalább 70 gramm/liter kell legyen, kivéve az édes vagy félédes eceteket, amelyek esetében 60 gramm/liter is lehet. A Gran Reserva típusú ecetek esetében az összes ecetsavtartalom legalább 80 gramm/liter kell, hogy legyen.
- A szulfáttartalom legfeljebb 3,5 gramm/liter.
- A félédes „Vinagre de Jerez” ecetnek legalább 60 gramm/liter mennyiségű redukálóanyagot kell tartalmaznia.
- Az édes „Vinagre de Jerez” ecetnek legalább 150 gramm/liter mennyiségű redukálóanyagot kell tartalmaznia.

A „Vinagre de Jerez” eredetmegjelölés oltalma alatt álló ecetek színe az óaranytól a mahagóniig terjed, külső megjelenésük pedig sűrű és olajos. Aromájuk intenzív, enyhén alkoholos, túlsúlyban vannak benne a borra és a fára emlékeztető jegyek. Ízüik a savasság ellenére kellemes, tartósan megmarad a szájban.

Az ecetek eltérő érlelési ideje alapján az alábbi kategóriák különböztethetők meg:

- a) „Vinagre de Jerez”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelynek érlelési ideje legalább hat hónap.
- b) „Vinagre de Jerez Reserva”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelynek érlelési ideje legalább két év.
- c) „Vinagre de Jerez Gran Reserva”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelynek érlelési ideje legalább tíz év.

A fenti kategóriák mindegyikében megtalálhatók a „Vinagre de Jerez” alábbi félédes fajtái:

- „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez Pedro Ximénez bort vagy a termelési területről származó nagyon érett vagy napégette Pedro Ximénez fajtájú szőlőt adnak, és amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából.
- „Vinagre de Jerez al Moscatel”: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez Moscatel bort vagy a termelési területről származó, nagyon érett vagy napégette Moscatel fajtájú szőlőből készült mustot adnak, és amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából.

Végezetül, az előző bekezdésben ismertetett típusok „Vinagre de Jerez Dulce” ecetként forgalmazhatók, amennyiben legalább 150 gramm/liter mennyiségű redukálóanyagot tartalmaznak.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Vinagre de Jerez” megjelölés oltalma alatt álló ecetek kizárólag „megfelelő borok” ecetes erjesztésével állíthatók elő.

A „Vinagre de Jerez” előállításához tehát a „megfelelő borok” jelentik a nyersanyagot. E borok termelői az ecetnek azon a termelési területén találhatóak, amely egybeesik a „Jerez-Xérès-Sherry” és a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” eredetmegjelölés termelési területével, és a következők lehetnek:

- a) A természetes alkoholtartalmukkal kiküldött azévi borok.
- b) Érlelt borok, amelyek átestek a saját termékleírásukban meghatározott minimális átlagos érlelési időszakon.

E borok előállítása a fenti bormegjelölések termékleírásaiban foglaltak szerint történik, az alkalmazandó jogszabályok által meghatározott követelmények szerint, amelyek rendelkeznek a borászati eljárásokról és rögzítik, hogy a szőlőnek az OEM területéről kell származnia azon tény sérelme nélkül, hogy az ecetesedési folyamat spontán beindulása miatt az alkoholtartalom a jogszabályban megállapított határérték alá csökkenhetett.

Emellett a „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” és a „Vinagre de Jerez al Moscatel” esetében engedélyezett a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból származó szeszezett borok hozzáadása csakúgy, mint az e fajták termelési területéről származó, nagyon érett vagy napégette szőlőjéből készült must hozzáadása, amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak az erjedés leállítására céljából. Ez utóbbinak is a „Jerez-Xérès-Sherry” eredetmegjelölés nyilvántartásaiban felsorolt borászatokból kell származnia.

A „Vinagre de Jerez Dulce” esetében mustsűrítmény és finomított mustsűrítmény hozzáadása is engedélyezett.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

a) Denaturálás

A nyilvántartásba vett termelők létesítményeibe való érkezéskor a megfelelő bor minden tételének részleges ecetesítéssel történő denaturálásán kell átesnie, ehhez a termelőknek a készleten lévő ecetet kell használniuk akkora mennyiségben, hogy a kapott keverék fokban mért ecetsavtartalma elérje legalább az 1°-ot.

b) Ecetesítés

Az ecetesítés a bor alkoholtartalmának ecetsav-baktériumok tevékenysége révén történő ecetsavvá alakításából áll. A „Vinagre de Jerez” előállítása két módon lehetséges:

- 1) A „Bodegas de Elaboración de Vinagre” (ecetkészítő pincék) néven ismert létesítményekben alkalmazott eljárással: ezek az ipari létesítmények ecetesítő berendezésekkel rendelkeznek, amelyekben a nyersanyag – a megfelelő bor – irányított ecetsavas erjedési folyamat során megfelelő ecetté alakul.
- 2) A Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres (ecetérlelő és -forgalmazó pincék) néven ismert létesítményekben alkalmazott eljárással, melynek során az ecetesítés ugyanabban a fatartályban megy végbe, mint amelyikben az érlelés történik.

c) Érlelés vagy öregítés

Az oltalom alatt álló ecetek előállításához szükséges érlelés vagy öregítés történhet a klasszikus „criaderas y solera” rendszerben (ahol a hordókat úgy rendezik el a különböző érési fokoknak megfelelő, *criaderas* elnevezésű szinteken, hogy a legöregebbek a padlósintre (*solera*) kerülnek, az alsóbb szinteket pedig időről időre feltöltik a magasabb szintekről származó ecettel) vagy az „añadas” [vintage] rendszerben, ahol annyi időn át maradnak az ecetek, amennyi a kategóriájukra jellemző érzékszervi és analitikai tulajdonságok eléréséhez szükséges.

1) Érleltartályok

Az érlelésen átesett, készleten lévő összes ecetet azokban a fatartályokban kell tárolni, amelyeket előzőleg bor érlelésére használtak, és amelyek térfogata legfeljebb 1 000 liter lehet. Eseti alapon a Szabályozó Tanács jóváhagyhatja, hogy 1 000 liternél nagyobb űrtartalmú fatartályokat használjanak borok érlelésére, amennyiben azok történelmi jelleggel bírnak, és ilyen alkalmazásukat a Szabályozó Tanácsnál a termékleírás közzétételét megelőzően nyilvántartásba vették.

2) Átlagos minimális kor

A forgalomba bocsátáshoz minden ecetnek átlagosan legalább hat hónaposnak kell lennie. A „Vinagre de Jerez Reserva” esetében két év, a „Vinagre de Jerez Gran Reserva” esetében pedig tíz év a minimális átlagos kor.

A teljes egészében egyetlen évből való és ezért a különböző szüretekből származó korábbi ecetekkel történő összekeverés nélkül érlelt ecetek „Añada” [„Vintage”] címkével láthatók el, amennyiben legalább kétévesek. E feliratnak kompatibilisnek kell lennie a 3.2. szakaszban említett többi megjelöléssel, amennyiben a bor megfelel az adott esetben előírt jellemzőknek.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A közvetlen fogyasztásra szánt „Vinagre de Jerez” csomagolásához használt palackok üvegből vagy a termék sajátos tulajdonságait nem veszélyeztető egyéb anyagból készülnek, és az e termékhez engedélyezett mindenkori térfogattal rendelkeznek.

A „Vinagre de Jerez” palackozása az alábbi helyeken történhet:

- 1) Az ecetérlelő és -forgalmazó pincék nyilvántartásába bejegyzett cégek tulajdonában lévő palackozó létesítményekben, vagy
- 2) A Szabályozó Tanács által engedélyezett és a termelési területen vagy azon kívül működő gazdasági szereplők tulajdonában álló palackozó létesítményekben, amelyek ömlesztve szerzik be a „Vinagre de Jerez” ecetet a nyilvántartásba vett cégektől és csak a palackozási szakaszban vesznek részt.

E palackozó létesítményeknek az engedélyezéshez mindkét esetben igazolniuk kell a Szabályozó Tanács felé, hogy megfelelnek az egyes régiókban az ecet palackozására vonatkozó hatályos jogi követelményeknek, valamint minőségbiztosítási rendszerrel kell rendelkezniük, amely biztosítja az általuk a nyilvántartásba vett termelőkől palackozásra megvásárolt termék teljes nyomon követését és megfelelő kezelését.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A *Denominación de Origen „Vinagre de Jerez”* („Vinagre de Jerez” eredetmegjelölés) feliratot jól láthatóan kell feltüntetni a fő címkén és a hátsó címkéken, amelyeken szerepeltetni kell az ecet típusát és általában a vonatkozó jogszabályokban előírt összes információt. Ezen túlmenően a forgalmazott ecetet el kell látni a Szabályozó Tanács által kibocsátott garanciavédjeggyel, vagy egy hátsó címkével, amelyen látható az eredetmegjelölés megkülönböztető jelzése és egy alfanumerikus azonosító kód a Szabályozó Tanács által rögzített szabályokkal összhangban.

A Szabályozó Tanács ellenőrzi, hogy a védett „Vinagre de Jerez” elnevezést tartalmazó címkék megfelelnek-e a termékleírás és az eredetmegjelölésre vonatkozó egyedi címkézési szabályozás követelményeinek.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vinagre de Jerez” termelési területe Cádiz tartományban Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real és Chiclana de la Frontera települések, valamint Sevilla tartományban Lebrija település területeit foglalja magában, amelyek a nyugati hosszúság 5° 49'-től keletre és az északi szélesség 36° 58'-től délre helyezkednek el.

A fent leírt termelési terület azonos a „Jerez-Xérès-Sherry” és a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” eredetmegjelölés termelési területével.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Vinagre de Jerez” sajátosságai történelmi, természeti és emberi tényezőkön alapulnak:

a) Történelmi tényezők

A szőlőtermesztés, valamint a bor- és ecettermelés Jerez járás egyik fő tevékenységét jelentette a föníciai időkig visszanyúló évezredek során. Jerez területének földrajzi elhelyezkedése – olyan fontos kereskedelmi kikötők közelében, mint a nagy történelmi jelentőségű Cádiz és Sevilla – biztosította azt, hogy a helyi borok és ecetek gyakran képezték az amerikai kontinens vagy az észak-európai piacok felé induló hajók rakományát, továbbá azt, hogy a bor és az ecet érleléséhez használt tartályokat Spanyolország tengerentúli gyarmatainak készítették amerikai tölgyből. A jerezi bortermelés hagyományos elemének számító „criaderas y soleras” rendszer szintén történelmi gyökerekkel rendelkezik, amely a 17. századra és arra az igényre vezethető vissza, hogy a szüreteket kiszámíthatatlanságától függetlenül állandó minőségű borokkal és ecetekkel lássák el a piacokat.

b) Természeti tényezők

A termelési területet sík vagy enyhén hullámos domborzat jellemzi, 10–15 %-os lejtőkkel, ahol az „albariza” néven ismert, nagy nedvességtartó képességű puha, fehér, mészköves talaj jelenti az uralkodó talajtípust. Kalcium-karbonát-, agyag- és kvarctartalma nevezetes. Az éghajlat meleg, 5 °C körüli legalacsonyabb téli hőmérséklettel és 35 °C körüli legmagasabb nyári hőmérséklettel. A termelési terület évi napsütéses napjainak száma több mint 300, az évi átlagos csapadékmennyiség négyzetméterenként körülbelül 600 liter, aminek nagy része november, december és március hónapokban hullik. Mindenesetre e tényezőt a területre jellemző, a nedvesség megtartására és az evapotranspiráció megakadályozására képes „albariza” talajjal együtt kell figyelembe venni. Végetetül érdemes megemlíteni a régió éghajlatát befolyásoló két meghatározó szelet: az ország belseje felől érkező forró és száraz keleti szelet, valamint az óceán felől érkező, magas páratartalmú levegőt szállító és – különösen nyáron – fontos szabályozó szerepet betöltő nyugati szelet.

c) Emberi tényezők

A „Vinagre de Jerez” érleléséhez elsősorban alkalmazott „criaderas y soleras” eljárás a termelési terület hagyományos érlelési rendszere, csakúgy mint a „bota” elnevezésű, amerikai tölgyből készült és a bor ízével erősen átítatott hordó használata. Az építészeti szintén fontos szerepet játszik a „Vinagre de Jerez” eredetmegjelölésű ecetek sajátos jellegében. Az ecetérlelő pincék rendszerint nyeregtetővel és nagy belmagassággal épültek, ennek köszönhetően nagy belső légtér jön létre, ami mérsékli a külső hőingadozások hatását. A falak rendszerint kellően vastagok a szigetelés biztosításához, az ablakok magas elhelyezése pedig lehetővé teszi az éjjeli friss nyugati szellőknek köszönhető légáramlást, de megakadályozza, hogy a napsugarak közvetlenül érjék a hordókat.

5.2. A termék sajátosságai

A „Vinagre de Jerez” sajátosságai elsősorban a nyersanyagok, azaz a megfelelő boroknak tulajdoníthatók. A termelési területről néhány rendkívül eredeti karakterű bor is származik, amelyek bizonyos jellemzői tisztán érzékelhetők a „Vinagre de Jerez” ecetben: az óaranytól a mahagóniig terjedő színskála, valamint az enyhén alkoholos aromák, a borra és a fára emlékeztető jegyek túlsúlyával.

Ezen túlmenően a terület éghajlati viszonyai és a pincék építészeti jellemzői – amelyeknek a pincéken belül létrejövő sajátos mikroklíma köszönhető – elősegítik az ecet összetevőinek érlelés alatti koncentrációját és az ennek következtében kialakuló tartós utóíz.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A fent említett hegyrajzi, talajtani és éghajlati jellemzők együtt biztosítják a termelési terület szőlőinek sajátos tulajdonságait, amelyek azután a megfelelő borok, majd a „Vinagre de Jerez” számos sajátosságát alakítják. A természeti tényezők döntő hatást gyakorolnak a felhasznált szőlőfajtákból (Palomino, Moscatel és Pedro Ximénez) előállított megfelelő borokra. A „Vinagre de Jerez” termelési területéhez hasonló forró régiókban nagyon gyorsan beérik a szőlő, és annak nagyon édes leve rendszerint viszonylag alacsony savtartalmú. A szőlő legaktívabb időszaka során a termelési területet különösen sok fény éri, ez pedig elősegíti a szőlő termésének fejlődését és beérését. Ezen túlmenően a termelési területre az érés és a szüret közötti időszakokkal egybeeső nyári szárazság, valamint a rendkívül száraz és forró keleti szél gyakorisága jellemző. Ebben az összefüggésben az Atlanti-óceán felől érkező, sajátos termikus jellemzőket mutató szél nyáron gyakran hoz frissítő éjszakai fuvallatokat, az ezekből bőven képződő pára pedig ellensúlyozza azt a vízhiányt, amelyet a területet érő erős napsütés tovább súlyosbíthat. Ebben a vonatkozásban az „albariza” talaj is döntő szerepet játszik, mivel nedvességtartó képessége útján biztosítani tud az altalajban rendelkezésre álló víztartalékokat.

Ezen túlmenően nagyon fontosak azok a jellemzők, amelyek a régóta szelektált és a környezeti viszonyokhoz kapcsolódó élesztőkultúráknak köszönhetőek. A borban lévő alkoholoknak és polialkoholoknak a „Marco de Jerez” néven ismert területen előforduló alkoholtermelő élesztő által végzett lebontása másodlagos elemek létrejöttével és a bor elsődleges összetevőinek megváltozásával jár: csökken a glicerintartalom és emelkedik az acetaldehid-tartalom és az észterezési termékek mennyisége. A keletkező acetaldehidek acetoint hoznak létre, amely magasabb rendű alkoholok jelenlétében a „Vinagre de Jerez” jellegzetes aromáját adja. A jelentős mennyiségű alkohol jelenléte szintén nagyban hozzájárul a „Vinagre de Jerez” minőségéhez és egyediségéhez, mert lehetővé teszi az észterezett vegyületek (elsősorban etil-acetát) létrejöttét, amelyek strukturálják és komplexebbé teszik az ecetet, és kiegyensúlyozzák az ecetesedés első aromáit.

A tölgyfahordós érlelés és a pincék sajátos mikroklimatikus viszonyai biztosítják továbbá, hogy az ecet egyedi tulajdonságokkal gazdagodjon az érlelés alatt. Az alkalmazott hordótípus az ecet éréséhez ideális mikrooxidációs képességgel rendelkezik, és lehetővé teszi, hogy az érlelés során fokozatosan kialakuljanak azok az összetevők, amelyek elősegítik a színezőanyagok stabilizálódását, a polimercsoportok képződését, illetve a borostyánsárga és mahagóni közötti jellegzetes árnyalatok, valamint a vaníliás jegyek és a tejes- és pörköltkávé aromák létrejöttét.

A „criaderas y soleras” rendszer – amely a terület meghatározó érlelési módszere – a különböző évjáratok hatásainak moderálása útján segíti elő az ecetek jelentős homogenizálását. Végezetül, a Jerez terület pincéinek építészeti szerkezete a mikroklimatikus viszonyok fenntartásával nemcsak elősegíti az ecetek lassú oxidálódását, hanem a hordókat is tökéletes állapotban tartja, ami lehetővé teszi a „Vinagre de Jerez” érlelését.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A módosított termékleírás az alábbi hivatkozáson található:

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

vagy elérhető a Regionális Mezőgazdasági, Halászati és Vidékfejlesztési Minisztérium honlapján keresztül (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), az alábbi navigációs útvonal követésével: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de calidad”/„Vinagres”.
