

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 b) pontja alapján

(2020/C 298/15)

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

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 del condado de huelva”

EU-szám: PDO-ES-0724-AM01 – 2017.7.19.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Elnevezés(ek): Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado

Cím: Plaza Ildefonso Pinto, s/n.
21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)
SPANYOLORSZÁG
Tel. +34 959410322
Fax +34 959413859
E-mail cr@condadodehuelva.es

A kérelmező csoportosulás jogos érdeke azon alapul, hogy ez a szervezet felel a „Vinagre del Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kezeléséért, és ez a szervezet nyújtotta be eredetileg az eredetmegjelölés bejegyzése iránti kérelmet.

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 (ellenőrző szerv és jogszabályi követelmények)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás(ok) 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. Módosítások

5.1. A termék leírása

1. A termékleírás „Meghatározás” című B.1. rovatában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő, következő bekezdés módosítása.

i. Eredeti szöveg:

„A »Vinagre del Condado de Huelva« borecet, amely egy, a »Condado de Huelva« eredetmegjelölés ellenőrző szerve által igazolt bor ecetes erjedéséből származik.”

ii. Új szöveg:

„A »Vinagre del Condado de Huelva« borecet egy, a »Condado de Huelva« eredetmegjelölés alá tartozó, igazolt bor ecetes erjedéséből származik.”

iii. Indokolás:

Az ellenőrző szerv által végzett igazolásra való hivatkozást törölték annak érdekében, hogy az e feladat elvégzésre jogosult bármely más szervezet is ellenőrizni tudja a termékleírásnak való megfelelést.

Ezeket a módosításokat a termékleírás minden olyan bekezdésébe átvezették, amelyek a fenti szempontokat érintik.

2. A termékleírás „Az ecetek jellemzői” című B.3. rovata 1. pontjának és az egységes dokumentum 3.2.1. pontjának módosítása.

i. Eredeti szöveg:

„1. Az oltalom alatt álló ecetek analitikai vizsgálatán kapott értékekre vonatkozó határértékek:”

ii. Új szöveg:

„1. Az oltalom alatt álló érlelt ecetek analitikai vizsgálatán kapott értékekre vonatkozó határértékek:”

iii. Indokolás:

A hatályos termékleírás jelenleg olyan feltételeket határoz meg, amelyek a fiatal ecetek esetében nehezen teljesíthetők. Ezek közül ugyanis nagyon keveset igazolnak annak ellenére, hogy az ilyen ecetek a földrajzi származásukhoz kapcsolódó összes jellemzővel és sajátossággal rendelkeznek.

A jelenlegi jellemzők az érlelt eceteken végzett méréseken alapulnak; ezért nem garantált, hogy ezeket az értékeket a nem érlelt ecetek értékei is teljesíteni tudják. A nem érlelt ecetek esetében a kapcsolat továbbra is biztosított, mivel ugyanabból a nyersanyagból származnak, mint az érlelt ecetek, vagyis a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borokból.

3. A termékleírás B.3. rovata 1. pontja e) alpontjának és az egységes dokumentum 3.2.1. pontja e) alpontjának törlése.

i. Eredeti szöveg:

„e) prolin tartalom legalább 300 mg/l.”

ii. Új szöveg:

„A B.3. rovat 1. pontjának e) alpontját törölték.”

iii. Indokolás:

A prolinra vonatkozó paramétert törölték. Ez a mutató teszi lehetővé azon kezelések felderítését, amelyek nem elfogadottak az ecetben, mivel a prolin jelenléte és koncentrációja közvetlenül kapcsolódik az alapanyag, a bor eredetéhez. Tehát ezzel a mutatóval különböztethető meg az erjedésből származó ecet és a bortól eltérő alapanyagokból előállított mesterséges ecet. A szárazanyag-tartalomra és a hamutartalomra vonatkozó paraméterek ugyanezt a funkciót töltik be, mivel az ecet eredetének tisztaságához kapcsolódnak. Tehát ismétlődésről volt szó.

Ezen érv alátámasztására meg kell jegyezni, hogy a prolin kémiai értékelése nem szerepel a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) borecet-elemzési módszereinek gyűjteményében, mert nincsenek erre vonatkozó hivatalos elemzési módszerek, a szárazanyag-tartalomra és a hamutartalomra vonatkozóan viszont vannak.

4. A termékleírás B.3. rovata 2. pontjának és az egységes dokumentum 3.2.2. pontjának törlése.

i. Eredeti szöveg:

„2. Az összetevők maximum értékei a következők:

- a) higanytartalom: 0,05 ppm;
- b) arzéntartalom: 0,5 ppm;
- c) ólom: 0,5 ppm;
- d) réz és cinktartalom: 10 mg/l;
- e) vastartalom: 10 mg/l;
- f) szulfáttartalom: 2 g/l, kálium-szulfátra számítva,
- g) kloridok: 1 g/l, nátrium-kloridra számítva.”

ii. Új szöveg:

„A B.3. rovat 2. pontját törölték.”

iii. Indokolás:

Amikor a „Vinagre del Condado de Huelva” elnevezést bejegyezték, a Spanyolországban az ecetre vonatkozó – a törölt paramétereknek megfelelő – jogi keretet az ecetek előállítására és forgalmazására vonatkozó műszaki-egészségügyi szabályozás jóváhagyásáról szóló, 1993. november 26-i 2070/1993. sz. királyi rendelet határozta meg.

Mivel az 1993. november 26-i 2070/1993. sz. királyi rendeletben foglalt higiéniai és egészségügyi kritériumokat az EU számos horizontális rendelkezése harmonizálta, az ezekre a kritériumokra hivatkozó cikkeket ténylegesen hatályon kívül helyezték.

A „Vinagre del Condado de Huelva” termelőinek eleget kell tenniük a termékleírásban szereplő ecetekre vonatkozó különleges követelményeknek, és a termékleírásban nem szereplő higiéniai és egészségügyi kritériumok tekintetében meg kell felelniük a spanyol jogszabályi rendelkezéseknek.

5. A termékleírás B.3. rovata 3. pontjának és az egységes dokumentum 3.2.3. pontjának törlése.

i. Eredeti szöveg:

„3. A transzmissziós kolorimetria segítségével megállapított kromatikus jellemzők határértékei:

- a) a maximális világossági tényező (L^*) 93 %;
- b) a színintenzitás (króma, Cab 20-nál nagyobb.”

ii. Új szöveg:

„A B.3. rovat 3. pontját törölték.”

iii. Indokolás:

A kémiai értékelésből kivették a kromatikus jellemzést (a színerősséget és a szintisztaságot). Úgy vélik, hogy ezek a paraméterek (amelyek nem szerepelnek az OIV borecet-elemzési módszereinek gyűjteményében, ezért nincsenek hivatalos elemzési módszerek) feleslegesen megismétlik a termék színének érzékszervi jellemzését.

6. Új 2. pont bevezetése a termékleírás B.3. rovatába és új 3.2.2. pont bevezetése az egységes dokumentumba.

i. Eredeti szöveg:

Nincs eredeti szöveg.

ii. Új szöveg:

„2. Az oltalom alatt álló érlelt ecetek analitikai vizsgálatán kapott értékekre vonatkozó határértékek:

- a) összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, legalább 60 g/l;
- b) oldható szárazanyag-tartalom literenként és ecetsav-fokonként legalább 1,30 g;
- c) acetointartalom legalább 35 mg/l.”

iii. Indokolás:

Amint azt az ezen kérelem 2. számú módosításával kapcsolatos bekezdésben jeleztük, a termékleírás csak az érlelt ecetek esetében betartandó paramétereket határoz meg, ezért ezentúl azokat az eceteket is jellemezni kell, amelyek nem esnek át ezen a folyamaton.

Az ilyen nem érlelt ecetekkel való kapcsolat biztosított, mivel ugyanabból az alapanyagból, vagyis a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borokból származnak, amelyeket kizárólag az azonos nevű megjelöléshez használt fajtából, az őshonos Zalema szőlőfajtából készítenek. Mind az oldható szárazanyag-tartalom, mind pedig az acetointartalom a spanyol jogszabályokban előírt mértékeknél nagyobb mennyiségben van jelen.

7. A „Vinagre Condado de Huelva” meghatározásának módosítása a termékleírás B.4.1. rovatában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő, az ecettípusokra vonatkozó bekezdés a) pontjában.

i. Eredeti szöveg:

„A Condado de Huelva eredetmegjelölés ellenőrző szerve által igazolt bor ecetes erjedéséből származó ecet, amelyben a felhasznált borból származó alkoholmaradék nem haladhatja meg a 0,5 térfogatszázalékot.”

ii. Új szöveg:

„A »Condado de Huelva« eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetes erjedéséből származó ecet, amelyben a felhasznált borból származó alkoholmaradék nem haladhatja meg az 1,5 térfogatszázalékot.”

iii. Indokolás:

Az igazolásra való hivatkozást az 1. módosítással összhangban törölték a meghatározásból.

A meghatározás a nem érlelt ecetre vonatkozik. A 4. és 6. módosítással összhangban törölték a maradék alkoholtartalmat 0,5 térfogatszázalékra korlátozó követelményt, mivel ez a paraméter a spanyol jogszabályokban meghatározott értékre változik (1,5 térfogatszázalék).

8. A termékleírás B.4.1 rovatában szereplő érzékszervi elemzés és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő, az ecettípusokra vonatkozó bekezdés a) pontjának módosítása.

Ez a rész a nem érlelt ecet érzékszervi elemzésére vonatkozik:

i. Eredeti szöveg:

„Szín: a »Vinagre del Condado de Huelva« színe a halványsárgától az enyhe intenzitású borostyánszínig terjedhet.

Íz: enyhe, borjellegű, kiegyensúlyozottan savas. Utóíze a bort adó »zalema« szőlőfajtának megfelelően almára emlékeztető, gyümölcsös, hosszan tartó.”

ii. Új szöveg:

„Szín: a halványsárgától az enyhe intenzitású borostyánszínig terjed.

Íz: enyhe, borjellegű, kiegyensúlyozottan savas. Utóíze hosszan tartó, csonthéjas gyümölcsökre emlékeztető.”

iii. Indokolás:

Az érzékszervi elemzést objektív, számszerűsíthető és mérhető értékek meghatározása céljából módosították annak biztosítása érdekében, hogy a gazdasági szereplők elvégezzék az ellenőrzést, a megfelelőségértékelő szervezetek pedig elvégezzék a harmadik fél általi igazolást. Mivel nem igazolhatók, törölték az olyan irodalmi jellegű leírásokat, mint amilyen például „a »Condado de Huelva« ecethez megfelelő” megfogalmazás, és ezeket a kóstolóbizottságok által használt kifejezésekkel fogalmazták meg. Ebben a részben az „almára emlékeztető” kifejezést a „csonthéjas gyümölcsökre emlékeztető” kifejezéssel váltották fel.

9. Az ecetek három altípusának egyszerűbb megnevezése a termékleírás B.4.2. rovatában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő, az ecettípusokra vonatkozó bekezdés b) pontjában.

A „Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera” „Vinagre Solera”-ra, a „Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva” „Vinagre Reserva”-ra, a „Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada” pedig „Vinagre Añada”-ra változik.

Indokolás:

Az öregecetek leírásait egyszerűsítették, és a címkék tartalmának szellősebbé tétele érdekében elhagyták belőlük a „Viejo Condado de Huelva”-ra történő utalásokat. A címkén minden esetben fel kell tüntetni a „Vinagre del Condado de Huelva” kötelező megjelölést.

10. A „Vinagre Reserva” érzékszervi jellemzésének javítása a termékleírás B.4.2. rovatában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő, az ecettípusokra vonatkozó bekezdés b)2) pontjában.

i. Eredeti szöveg:

„Illat: Agresszív, magasan savas intenzitású aroma, a Condado de Huelva óbor jegyeivel, vaníliára, szárított fügére és mazsolára emlékeztető illatnyomokkal.

Íz: a szájban szárító hatású, nagyon savas.”

ii. Új szöveg:

„Illat: erős, magasan savas intenzitású aroma, töppedt szőlőre emlékeztető jegyekkel.

Íz: a szájban savas.”

iii. Indokolás:

Az érzékszervi elemzést objektív, számszerűsíthető és mérhető értékek meghatározása céljából módosították annak biztosítása érdekében, hogy a gazdasági szereplők elvégezzék az ellenőrzést, valamint hogy a megfelelőségértékelő szervezetek tekintetében biztosított legyen egy harmadik fél közreműködése. Itt is törölték az olyan irodalmi jellegű és nem igazolható leírásokat, mint amilyen például a „Condado de Huelva óbor jegyeivel” és a „selymes testességet tükröz” megfogalmazás, és ezeket a kóstolóbizottságok által használt kifejezésekkel fogalmazták meg. Ebben az esetben a „szárított fügére és mazsolára emlékeztető” kifejezést a „töppedt szőlőre emlékeztető” kifejezéssel váltották fel.

11. A termékleírás B.4.2. rovatában szereplő érzékszervi elemzés és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő, az ecettípusokra vonatkozó bekezdés b)3) pontjának javítása.

i. Eredeti szöveg:

„Szín: intenzív mahagóni, amely selymes testességet tükröz, erőteljes intenzitású.

Illat: erőteljesen ecetes aromák a »vinos generosos« típusú likőrborok jegyeivel, a hordók anyagára, a tölgyre emlékeztető illatnyomokkal.”

ii. Új szöveg:

„Szín: intenzív mahagóni.

Illat: erőteljesen ecetes aromák, a tölgyből készült hordók anyagára emlékeztető illatnyomokkal.”

iii. Indokolás:

Az érzékszervi elemzést objektív, számszerűsíthető és mérhető értékek meghatározása céljából módosították annak biztosítása érdekében, hogy a gazdasági szereplők elvégezzék az ellenőrzést, a megfelelőségértékelő szervezetek pedig elvégezzék a harmadik fél általi igazolást. Itt is törölték az olyan irodalmi jellegű és nem igazolható leírásokat, mint amilyen például a „selymes testességet tükröz” és a »vinos generosos« típusú likőrborok jegyeivel” megfogalmazás.

5.2. A származás igazolása

12. A termékleírás „Egy tétel igazolása” című D.3. rovatának az egységes dokumentumot nem érintő módosítása a következő aspektusokkal kapcsolatban:

i. Eredeti szöveg:

„D.3. Egy tétel igazolása.

A késztermék igazolásának megszerzése érdekében a regisztrált termelőnek nyilvántartást kell vezetnie az ecet előállításáig elvégzett összes műveletszakasról.

Az alapanyagot, a bort, a »Condado de Huelva« ellenőrző szervének igazolnia kell, és be kell jegyezni a fent említett »érkeztetési és kiadási könyvbe«.

Miután a bort ecetté dolgozták fel, az előállított ecet névleges mennyiségét, valamint a keletkező illósavtartalmat fel kell jegyezni, és ezeket a mennyiségeket hozzá kell adni a pince korábbi készleteihez.

Az ecet csomagolása vagy eladása előtt a pincének értesítenie kell az ellenőrző szerv műszaki szolgálatait, amelyek mintákat vesznek az ezen termékleírás B.3. pontjában felsorolt paraméterek elemzése céljából.

A minták elemzését követően az ellenőrző szerv adott esetben engedélyezi az értékesítést vagy a csomagolást, kiadja a garanciaárjegyeket és igazolja a bevizsgált tételt.

Amennyiben az ellenőrző szerv az ecet forgalomba hozatala után azt célszerűnek látja, nyomon követi a tételeket, és ennek keretében mintavételt végez a létesítményekben és külső információkat gyűjt a termékről.”

ii. Új szöveg:

„D.3. Igazolás.

A késztermék igazolásának megszerzése érdekében a regisztrált termelőnek nyilvántartást kell vezetnie az ecet előállításáig elvégzett összes műveletszakasról.

Az alapanyagnak »Condado de Huelva« eredetmegjelöléssel ellátott bornak kell lennie, amelyet be kell jegyezni a fent említett »érkeztetési és kiadási könyvbe«.

Miután a bort ecetté dolgozták fel, az előállított ecet névleges mennyiségét, valamint a keletkező illósavtartalmat fel kell jegyezni, és ezeket a mennyiségeket hozzá kell adni a pince korábbi készleteihez.

Amennyiben az ellenőrző szerv az ecet forgalomba hozatala után azt célszerűnek látja, nyomon követi a tételeket, és ennek keretében mintavételt végez a létesítményekben és külső információkat gyűjt a termékről.”

iii. Indokolás:

Az ISO/IEC 17065:2012 szabvány nem engedélyezi a tételenkénti igazolás gyakorlatát.

Az ellenőrző szerv által végzett igazolásra és az ellenőrző szerv műszaki szolgálata által végzett mintavételekre vonatkozó követelményekre, valamint az ellenőrző szerv által kiadott értékesítési vagy csomagolási engedélyekre való hivatkozást törölték.

Az 1. módosítással összhangban törölték az ellenőrző szerv általi igazolásra való hivatkozást.

A mintavétel a gazdasági szereplő önellenőrzési rendszerének része, csakúgy, mint az értékesítés vagy a csomagolás felelőssége.

5.3. Az előállítás módja

13. A termékleírás „Vinagre Condado de Huelva” című E.1. rovatának az egységes dokumentumot nem érintő módosítása.

i. Eredeti szöveg:

Nincs eredeti szöveg.

ii. Új szöveg:

– a rovat eleje egy új bekezdéssel egészül ki:

„A »Vinagre del Condado de Huelva« ecetet kétféle módszerrel állítják elő, az alámerített fermentáció ipari módszerével és a hagyományos módszer alapján, felszíni erjedéssel.”

iii. Indokolás:

Az egyértelműség érdekében a szöveg egy bevezető bekezdéssel egészül ki, amely tisztázza, hogy két előállítási módszer létezik, az ipari és a hagyományos.

14. A termékleírás „Vinagre Condado de Huelva” című E.1. rovata negyedik bekezdésének az egységes dokumentumot nem érintő törlése.

i. Eredeti szöveg:

„... mivel az ecetsavban kifejezett összes savtartalom 70 g/l, a reziduális alkoholtartalom nem haladhatja meg a 0,5 térfogatszázalékot.”

ii. Új szöveg:

A szöveget törölték.

iii. Indokolás:

A módosítás a 6. és 7. módosítással való összhangot szolgálja.

15. A termékleírás „Vinagre Condado de Huelva” című E.1. rovata végének az egységes dokumentumot nem érintő kiegészítése.

i. Eredeti szöveg:

Nincs eredeti szöveg.

ii. Új szöveg:

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„A hagyományos módszert vagy a felszíni erjedés módszerét az ecetsav-baktériumok tevékenysége jellemzi, amelyek közvetlenül érintkezésbe kerülnek a folyadék és a gáz határfelületén található gáznemű oxigénnel, mint például a régióban hagyományosan alkalmazott orléans-i módszer esetében.”

iii. Indokolás:

A termékleírás ismertette az ipari módszert, a hagyományos módszert viszont nem.

16. A termékleírás „Vinagre Condado de Huelva Viejo” című E.2. rovatának és az egységes dokumentum 5.1. pontjának módosítása.

i. Eredeti szöveg:

„Mind a »Vinagre Viejo Solera«, mind a »Vinagre Viejo Reserva« erjedése a »criaderas y soleras« hagyományos módszerével történik, aminek lényege egy dinamikus rendszer, amelyben az amerikai tölgyből készült kis és nagy hordókat sorokból álló gúlába (»cachón«) rakják. A »rocío« eljárás segítségével a »cachón« legmagasabb sorában – ezt nevezik »criadera«-nak – található fiatalabb eceteket folyamatosan hozzákeverik az öregebbekhez. A legalsó sor a »solera«, itt történik a »saca«, amelynek során a hordók tartalmát részben leengedik. A kis és nagy hordókban ily módon keletkezett üres helyet azonnal feltöltik egy fokkal kevésbé érett ecettel, és így tovább. Ezt a »saca«-kból és »rocío«-kól álló tevékenységet »correr escalas«-nak (sorváltás) nevezik, amelynek segítségével a különböző évfajratú borokból rendkívül homogén végtermék – ecet – állítható elő.”

ii. Új szöveg:

„Mind a »Vinagre Viejo Solera«, mind a »Vinagre Viejo Reserva« erjedése a »criaderas y soleras« hagyományos módszerével történik, aminek lényege egy dinamikus rendszer, amelyben az amerikai tölgyből készült kis vagy nagy hordókat egymásra rakják. A fiatalabb eceteket folyamatosan hozzákeverik az öregebbekhez. A kis vagy nagy hordókban ily módon keletkezett üres helyet azonnal feltöltik egy fokkal kevésbé érett ecettel, és így tovább.”

iii. Indokolás:

A piramisszerű elrendezésre való hivatkozást törölték, és egyszerűsítették az érlelés leírását, mivel a kis és nagy hordók elrendezése nem kapcsolódik a termék minőségéhez, amennyiben a legfiatalabb eceteket keverik hozzá az öregebbekhez.

Törölték továbbá az „A számítások szerint évente literenként 25 cm³ oxigén jut az ecetbe a faanyagon keresztül. Mindez függ a faanyag vastagságától és típusától” szövegrészt, mert a leírásra korlátozódik és nem képez igazolható paramétert a termék minőségéről.

5.4. Kapcsolat

17. A termékleírás „Emberi kapcsolat” című G.3. rovatának és az egységes dokumentum 5.1. pontjának módosítása.

Az e rovatot érintő módosítások összhangban vannak a fentebb megindokolt módosításokkal, de nem befolyásolják a kapcsolatot, mivel kizárólag a következő pontokra vonatkoznak:

- a hagyományos előállítási módra vonatkozó hivatkozás a 13. módosítással összhangban,
- a „Vinagre Condado de Huelva Viejo” típusaira vonatkozó megnevezések egyszerűsítése a 9. módosítással összhangban,
- a faanyagon keresztül az ecetbe jutó oxigénre vonatkozó hivatkozás törlése a 16. módosítással összhangban,
- az érlelt eceteknek megfelelő, legfeljebb 3 térfogatszázalékos koncentráció és 70 g/l-es illósavtartalom pontosítása a 2. módosítással összhangban.

5.5. Egyéb

18. A termékleírás „Ellenőrző szerv” című H. rovatának az egységes dokumentumot nem érintő módosítása.

i. Eredeti szöveg:

„A termékleírás teljesítésének – a termék forgalomba hozatala előtti – ellenőrzését a 2020. március 20-i 510/2006/EU rendeletnek megfelelően kell végrehajtani.

Az ellenőrzéssel megbízott illetékes hatóság a Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (Andalúzia kormánya mezőgazdasági, halászati és környezetvédelmi minisztériumának a minőségügyért, az agrár-élelmiszeriparért és a környezetbarát termelésért felelős főosztálya) – C/ Tabladilla, s/n – 41071 Sevilla – tel.: 955 032 278, fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

A termékleírásban megjelölt feltételek teljesítésének ellenőrzésével megbízott testületekre vonatkozó információk a következő oldalon érhetők el:

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

Különleges feladatai közé tartoznak a termékleírásnak való megfelelés forgalomba hozatal előtti ellenőrzéséhez kapcsolódó feladatok.”

ii. Új szöveg:

„H. A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése:

Az ellenőrzéssel megbízott illetékes hatóság a Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (Andalúzia kormánya mezőgazdasági, állattenyésztési, halászati és fenntartható fejlődési minisztériumának az iparért, az innovációért és az agrár-élelmiszeriparért felelős főigazgatósága), C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. – tel.: 955 032 278, fax: 955 032 112.

e-mail cím: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

A termékleírásban megjelölt feltételek teljesítésének ellenőrzésével megbízott testületekre vonatkozó információk a következő oldalon érhetők el:

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

iii. Indokolás:

A hatályos uniós rendeletnek és az illetékes hatóság megnevezésének megfelelő kiigazítás.

19. A termékleírás „Címkézés” című I. rovatának és az egységes dokumentum 3.6. pontjának módosítása.

i. Eredeti szöveg:

„Az ellenőrző szerv által engedélyezett címkéken, valamint a termék eredeti voltát igazoló biztonsági zárószalagon kötelező feltüntetni a »Vinagre del Condado de Huelva« feliratot.”

ii. Új szöveg:

„Az oltalom alatt álló termékek címkéit és garanciazárjegyeit az ellenőrző szerv ellenőrzi és veszi nyilvántartásba.

Bármilyen csomagolásban is kerüljön piacra a termék, azt el kell látni az ellenőrző szerv által sorszámozott és kiadott garanciazárjeggyel vagy megkülönböztető jelzéssel, vagy adott esetben egy számozott címkével vagy hátcímkével, oly módon, hogy ne legyen mód az alkalmazott eszköz újbóli felhasználására.

Az ellenőrző szerv e címkék használatával kapcsolatos cselekedetei nem lehetnek diszkriminatív jellegűek a termékleírásban foglaltakat teljesítő egyik gazdasági szereplőre nézve sem.”

iii. Indokolás:

E rovat megfogalmazását pontosították és javították annak biztosítása érdekében, hogy az ellenőrző szerv tevékenysége ne legyen hátrányosan megkülönböztető a termékleírásban foglaltakat teljesítő egyik gazdasági szereplőre nézve sem.

20. A „Jogsabályi követelmények” című J. rovatnak az egységes dokumentum módosítását nem igénylő törlése a termékleírásból, mivel azt nem írja elő hatályos uniós rendelet.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Vinagre del condado de huelva”

EU-szám: PDO-ES-0724-AM01 – 2017.7.19.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Vinagre del Condado de Huelva”

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 del Condado de Huelva” borecet, amely egy, a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetes erjedéséből származik.

A „Vinagre del Condado de Huelva” fizikai-kémiai jellemzői a következők:

1. Az oltalom alatt álló érlelt ecetek analitikai vizsgálatán kapott értékekre vonatkozó határértékek:

- a) összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, legalább 70 g/l;
- b) oldható szárazanyag-tartalom literenként és ecetsav-fokonként legalább 1,30 g;
- c) hamu: 1 g/l és 7 g/l között;
- d) acetointartalom legalább 100 mg/l;

2. Az oltalom alatt álló érlelt ecetek analitikai vizsgálatán kapott értékekre vonatkozó határértékek:

- a) összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, legalább 60 g/l;
- b) oldható szárazanyag-tartalom literenként és ecetsav-fokonként legalább 1,30 g;
- c) acetointartalom legalább 35 mg/l.

A „Vinagre del Condado de Huelva” érzékszervi jellemzői a következők:

1. „Vinagre Condado de Huelva”.

A „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetes erjedéséből származó ecet, amelyben a felhasznált borból származó alkoholmaradék nem haladhatja meg az 1,5 térfogatszázalékot.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: a halványsárgától az enyhe intenzitású borostyánszínig terjed.

Illat: ecetes aroma, enyhe, borra emlékeztető jegyekkel.

Íz: enyhe, borjellegű, kiegyensúlyozottan savas. Utóíze hosszan tartó, csonthéjas gyümölcsökre emlékeztető.

2. „Vinagre Condado de Huelva Viejo”.

Tölgyfából készült kis vagy nagy hordókban érlelt, az oltalom alatt álló „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott „vinos generosos”-szal (élesztőhártya alatt készített száraz likőrbor) és „vinos generosos de licor”-ral (töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust hozzáadásával készült likőrbor) gazdagított „Vinagre del Condado de Huelva”, amely legfeljebb 3 térfogatszázalékban tartalmaz az említett borokból származó alkoholmaradványt.

Az érlelés típusától és időtartamától függően három altípust különböztetünk meg.

2.1. Vinagre Solera.

A hagyományos dinamikus rendszerrel legalább hat hónapig érlelt „Vinagre del Condado de Huelva”.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: mahagóniárnyalatokkal rendelkező borostyán, közepes intenzitású.

Illat: enyhén szárított gyümölcsre emlékeztető, ecetes aroma.

Íz: borjellegű, a szájban széles és kiegyensúlyozott.

2.2. Vinagre Reserva.

A hagyományos dinamikus rendszerrel legalább két évig érlelt „Vinagre del Condado de Huelva”.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: borostyánszínben csillogó mahagóni, nagyon magas intenzitású.

Illat: erős, magasan savas intenzitású aroma, töppedt szőlőre emlékeztető jegyekkel.

Íz: a szájban száraz vagy édes hatást keltő savas íz.

2.3. Vinagre Añada.

„Vinagre del Condado de Huelva”, amelyet fahordókban érlelnek legalább három évig.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: intenzív mahagóni.

Illat: erőteljesen ecetes aromák, a tölgyből készült hordók anyagára emlékeztető illatnyomokkal.

Íz: a szájban széles, savas, nagymértékben kiegyensúlyozott, utóíze hosszan tartó és intenzív. Száraz gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető íznyomok.

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

Az ecet előállítására használt nyersanyag a „Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor vagy „vino generoso”, amelynek előállítási területe pontosan megegyezik a „Vinagre del Condado de Huelva” OEM földrajzi területével. Következésképpen a felhasznált bor kizárólag az ecet körülhatárolt földrajzi területéről származik.

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

—

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

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az oltalom alatt álló termékek címkéit és garanciazárjegyét az ellenőrző szerv ellenőrzi és veszi nyilvántartásba.

Bármilyen csomagolásban is kerüljön piacra a termék, azt el kell látni az ellenőrző szerv által sorszámozott és kiadott garanciazárjeggel vagy megkülönböztető jelzéssel, vagy adott esetben egy számozott címkével vagy hátcímkével, oly módon, hogy ne legyen mód az alkalmazott eszköz újbóli felhasználására.

Az ellenőrző szerv e címkék használatával kapcsolatos cselekedetei nem lehetnek diszkriminatív jellegűek a termékleírásban foglaltakat teljesítő egyik gazdasági szereplőre nézve sem.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vinagre del Condado de Huelva” eredetmegjelölés a következő települések közigazgatási területére érvényes: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor és Villarrasa a Guadalquivir alsó folyásánál elterülő síkságon, a Doñana Nemzeti Park szomszédságában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

a) Természeti tényező:

A „Condado de Huelva” területén előállított ecetek tulajdonságait alapvetően az a természeti környezet határozza meg, amelyben létrejönnek és érlelődnek, és amelyben egyedülállóan jelentős szerepet játszik az Európa egyik tüdejének tekintett Doñana Nemzeti Park közelsége, mivel Condado de Huelva a Doñana térségéhez tartozik.

Condado de Huelva a tartomány délkeleti negyedében, a Sierra de Aracena nyúlványai és a tengerpart között, a Guadalquivir által kialakított mélyföldön helyezkedik el, a Doñana Nemzeti Park szomszédságában.

Az ecet előállítására és érlelésére alkalmas terület sík vagy enyhén hullámzó, dél-észak irányban húzódó, legfeljebb 17 %-os lejtőkkel rendelkező dombos vidék, amelynek tengerszint feletti magassága 50–180 m, talaja a „Larica madre” kialakulásának köszönhetően, egyöntetű.

Condado de Huelva földrajzi elhelyezkedésének megfelelően a mediterrán éghajlati környezethez tartozik, azonban felszínének adottságai következtében területe az Atlanti-óceán felé nyitott, így éghajlati adottságait az óceán is árnyalja. Ezért klímája aránylag nedves.

- A maximum hőmérsékletek átlaga meglehetősen stabil: 22,5 °C.
- A minimum hőmérsékletek átlaga 9,8 °C és 11,9 °C között mozog.
- Az éves középhőmérséklet 15,8 °C és 16,9 °C között mozog.
- A éves csapadékmennyiség változó, 810 és 716 mm között ingadozik.
- A napos órák számának éves átlaga 3 000–3 100 óra.
- A relatív páratartalom 60 %–80 %.

b) Emberi tényező:

A „Condado de Huelva” területén előállított ecetnek két típusa lehetséges:

Az első típust, a nem érlelt „Vinagre del Condado de Huelva”-t ecetes erjesztéssel állítják elő „Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott fehérborból vagy vino generoso-ból az alámerített fermentáció ipari módszerével és a hagyományos módszer alapján, felszíni erjedéssel, amelynek lényege, hogy az ecet előállítására szolgáló borban baktériumkultúra van jelen.

Az alámerített fermentációval készült ecet erjedéséhez 28–33 °C fermentációs hőmérséklet, valamint minőségi és mennyiségi szempontból is megfelelő levegőztetés szükséges.

A második típusnak, a „Vinagre Condado de Huelva Viejo”-nak (öregecetnek) az erjedési időtől és a használt módszertől függően három altípusa különböztethető meg: a „Vinagre Solera”, a „Vinagre Reserva” és a „Vinagre Añada.

Mind a „Vinagre Solera”, mind a „Vinagre Reserva” erjedése a „criaderas y soleras” hagyományos módszerével történik, aminek lényege egy dinamikus rendszer, amelyben az amerikai tölgyből készült kis és nagy hordókat egymásra rakják. A fiatalabb eceteket folyamatosan hozzákeverik az öregebbekhez. A kis és nagy hordókban ily módon keletkezett üres helyet azonnal feltöltik egy fokkal kevésbé érett ecettel, és így tovább. Ezzel a módszerrel a különböző évről borokból rendkívül homogén végtermék – ecet – állítható elő. Egyedülálló módon, Condado de Huelva területén az erjedésnek egészen a „saca”-ig tartó teljes ideje alatt az ecetekhez a „Condado de Huelva” eredetmegjelölés földrajzi területéről származó „vino generoso”-t, vagy „vino generoso de licor”-t adagolnak, vagy azzal gazdagítják. Ezzel elősegítik az érlelési folyamat alatti oxidációt, az észterek keletkezése által javítják az ecet bukkáját és a „vinos de licor”-ból származó alkohollal táplálékot biztosítanak az ecetsav-baktériumok számára, amelyek így nem fogják lebontani a már létrejött ecetsavat.

A „Vinagre Solera” minimális érlelési ideje hat hónap kis vagy nagy tölgyhordóban, míg a „Vinagre Reserva” esetében ez az idő huszonnégy hónap.

A „Vinagre Solera”-tól és a „Vinagre Reserva”-tól eltérően a „Vinagre Añada”-t legalább harminchat hónapon keresztül érlelik a hagyományos „Añada” módszerrel. Ebben az esetben az ecet statikus módon érlelődik a kis vagy nagy hordókban, és az érlelési folyamat alatt kizárólag „vino generoso” vagy „generoso de licor” adható hozzá. Mivel keverések nem történnek, ezek az ecetek csak egyetlen évjáratához tartozó borokból állíthatók elő, és jellemzőik mindig az adott évjáratnak megfelelően alakulnak. A „criaderas y soleras” rendszerhez hasonlóan, a „vino generoso” és „generoso de licor” hozzáadása az érlelés alatt egyedi tulajdonságokat biztosít a végterméknek, amely ily módon egyedülálló lesz.

Az érlelésre használt pincéket úgy építik, hogy azok biztosítsák az egész évben állandó, 15 és 18 °C közötti hőmérsékletet, a lehető legmagasabb, 60–80 %-os relatív páratartalmat, jó szellőzéssel és megfelelő fekvéssel rendelkezzenek. Mindezt magas belmagassággal, jól tájolt ablakokkal és nagy meleg idején a sárga döngölt padló öntözésével lehet elérni abból a célból, hogy létrejöjjön az ecetek optimális érleléséhez szükséges mikroklíma.

Az érlelési idő alatt a Condado de Huelva területén használt, amerikai tölgyből készült kis és nagy hordók lényeges szerepet játszanak az ecetek minőségének javításában. A tölgy porozitása lehetővé teszi az ecet és a levegő oxigénjének érintkezését, tehát elősegíti az érlelés szempontjából kívánatos oxidációt.

Az érlelés alatt olyan változások mennek végbe az érlelt ecet összetételében, amelyek meghatározóak az ecet jellemzőinek változása szempontjából. Ilyen jelenségek például a következők:

- párolgás,
- a fából történő közvetlen extrakció,
- a fa összetevői és az érlelés alatt álló ecet közötti reakció,
- az érlelés alatt álló ecet összetevői közötti reakció,
- kémiai folyamatok, például oxidáció és hidrolízis.

5.2. A termék sajátosságai

A „Vinagre del Condado de Huelva” eredetmegjelölés oltalma alatt álló ecetek a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetsavas erjedéséből származnak, és attól függően, hogy érlelik-e ki őket vagy sem, „Vinagres Condado de Huelva” vagy „Vinagres Viejos Condado de Huelva” ecetként sorolják be őket.

a) Vinagre Condado de Huelva

A „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetes erjedéséből származó ecet, amelyben a felhasznált borból származó alkoholmaradék nem haladhatja meg az 1,5 térfogatszázalékot.

Érzékszervi jellemzők

Szín: a halványsárgától az enyhe intenzitású borostyánszínig terjed.

Illat: ecetes aroma, enyhe, borra emlékeztető jegyekkel.

Íz: enyhe, borjellegű, kiegyensúlyozottan savas. Utóíze hosszan tartó, csonthéjas gyümölcsökre emlékeztető.

b) Vinagre Condado de Huelva Viejo

Tölgyfából készült kis vagy nagy hordókban érlelt, különleges egyedi eljárással készült, a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott „vinos generosos” és „vinos generosos de licor” típusú likőrborral gazdagított „Vinagre del Condado de Huelva”, amely legfeljebb 3 térfogatszázalékban tartalmaz az említett borokból származó alkoholmaradványt.

Az érlelés típusától és időtartamától függően három altípust különböztetünk meg.

Érzékszervi jellemzők

1. Vinagre Solera.

Szín: mahagóniárnyalatokkal rendelkező borostyán, közepes intenzitású.

Illat: enyhén szárított gyümölcsre emlékeztető, ecetes aroma.

Íz: borjellegű, a szájban széles és kiegyensúlyozott.

2. Vinagre Reserva.

Szín: borostyánszínben csillogó mahagóni, nagyon magas intenzitású.

Illat: erős, magasan savas intenzitású aroma, töppedt szőlőre emlékeztető jegyekkel.

Íz: a szájban száraz vagy édes hatást keltő savas íz.

3. Vinagre Añada.

Szín: intenzív mahagóni.

Illat: erőteljesen ecetes aromák, a tölgyből készült hordók anyagára emlékeztető illatnyomokkal.

Íz: a szájban széles, savas, nagymértékben kiegyensúlyozott, utóíze hosszan tartó és intenzív. Száraz gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető íznyomok.

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

A „Vinagre del Condado de Huelva” megkülönböztető jegyei főként nyersanyagából, egy „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borból származnak, amelynek egyedi tulajdonságai a meghatározott földrajzi területen kizárólagosan őshonos „zalema” szőlőfajtának, valamint annak a ténynek tulajdonítható, hogy előállítás és érlelése Condado de Huelva területén történik.

Másrészt az Atlanti-óceán és a Doñana Nemzeti Park közelsége miatt, az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó terület földrajzi elhelyezkedésének köszönhető magas relatív páratartalom, enyhe hőmérséklet és a levegő nagyobb oxigéntartalma lehetővé teszi az oxidáció folyamatát.

A sík, vagy enyhén hullámzó területek terepviszonyai megkönnyítik a légáramlatok érzékelését. A pincék tájolása, építése lehetővé teszi a megfelelő levegőztetést, előmozdítja az oxigén átadását a tölgyfából készült kis és nagy hordók faanyagán keresztül.

Az éghajlati körülmények még azt is lehetővé teszik, hogy az ecetet a pincészeti létesítmények zárt udvarain érleljék.

Az ecetek jellemzőit a paraméterek értékei határozzák meg.

- A reziduális alkoholtartalom az eceteknek a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott „Vino Generoso”-val és „Generoso de Licor”-ral történő gazdagításának eredménye, amelynek maximum értéke az érlelésen átesett ecetek esetében 3 térfogatszázalék lehet.
- A kis és nagy hordók gyártására használt fa megfelelő porozitású ahhoz, hogy lehetővé tegye az ecet és a levegő oxigénjének érintkezését, és ezáltal elősegítse az ecetes erjedést, amelynek során az érlelési folyamaton átesett ecetek esetében legalább 70 g/l illósavtartalom keletkezik.
- Az érlelés alatt álló ecetek a párolgás következtében veszítenek térfogatukból, és emiatt szárazanyag-tartalmuk növekszik, ugyanakkor előnyükre szolgálnak a fából kivont különböző anyagok és a fa és az érlelés alatt álló ecet összetevőinek kölcsönhatása.
- Az ecet érlelésére szolgáló pincék sárga döngölt padlójának öntözése olyan gyakorlat, amely lehetővé teszi a relatív páratartalom és hőmérséklet környezeti tényezők szabályozását, stabilá tételét az érlelés egész folyamata alatt az ecet érésének elősegítése és a párolgási veszteség csökkentése érdekében.
- Az érlelés során az etanol és a víz hidrolízise következtében a fában található lignin lebomlik. A nagy és kis hordókból az ecetbe történő anyagátadás, amely hatást gyakorol az érlelés alatt álló ecetek aromájára és színére, főként hidrolízis útján megy végbe.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás elérhető a Mezőgazdasági, Halászati és Vidékfejlesztési Tanács (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural) honlapjának kezdőoldalán keresztül (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollo-sostenible.html>), a következő útvonalon: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de calidad”/„Vinagres”, vagy a következő linken: http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DOP_Vinagre_Condado_modificado.pdf