

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 319/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«VINAGRE DE JEREZ»

N. CE: ES-PDO-0005-0723-15.10.2008

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Vinagre de Jerez»

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.8: Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Il *Vinagre de Jerez* è un prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini atti, elaborati nella zona di produzione, prodotto ed invecchiato secondo le pratiche tradizionali descritte al punto 3.5 e che presenta le caratteristiche organolettiche e analitiche di seguito descritte.

Le caratteristiche analitiche specifiche degli aceti DOP sono:

- contenuto alcolico residuo non superiore al 3 % in volume, tranne per gli aceti al *Pedro Ximénez* o al *Moscatel* nei quali non deve superare il 4 % in volume,
- tenore acetico totale pari ad almeno 70 grammi/litro, tranne per gli aceti al *Pedro Ximénez* o al *Moscatel* nei quali può essere di 60 grammi/litro. Per gli aceti del tipo *Gran Reserva*, l'acidità totale minima di acido acetico deve essere di 80 grammi/litro,
- estratto secco minimo di 1,3 grammi per litro e per grado acetico e di almeno 2,3 grammi per litro e per grado acetico nella categoria *Vinagre de Jerez Gran Reserva*,
- tenore di ceneri compreso tra 2 e 7 grammi/litro, tranne nella categoria *Vinagre de Jerez Gran Reserva* per la quale deve situarsi tra 4 e 8 grammi/litro,
- tenore massimo di solfati di 3,5 g/litro,
- per il «*Vinagre de Jerez*» al *Pedro Ximénez* o al *Moscatel* un tenore di materie riduttrici provenienti da questi tipi di vini di almeno di 60 grammi/litro.

Gli aceti cui si applica la denominazione «*Vinagre de Jerez*» hanno un colore che varia dal dorato al mogano e un aspetto denso e morbido. Il loro aroma è intenso, leggermente alcolico, con una prevalenza delle note di vino e boschive. Il sapore è gradevole, nonostante l'acidità, e persistente in bocca.

A seconda dei periodi d'invecchiamento cui sono sottoposti, gli aceti cui si applica la denominazione sono suddivisi nelle categorie seguenti:

- a) *Vinagre de Jerez*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno sei mesi;
- b) *Vinagre de Jerez Reserva*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno due anni;
- c) *Vinagre de Jerez Gran Reserva*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno dieci anni.

Inoltre, in funzione dell'uso di vini dei vitigni corrispondenti, si distinguono i tipi di «*Vinagre de Jerez*» amabili di seguito indicati, che possono rientrare in ciascuna delle categorie in precedenza descritte:

- *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo Pedro Ximénez;
- *Vinagre de Jerez al Moscatel*: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo Pedro Moscatel.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Gli aceti protetti dalla denominazione d'origine «*Vinagre de Jerez*» sono ottenuti tramite la fermentazione acetica di «vini atti».

Di conseguenza, la materia prima per ottenere gli aceti di Jerez è costituita da detti «vini atti». Questi vini provengono dalle cantine situate nella zona di produzione dell'aceto, che coincide con la zona di produzione delle denominazioni d'origine *Jerez-Xérès-Sherry* e *Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda*. Può trattarsi di:

- a) vini dell'anno spediti con il loro titolo alcolometrico volumico naturale;
- b) vini giunti al termine dei periodi d'invecchiamento medi minimi stabiliti nei rispettivi disciplinari.

Questi vini sono elaborati nel rispetto delle condizioni stabilite nei disciplinari delle relative denominazioni, in conformità ai requisiti concernenti la provenienza dell'uva dalla zona della DOP e alle pratiche enologiche definite nella regolamentazione applicabile.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

non applicabile

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

a) Denaturazione

Tutte le partite di vino atto devono essere sottoposte a denaturazione mediante acetificazione parziale in occasione del loro ingresso negli impianti delle cantine registrate, che utilizzano a tal fine l'aceto delle loro riserve in un quantitativo sufficiente affinché la miscela ottenuta raggiunga una gradazione minima di 1° di acidità acetica.

b) Acetificazione

L'acetificazione consiste nel trasformare il contenuto di alcole del vino in acido acetico utilizzando un batterio acetico. Sono previsti due procedimenti per l'elaborazione del *Vinagre de Jerez*:

1. quello realizzato dalle cosiddette «*Bodegas de Elaboración de Vinagre*» e cioè impianti industriali che possiedono acetificatori nei quali, tramite un processo di fermentazione acetica controllata, la materia prima — il vino atto — è trasformata in aceto atto;
2. quello realizzato dalle «*Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres*» tramite un processo di acetificazione che avviene all'interno degli stessi barili in legno usati per l'invecchiamento.

c) *Invecchiamento o maturazione*

Il particolare sistema di maturazione o invecchiamento necessario per ottenere gli aceti DOP può consistere nel classico «criaderas y solera» o in quello detto «de añadas» e vi vengono sottoposti gli aceti atti durante il periodo di tempo necessario per conseguire le qualità organolettiche e analitiche delle rispettive categorie.

a) *Recipienti utilizzati per l'invecchiamento*

Tutti i quantitativi di aceto sottoposti a un processo di maturazione devono essere conservati in barili di legno, utilizzati per l'invecchiamento del vino, con una capacità non superiore a 1 000 litri. Eccezionalmente, il *Consejo Regulador* può approvare per l'invecchiamento di vini anche l'uso di barili di legno aventi una capacità superiore a 1 000 litri, sempre che detti barili abbiano un carattere storico e che il loro uso sia stato all'uopo registrato dal *Consejo Regulador* prima della pubblicazione del disciplinare.

b) *Durata media dell'invecchiamento*

Tutti gli aceti devono essere invecchiati per almeno sei mesi prima di essere immessi in consumo. L'invecchiamento minimo per il «Vinagre de Jerez Reserva» è due anni e per il «Vinagre de Jerez Gran Reserva» di dieci anni.

Gli aceti prodotti con vino di una stessa annata, che sono stati pertanto invecchiati senza venire in alcuna fase mescolati ad aceti di altre annate, possono recare la menzione «añada», a condizione che siano stati invecchiati per almeno due anni. Detta menzione è compatibile con le altre menzioni di cui al punto 3.2 a condizione che il vino risponda alle caratteristiche richieste in ciascun caso.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

I recipienti che contengono il «Vinagre de Jerez» destinato al consumo diretto devono essere in vetro o in altri materiali che non alterano le caratteristiche specifiche del prodotto ed avere le capacità nominali che, in ciascuna fase, sono ammesse per questo prodotto alimentare.

L'imbottigliamento del «Vinagre de Jerez» può essere effettuato:

1. in impianti d'imbottigliamento che appartengono a imprese iscritte nel registro delle «Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres», oppure,
2. in impianti di imbottiglieri autorizzati dal *Consejo Regulador* posseduti da operatori economici aventi la loro sede nella zona di produzione o al di fuori di questa, che acquistano il «Vinagre de Jerez» alla rinfusa presso le imprese registrate e che intervengono soltanto nella fase di imbottigliamento.

Nei due casi, per essere autorizzati, i suddetti imbottiglieri devono dimostrare al *Consejo Regulador* di aver rispettato gli obblighi giuridici loro applicabili in ciascuna regione per l'attività d'imbottigliamento dell'aceto e di disporre di un sistema di controllo della qualità che garantisca la tracciabilità totale e l'uso corretto del prodotto acquistato dalle cantine registrate a fini di imbottigliamento.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Le etichette e controetichette degli aceti imbottigliati devono obbligatoriamente recare, in modo visibile, la menzione «Denominación de Origen "Vinagre de Jerez"». Vi devono inoltre figurare il tipo di aceto di cui trattasi e tutte le informazioni di carattere generale stabilite dalla legislazione applicabile. Sulle bottiglie devono essere apposti anche un sigillo di garanzia consegnato dal *Consejo Regulador* o controetichette, recanti il segno distintivo della DOP e un codice alfanumerico di identificazione, in conformità alle norme stabilite dal *Consejo Regulador*.

Il *Consejo Regulador* deve verificare che le etichette sulle quali appare la denominazione protetta «Vinagre de Jerez» siano conformi alle disposizioni del disciplinare e alla regolamentazione in materia di etichettatura specifica per la denominazione di origine.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione del «Vinagre de Jerez» si estende sui territori che fanno parte dei comuni di Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera (provincia di Cadice), e Lebrija (provincia di Siviglia) e sono situati a est di 5° 49' di longitudine ovest e a sud di 36° 58' di latitudine nord.

Detta zona di produzione coincide con la zona di produzione delle denominazioni d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» e «Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda».

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La specificità della zona di produzione di «Vinagre de Jerez» è dovuta a fattori storici, naturali e umani.

a) Fattori storici

La coltura della vite e l'elaborazione di vini e aceti figurano fra le principali attività della regione di Jerez nel corso della sua storia millenaria, che risale all'epoca fenicia. La posizione geografica del «Marco de Jerez» (regione di produzione dello Jerez), vicina a porti commerciali di notevole importanza storica, come quelli di Cadice o di Siviglia, ha fatto sì che vini e aceti locali facessero frequentemente parte del carico delle navi dirette verso le Americhe o verso i mercati dell'Europa settentrionale e che per l'invecchiamento del vino e dell'aceto siano stati utilizzati barili fabbricati nelle colonie d'oltremare con legno di quercia americana. Anche il sistema *criaderas y soleras*, tipico della viticoltura nella regione di Jerez, ha una chiara origine storica, in quanto risale al XVII secolo ed è dovuto alla necessità di soddisfare la domanda di vini e aceti di qualità costante indipendentemente dalle vicissitudini di ciascuna vendemmia.

b) Fattori naturali

La zona di produzione è caratterizzata da terreni piatti o leggermente ondulati, con una pendenza compresa tra il 10 e il 15 %, in cui prevale il tipo di suolo denominato «albariza», una marna morbida di colore bianco che ha una grande capacità di ritenzione dell'umidità. Questa terra è composta da carbonato di calcio, argilla e silice. Il clima è di tipo caldo, con temperature minime in inverno dell'ordine di 5 °C e temperature massime estive attorno ai 35 °C. Nella zona di produzione vi sono oltre 300 giorni di sole all'anno e precipitazioni medie annue pari a circa 600 litri per m², che cadono soprattutto nei mesi di novembre, dicembre e marzo. In ogni caso, questo fattore deve essere valutato unitamente alla capacità delle terre bianche (albarizas) tipiche della regione di trattenere l'umidità ed evitare l'evapotraspirazione. Infine, occorre tener conto della considerevole influenza esercitata a livello climatico dai due venti dominanti della regione: il vento di levante che proviene dall'interno ed è secco e caldo mentre il vento di ponente che giunge carico di umidità dall'oceano agisce da elemento moderatore, soprattutto in estate.

c) Fattori umani

Il sistema d'invecchiamento predominante del «Vinagre de Jerez», detto *criaderas y soleras* è un sistema tipico della zona di produzione, come l'uso della «bota» barile tipico fabbricato in quercia americana e con un forte odore di vino. Anche l'architettura svolge un ruolo importante nella specificità degli aceti con DOP «Vinagre de Jerez». Le cantine per l'invecchiamento dell'aceto hanno di solito tetti a doppia pendenza e soffitti alti e ciò contribuisce a creare al loro interno un notevole volume di aria che compensa le variazioni termiche esterne. Le pareti hanno in genere uno spessore sufficiente per garantire l'isolamento e le finestre, situate a una certa altezza, consentono la circolazione dell'aria e delle brezze notturne fresche provenienti da occidente e inoltre evitano che la luce cada direttamente sui barili.

5.2. Specificità del prodotto:

Le peculiarità del *Vinagre de Jerez* è innanzitutto collegata alla materia prima da cui è ottenuto: i vini atti. La zona di produzione è originaria anche di alcuni vini dalle caratteristiche assai particolari, alcune delle quali sono chiaramente percepibili nel «Vinagre de Jerez», come la gamma cromatica tra il dorato e il mogano e gli aromi leggermente alcolici, con una prevalenza delle note di vino e boscoso.

D'altra parte le condizioni climatiche della regione e le caratteristiche architettoniche delle cantine, che contribuiscono a creare un microclima specifico, favoriscono nel corso del processo d'invecchiamento la concentrazione delle componenti dell'aceto che è all'origine della grande persistenza in bocca.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Tutte le suindicate caratteristiche orografiche, pedologiche e climatiche conferiscono al vigneto della zona di produzione caratteristiche che definiscono gran parte delle specificità dei vini atti e di conseguenza del «Vinagre de Jerez» che ne è ottenuto. L'influenza dei fattori naturali è determinante nei vini atti ottenuti dalle viti utilizzate (*Palomino*, *Moscatel* e *Pedro Jimenez*). Nelle regioni calde, come quelle della zona di produzione del «Vinagre de Jerez», la maturazione dell'uva è in genere più rapida e i mosti, assai zuccherati, presentano di solito valori di acidità relativamente bassi. Il numero di giornate soleggiate nella zona di produzione nel periodo attivo della vite è molto elevato e ciò permette all'uva di svilupparsi e maturare correttamente. La zona di produzione è caratterizzata inoltre dalla siccità durante le stagioni estive che coincide con il periodo compreso tra l'invaiaura e la vendemmia nonché con il periodo in cui prevale il vento di levante, estremamente caldo e secco. In questo contesto, il vento di ponente proveniente dall'oceano Atlantico, che ha un marcato carattere termico, genera in estate frequenti brezze notturne e queste, provocando rugiade intense, compensano la mancanza d'acqua che potrebbe essere aggravata dall'intensa luminosità della regione. In questo senso, anche il terreno svolge un ruolo decisivo, data la sua capacità di trattenere l'umidità che permette di creare riserve d'acqua nel sottosuolo.

D'altra parte, un'importanza capitale è rivestita dalle caratteristiche apportate da un complesso di lieviti selezionati da tempi immemorabili e collegati alle condizioni ambientali della regione. Il metabolismo degli alcoli e dei polialcoli del vino, sviluppato grazie ai lieviti alcoligeni presenti nella regione di fabbricazione dello Jerez (Marco de Jerez), produce un complesso di elementi secondari e un'alterazione dei componenti primari del vino: diminuzione del tenore di glicerina, aumento del tenore delle acetaldeidi e dei prodotti di esterificazione. Le acetaldeidi ottenute si trasformano quindi in acetone e questo elemento, in presenza di alcol superiori, provoca l'aroma caratteristico del «Vinagre de Jerez». Anche la presenza di una quantità elevata di alcole residuo riveste un'importanza considerevole per la qualità e la personalità del «Vinagre de Jerez», in quanto permette la produzione di composti esterificati (soprattutto l'acetato di etile), che strutturano l'aceto conferendogli una maggiore complessità ed equilibrando gli aromi primari dell'acetificazione.

Inoltre, l'invecchiamento in barili di quercia e le particolari condizioni microclimatiche delle cantine favoriscono l'acquisizione da parte dell'aceto di caratteristiche molto particolari. Il tipo di barile utilizzato possiede una capacità di microossigenazione ideale per l'evoluzione lenta degli aceti che permette anche la cessione progressiva di costituenti durante l'invecchiamento. Questi contribuiscono a stabilizzare le materie coloranti, a formare composti polimerici e a conferire all'aceto i caratteristici colori dall'ambra al mogano, le note di vaniglia e gli aromi di caffelatte e di torrefazione. Inoltre, l'emullosa del legno favorisce la progressiva evaporazione del contenuto di acqua e ciò fa aumentare l'estratto secco, i sali minerali e il tenore di ceneri dell'aceto.

Il sistema *criaderas y soleras*, metodo di invecchiamento più utilizzato nella zona interessata, favorisce una significativa omogeneizzazione degli aceti poiché attenua gli effetti delle diverse annate. Infine, la struttura architettonica delle cantine della regione di fabbricazione dello Jerez, permettendo di mantenere le condizioni microclimatiche, non soltanto favorisce l'ossigenazione lenta degli aceti ma garantisce anche, in condizioni ottimali, la conservazione dei barili che rendono possibile la maturazione del «Vinagre de Jerez».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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