

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore di un disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 298/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della pubblicazione

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«Vinagre del Condado de Huelva»

n. UE: PDO-ES-0724-AM01 — 19.7.2017

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: Consejo Regulador de las denominaciones de origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva».

Indirizzo: Plaza Ildelfonso Pinto, s/n.
21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)
SPAGNA
Telefono +34 959410322
Fax +34 959413859
E-mail cr@condadodehuelva.es

L'interesse legittimo del gruppo richiedente si basa sul fatto che quest'ultimo è l'ente responsabile della denominazione d'origine protetta «Vinagre del Condado de Huelva» ed è stato il richiedente iniziale della registrazione del nome.

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro (Organismo di controllo e requisiti legislativi)

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifiche

5.1. Descrizione del prodotto

1. È modificato il comma seguente della sezione B.1 «Definizione» del disciplinare e della sezione 3.2 del documento unico.

i) Testo originale:

«Il “Vinagre del Condado de Huelva” è un aceto di vino ottenuto per fermentazione acetica di un vino certificato dal Consejo Regulador della denominazione d'origine “Condado de Huelva”».

ii) Nuova formulazione:

«Il “Vinagre del Condado de Huelva” è un aceto di vino ottenuto per fermentazione acetica di un vino certificato della denominazione d'origine “Condado de Huelva”».

iii) Giustificazione:

Viene eliminato il riferimento alla certificazione del vino da parte del *Consejo Regulador*, in modo tale che il rispetto del disciplinare possa essere verificato da qualsiasi altro ente accreditato a tal fine.

Tali modifiche vengono applicate a tutti i paragrafi del disciplinare in cui sono contemplati tali aspetti.

2. Sono modificati il paragrafo 1 della sezione B.3 «Caratteristiche degli aceti» e la sezione 3.2.1 del documento unico.

i) Testo originale:

«1. I valori che emergono dall'esame analitico degli aceti protetti debbono essere inclusi entro i seguenti limiti:»

ii) Nuova formulazione:

«1. I valori che emergono dall'esame analitico degli aceti protetti sottoposti ad invecchiamento debbono essere compresi entro i seguenti limiti:»

iii) Giustificazione:

Attualmente, con il disciplinare vigente, vengono stabilite delle condizioni che risultano difficili da rispettare per gli aceti giovani, essendo molto pochi gli aceti certificati, nonostante tali aceti possiedano tutte le caratteristiche e la tipicità legate all'origine geografica.

Le caratteristiche attualmente descritte si basano su misurazioni effettuate su aceti sottoposti ad invecchiamento, per cui non è garantito che i valori degli aceti non sottoposti ad invecchiamento possano soddisfarle. Per gli aceti non sottoposti ad invecchiamento risulta invece garantito il legame, dato che derivano dalla stessa materia prima degli aceti sottoposti ad invecchiamento, ovvero vini della denominazione d'origine «Condado de Huelva».

3. Sono soppressi la lettera e) del paragrafo 1 della sezione B.3 del disciplinare e la sezione 3.2.1.e) del documento unico.

i) Testo originale:

«e) contenuto di prolina pari almeno a 300 mg/l.»

ii) Nuova formulazione:

«È soppressa la lettera e) del paragrafo 1 della sezione B.3.»

iii) Giustificazione:

Viene eliminata la determinazione del parametro prolina. Si tratta di un indice per rilevare trattamenti non ammessi nell'aceto, dato che la sua presenza e la sua concentrazione sono direttamente correlate alla provenienza della materia prima, il vino. Tale indice, pertanto, differenzia l'aceto ottenuto per fermentazione dall'aceto artificiale non ottenuto dal vino. Questa stessa funzione può essere attribuita alla determinazione di estratto secco e ceneri, dal momento che tali parametri sono anch'essi correlati alla purezza dell'origine dell'aceto. La sua determinazione, pertanto, è da considerarsi una duplicazione.

Contribuisce a consolidare questa argomentazione il fatto che la valutazione chimica della prolina non è inclusa nella raccolta dei metodi di analisi degli aceti di vino dell'OIV, in quanto non esistono metodi di analisi ufficiali, che invece esistono per l'estratto secco e le ceneri.

4. Sono soppressi il paragrafo 2 della sezione B.3 del disciplinare e la sezione 3.2.2 del documento unico.

i) Testo originale:

«2. I quantitativi massimi delle componenti indicate in appresso sono i seguenti:

- a) mercurio: 0,05 ppm;
- b) arsenico: 0,5 ppm;
- c) piombo: 0,5 ppm;
- d) contenuto di rame e di zinco: 10 mg/l;
- e) ferro: 10 mg/l;
- f) solfato: 2 g/l, espresso in solfato di potassio;
- g) cloruri: 1 g/l, espressi in cloruro di sodio.»

ii) Nuova formulazione:

«Viene soppresso il paragrafo 2 della sezione B.3»

iii) Giustificazione:

Alla data di registrazione della denominazione «Vinagre del Condado de Huelva», il Regio decreto 2070/1993, del 26 novembre 1993, che approva la regolamentazione tecnico-sanitaria per l'elaborazione e la commercializzazione degli aceti, costituiva l'atto normativo che disciplinava l'aceto in Spagna e le determinazioni che sono state soppresse riflettono tale atto.

Dato che i requisiti igienico-sanitari che figurano nel Regio decreto 2070/1993, del 26 novembre 1993, sono stati armonizzati da diverse disposizioni comunitarie di carattere orizzontale, è già derogato di fatto agli articoli di questa norma che fanno riferimento a tali requisiti.

Gli operatori che producono «Vinagre del Condado de Huelva» sono tenuti a rispettare i requisiti specifici degli aceti riportati nel disciplinare e, per quanto riguarda i parametri igienico-sanitari non contemplati, debbono rispettare quanto stabilito dalla normativa spagnola.

5. Sono soppressi il paragrafo 3 della sezione B.3 del disciplinare e la sezione 3.2.3 del documento unico.

i) Testo originale:

«3. Quanto alla sua caratterizzazione cromatica, effettuata per colorimetria a trasmissione, si devono rispettare i seguenti indici:

- a) il valore massimo di chiarezza (L^*) è del 93 %;
- b) l'intensità del colore misurata in base al croma (C_{ab}) è superiore a 20 unità.»

ii) Nuova formulazione:

«Viene soppresso il paragrafo 3 della sezione B.»

iii) Giustificazione:

A sua volta, viene soppressa dalla valutazione chimica la caratterizzazione cromatica, per quanto concerne sia l'intensità sia la chiarezza. Si ritiene che tali determinazioni, che non sono contemplate nella raccolta dei metodi di analisi degli aceti di vino dell'OIV e per cui non esistono metodi ufficiali di analisi, costituiscono una duplicazione rispetto alla caratterizzazione sensoriale del colore.

6. Sono inseriti un nuovo paragrafo 2 nella sezione B.3) del disciplinare e una nuova sezione 3.2.2 nel documento unico.

i) Testo originale:

Non esiste testo originale.

ii) Nuova formulazione:

«2. I valori che emergono dall'esame analitico degli aceti protetti non sottoposti ad invecchiamento debbono essere compresi entro i seguenti limiti:

- a) acidità totale minima in acido acetico pari a 60 g/l;
- b) estratto secco solubile pari almeno a 1,30 grammi per litro e per concentrazione di acido acetico;
- c) contenuto di acetoina pari almeno a 35 mg/l.»

iii) Giustificazione:

Come indicato alla modifica 2 della presente domanda, nel disciplinare erano caratterizzati unicamente gli aceti sottoposti ad invecchiamento, per cui è ora opportuno caratterizzare anche gli aceti non sottoposti ad invecchiamento.

Il legame di tali aceti non sottoposti ad invecchiamento risulta garantito, dato che derivano dalla stessa materia prima, ovvero vini della denominazione d'origine «Condado de Huelva», ottenuti dalla varietà di uve Zalema, varietà autoctona ed esclusiva della denominazione d'origine «Condado de Huelva». Sia l'estratto secco solubile che l'acetoina sono presenti a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa spagnola.

7. È modificata la definizione di «Vinagre Condado de Huelva» di cui alla sezione B.4.1 del disciplinare e alla lettera a) del comma «Tipi di aceto» della sezione 3.2 del documento unico.

i) Testo originale:

«Aceto di vino ottenuto mediante fermentazione acetica di un vino certificato della Denominazione d'origine «Condado de Huelva», il cui tenore residuo in alcool proveniente dal vino utilizzato non è superiore a 0,5 % vol.»

ii) Nuova formulazione:

«Aceto di vino ottenuto mediante fermentazione acetica di un vino della denominazione d'origine «Condado de Huelva», il cui tenore residuo in alcool proveniente dal vino utilizzato non è superiore a 1,5 % vol.»

iii) Giustificazione:

Viene eliminato dalla definizione il riferimento al termine «certificato», conformemente alla modifica 1.

La definizione corrisponde all'aceto di vino non sottoposto ad invecchiamento. In linea con le modifiche 4 e 6, viene eliminato il requisito secondo cui il tenore residuo di alcool deve essere non superiore a 0,5 % vol., equiparando tale parametro a quanto stabilito dalla normativa spagnola (1,5 % vol.).

8. È modificata l'analisi organolettica di cui alla sezione B.4.1 del disciplinare e alla lettera a) del comma «Tipi di aceto» della sezione 3.2 del documento unico.

Corrisponde all'analisi organolettica dell'aceto non sottoposto ad invecchiamento.

i) Testo originale:

«Vista: colore da giallo paglierino a leggermente ambrato, adeguato per un aceto del «Condado de Huelva».

Gusto: sapore dolce di vino, equilibrato in acidità. Retrogusto persistente con note che ricordano la mela, derivanti dalle varietà di uva Zalema.»

ii) Nuova formulazione:

«Vista: colore da giallo paglierino a leggermente ambrato.

Gusto: sapore dolce di vino, equilibrato in acidità. Retrogusto persistente con note che ricordano le drupe.»

iii) Giustificazione:

Viene modificata l'analisi organolettica allo scopo di stabilire valori oggettivi, quantificabili e misurabili per garantire il controllo del prodotto da parte degli operatori e l'attestazione di terzi relativa agli organismi di valutazione della conformità. Vengono eliminate le descrizioni di tipo letterario che non sono certificabili, come «adeguato per un aceto del Condado de Huelva», e vengono utilizzati termini adottati dai comitati di degustazione, sostituendo, per esempio, in questo caso il termine «mela» con «drupe».

9. Vengono semplificate le menzioni dei tre sottotipi di aceto di cui alla sezione B.4.2.) del disciplinare e alla lettera b) del comma "Tipi di aceto" della sezione 3.2 del documento unico.

«Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera» è sostituito con «Vinagre Solera», «Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva» con «Vinagre Reserva» e «Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada» con «Vinagre Añada».

Giustificazione:

Vengono semplificate le indicazioni degli aceti vecchi, eliminando i riferimenti a «Viejo Condado de Huelva» per alleggerire il contenuto delle etichette. In ogni caso, nell'etichettatura comparirà la dicitura obbligatoria «Vinagre del Condado de Huelva».

10. Viene migliorata la caratterizzazione organolettica del «Vinagre Reserva», sezione B.4.2 del disciplinare e lettera b) 2) del comma «Tipi di aceto» della sezione 3.2 del documento unico.

i) Testo originale:

«Olfatto: aroma aggressivo dall'elevata intensità acetica, note di vino invecchiato "Condado de Huelva", aroma di vaniglia, di fichi secchi e di uva passa.

Gusto: secco e molto acido al palato.»

ii) Nuova formulazione:

«Olfatto: aroma pronunciato dall'elevata intensità acetica e note che ricordano la frutta passita.

Gusto: acido al palato.»

iv) Giustificazione:

Viene modificata l'analisi organolettica allo scopo di stabilire valori oggettivi, quantificabili e misurabili per garantire il controllo del prodotto da parte degli operatori e l'attestazione di terzi relativa agli organismi di valutazione della conformità. Come in precedenza, vengono eliminate le descrizioni di tipo letterario che non sono certificabili, come «note di vino invecchiato Condado de Huelva» e «ne riflette il corpo setoso», e vengono utilizzati termini adottati dai comitati di degustazione, sostituendo, per esempio, in questo caso «di fichi secchi e di uva passa» con «note che ricordano la frutta passita».

11. È migliorata la caratterizzazione organolettica del «Vinagre Añada», sezione B.4.2 del disciplinare e lettera b) 3) del comma «Tipi di aceto» della sezione 3.2 del documento unico.

i) Testo originale:

«Vista: color mogano intenso che ne riflette il corpo setoso, forte intensità.

Olfatto: aromi acetici pronunciati con note di vini liquorosi che ricordano il legno di quercia che li conteneva.»

ii) Nuova formulazione:

«Vista: color mogano intenso.

Olfatto: aromi acetici pronunciati con note che ricordano il legno di quercia che li conteneva.»

iii) Giustificazione:

Viene modificata l'analisi organolettica allo scopo di stabilire valori oggettivi, quantificabili e misurabili per garantire il controllo del prodotto da parte degli operatori e l'attestazione di terzi relativa agli organismi di valutazione della conformità. Come in precedenza, vengono eliminate le descrizioni di tipo letterario che non sono certificabili, per esempio «ne riflette il corpo setoso» e «note di vini liquorosi».

5.2. Prova dell'origine

12. È modificata la sezione D.3 «Certificazione» di un lotto del disciplinare, senza alcun effetto sul documento unico, per quanto concerne i seguenti aspetti:

i) Testo originale:

«D.3) Certificazione di un lotto

Per poter beneficiare della certificazione di prodotto finito, l'iscritto deve tenere un registro di tutte le operazioni realizzate fino all'ottenimento dell'aceto.

La materia prima, il vino, deve essere certificata dal *Consejo Regulador Condado de Huelva* e registrata nel "Libro de entrada y salidas" descritto in precedenza.

Una volta realizzata la trasformazione del vino in aceto, devono essere registrati i quantitativi nominali di aceto prodotto, corredati dell'acidità volatile generata, che vanno a sommarsi alle scorte precedenti della cantina.

Prima del confezionamento o della vendita del suddetto aceto, la cantina deve avvisare i servizi tecnici del *Consejo Regulador*, che procedono al prelievo di campioni per i parametri di cui alla sezione B.3) del presente disciplinare.

Una volta analizzati i campioni, se del caso, sono autorizzati la vendita o il confezionamento, sono consegnati i sigilli di garanzia ed è certificato il lotto campionato.

Una volta che l'aceto è stato immesso sul mercato, il *Consejo Regulador* esegue il monitoraggio dei lotti che ritiene opportuno, prelevando campioni presso gli stabilimenti e raccogliendo informazioni esterne sul prodotto.»

ii) Nuova formulazione:

«D.3. Certificazione

Per poter beneficiare della certificazione di prodotto finito, l'iscritto deve tenere un registro di tutte le operazioni realizzate fino all'ottenimento dell'aceto.

La materia prima, il vino, deve essere della denominazione d'origine "Condado de Huelva" ed è registrata nel "Libro de entrada y salidas" descritto in precedenza.

Una volta realizzata la trasformazione del vino in aceto, devono essere registrati i quantitativi nominali di aceto prodotto, corredati dell'acidità volatile generata, che vanno a sommarsi alle scorte precedenti della cantina.

Una volta che l'aceto è stato immesso sul mercato, il *Consejo Regulador* esegue il monitoraggio dei lotti che ritiene opportuno, prelevando campioni presso gli stabilimenti e raccogliendo informazioni esterne sul prodotto.»

iii) Giustificazione:

La certificazione per lotti non è una prassi ammessa dalla norma ISO/IEC 17065:2012.

Vengono eliminati il riferimento alla certificazione da parte del *Consejo Regulador*, nonché i requisiti relativi al prelievo di campioni da parte dei servizi tecnici del *Consejo Regulador* e all'autorizzazione alla vendita o al confezionamento da parte di quest'ultimo.

In linea con la modifica 1, viene eliminato il riferimento alla certificazione da parte del *Consejo Regulador*.

Per quanto riguarda il prelievo di campioni, esso fa parte del sistema di autocontrollo dell'operatore, come pure la responsabilità della vendita o del confezionamento.

5.3. Metodo di ottenimento

13. È modificata la sezione E.1. «Vinagre Condado de Huelva» del disciplinare, senza alcun effetto sul documento unico.

i) Testo originale:

Non esiste testo originale.

ii) Nuova formulazione:

— È inserito un nuovo comma all'inizio della sezione:

«Esistono due metodi per l'elaborazione del Vinagre Condado de Huelva: il metodo industriale basato sulla fermentazione sommersa e il metodo tradizionale basato sulla fermentazione superficiale.»

iii) Giustificazione:

Allo scopo di chiarire il testo, è inserito un comma introduttivo per specificare che esistono due metodi di elaborazione, industriale e tradizionale.

14. È soppresso il testo indicato nel quarto comma della sezione E.1. «Vinagre Condado de Huelva» del disciplinare, senza alcun effetto sul documento unico.

i) Testo originale:

«... con un'acidità totale minima in acido acetico pari a 70 g/l, così come il contenuto di alcol residuo non può essere superiore a 0,5 % vol.»

ii) Nuova formulazione:

Il testo viene soppresso.

iii) Giustificazione:

In linea con le modifiche 6 e 7.

15. È inserito il testo indicato alla fine della sezione E.1. «Vinagre Condado de Huelva» del disciplinare, senza alcun effetto sul documento unico.

i) Testo originale:

Non esiste testo originale.

ii) Nuova formulazione:

È inserito il comma seguente:

«Il metodo tradizionale o di fermentazione superficiale è caratterizzato dall'azione dei batteri acetici che si trovano a contatto diretto con l'ossigeno gassoso nell'interfase liquido/gas, come nel caso del metodo Orleans utilizzato nella zona interessata.»

iii) Giustificazione:

Nel disciplinare era stato descritto il metodo industriale negli aspetti in cui si differenzia dal metodo tradizionale utilizzato nella zona interessata, che per errore non era stato descritto.

16. Sono modificate la sezione E.2). Vinagre Condado de Huelva Viejo del disciplinare e la sezione 5.1 del documento unico.

i) Testo originale:

«Sia il “Vinagre Viejo Solera” che il “Vinagre Viejo Reserva” sono invecchiati ricorrendo al tradizionale sistema di “criaderas y soleras”, che è un sistema dinamico, durante il quale i barili e le botti in legno di quercia americana vengono disposti gli uni sugli altri in modo da costituire delle vere e proprie pile piramidali. Gli aceti meno vecchi vengono mescolati con quelli più vecchi, realizzando ciò che viene denominato “rocíos”, dalla fila più alta della pila cui si conferisce il nome di “criadera”, a quella più bassa, denominata “solera”, da cui si procede all'estrazione. Il vuoto che viene a formarsi nelle botti e nei barili viene riempito con gli aceti di età immediatamente inferiore, e così via. Questa azione di “sacas” e “rocíos” viene denominata “correr escalas”; in tal modo si ottiene un aceto proveniente da vini di annate diverse, caratterizzati dall'omogeneità del prodotto finale.»

ii) Nuova formulazione:

«Sia il “Vinagre Solera” che il “Vinagre Reserva” sono invecchiati ricorrendo al tradizionale sistema di “criaderas y soleras”, che è un sistema dinamico, durante il quale i barili e le botti in legno di quercia americana vengono disposti gli uni sugli altri. Gli aceti meno vecchi vengono mescolati con quelli più vecchi. Il vuoto che viene a formarsi nelle botti e nei barili viene riempito con gli aceti di età immediatamente inferiore, e così via.»

iii) Giustificazione:

Sono eliminati i riferimenti alla disposizione in pile piramidali e viene semplificata la descrizione dell'invecchiamento relativa alla pratica denominata «correr escalas» mediante l'azione denominata di «rocíos» y «sacas», in quanto la disposizione fisica di barili e botti non è correlata alla qualità del prodotto, purché gli aceti meno vecchi vengano mescolati con gli aceti più vecchi.

Inoltre, viene eliminata la frase «Si calcola che la penetrazione dell'ossigeno nel legno sia pari a 25 cm³ per litro all'anno. Tutto dipende dallo spessore e dalla natura del legno». Il riferimento alla penetrazione dell'ossigeno viene eliminato in quanto è descrittivo e non costituisce un parametro certificabile di qualità.

5.4. Legame

17. Sono modificate la sezione G.3. «Legame umano» del disciplinare e la sezione 5.1 del documento unico.

Tutte le modifiche a tale sezione dipendono da modifiche giustificate in precedenza, senza alcun effetto sul legame, in quanto riguardano esclusivamente:

- il riferimento al tipo di elaborazione tradizionale in linea con la modifica 13;
- la semplificazione delle menzioni dei tipi di «Vinagre Condado de Huelva Viejo» in linea con la modifica 9;
- la soppressione del riferimento alla penetrazione dell'ossigeno attraverso il legno in linea con la modifica 16; e
- il chiarimento del fatto che la concentrazione fino al 3 % vol. e l'acidità volatile di 70 g/l riguardano gli aceti sottoposti ad invecchiamento in linea con la modifica 2.

5.5. Altro

18. Viene aggiornata la sezione H.«Struttura di controllo» del disciplinare, senza alcun effetto sul documento unico:

i) Testo originale:

«La verifica del rispetto del disciplinare prima della commercializzazione del prodotto è effettuata a norma del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006.

L'autorità competente designata responsabile dei controlli è la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Siviglia. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

Le informazioni riguardanti gli organismi incaricati di verificare il rispetto delle condizioni di cui al disciplinare sono consultabili all'indirizzo seguente:

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

Le funzioni specifiche sono quelle relative alla verifica del rispetto del disciplinare prima della commercializzazione del prodotto.»

ii) Nuova formulazione:

«H) verifica del rispetto del disciplinare

L'autorità competente designata responsabile dei controlli è la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Siviglia. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

E-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

Le informazioni riguardanti gli organismi incaricati di verificare il rispetto delle condizioni di cui al disciplinare sono consultabili all'indirizzo seguente:

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

iii) Giustificazione:

Il testo viene adattato al regolamento dell'Unione europea vigente e alla denominazione dell'autorità competente.

19. Sono modificate la sezione I «Etichettatura» del disciplinare e la sezione 3.6 del documento unico.

i) Testo originale:

«La dicitura "Vinagre del Condado de Huelva" deve figurare obbligatoriamente sia sulle etichette approvate dal Consejo Regulador sia sui sigilli di garanzia che certificano l'autenticità del prodotto.»

ii) Nuova formulazione:

«Le etichette e i sigilli di garanzia dei prodotti protetti debbono essere verificati e registrati dal Consejo Regulador.

Tutti i recipienti utilizzati per la commercializzazione degli aceti devono essere muniti di sigilli di garanzia o di sigilli distintivi numerati rilasciati dal Consejo Regulador o, se necessario, di controetichette numerate, in conformità alle norme stabilite dal Consejo Regulador e sempre in modo che il dispositivo non permetta una seconda utilizzazione.

Gli interventi del Consejo Regulador per quanto concerne l'uso di queste etichette non devono essere in nessun caso discriminatori nei confronti degli operatori che abbiano rispettato il disciplinare.»

iii) Giustificazione:

La formulazione di questa sezione viene ampliata e migliorata per garantire che gli interventi del Consejo Regulador non siano discriminatori nei confronti degli operatori che abbiano rispettato il disciplinare.

20. È soppressa la sezione J «Requisiti legislativi» del disciplinare, senza alcun effetto sul documento unico, in quanto non conforme al regolamento dell'Unione europea vigente.

DOCUMENTO UNICO

«Vinagre del Condado de Huelva»

n. UE: PDO-ES-0724-AM01 — 19.7.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Vinagre del Condado de Huelva»

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 del Condado de Huelva» è un aceto di vino ottenuto per fermentazione acetica di un vino della denominazione d'origine «Condado de Huelva».

Le caratteristiche fisico-chimiche del «Vinagre del Condado de Huelva» sono definite qui di seguito.

1. I valori che emergono dall'esame analitico degli aceti protetti sottoposti ad invecchiamento debbono essere compresi entro i seguenti limiti:

- a) acidità totale minima in acido acetico pari a 70 g/l;
- b) estratto secco solubile pari almeno a 1,3 grammi per litro e per concentrazione di acido acetico;
- c) contenuto in ceneri compreso tra 1 g/l e 7 g/l;
- d) contenuto di acetoina pari almeno a 100 mg/l.

2. I valori che emergono dall'esame analitico degli aceti protetti non sottoposti ad invecchiamento debbono essere compresi entro i seguenti limiti:

- a) acidità totale minima in acido acetico pari a 60 g/l;
- b) estratto secco solubile pari almeno a 1,3 grammi per litro e per concentrazione di acido acetico;
- c) contenuto di acetoina pari almeno a 35 mg/l.

Le caratteristiche organolettiche del «Vinagre del Condado de Huelva» sono definite qui di seguito:

1. Aceto «Condado de Huelva»

Aceto di vino ottenuto mediante fermentazione acetica di un vino della denominazione d'origine «Condado de Huelva», il cui tenore residuo in alcool proveniente dal vino utilizzato non è superiore a 1,5 % vol.

Analisi organolettica.

Vista: colore da giallo paglierino a leggermente ambrato.

Olfatto: aromi acetici con leggere note di vino.

Gusto: sapore dolce di vino, equilibrato in acidità. Retrogusto persistente con note che ricordano le drupe.

2. Aceto vecchio «Condado de Huelva»

«Vinagre del Condado de Huelva» invecchiato in barili o in botti di quercia, arricchito con vini liquorosi e vini liquorosi di qualità della denominazione d'origine «Condado», il cui tenore residuo in alcool, proveniente da questi vini, non è superiore al 3 % vol.

A seconda del tipo di invecchiamento e del tempo di questo processo, si distinguono tre sottotipi.

2.1 Vinagre Solera

si tratta di un «Vinagre del Condado de Huelva» invecchiato mediante il metodo tradizionale dinamico per un periodo minimo di sei mesi.

Analisi organolettica.

Vista: color ambra con sfumature mogano, intensità media.

Olfatto: aromi acetici con note di frutta secca.

Gusto: sapore di vino, pieno ed equilibrato al palato.

2.2. Vinagre Reserva

si tratta di un «Vinagre del Condado de Huelva» invecchiato mediante il metodo tradizionale dinamico per un periodo minimo di due anni.

Analisi organolettica.

Vista: color mogano con riflessi ambrati e forte intensità.

Olfatto: aroma pronunciato dall'elevata intensità acetica e note che ricordano la frutta passita.

Gusto: acido al palato, secco o dolce.

2.3. Vinagre Añada

si tratta di un «Vinagre del Condado de Huelva» sottoposto a processo di invecchiamento statico in barili/botti per un periodo non inferiore a tre anni.

Analisi organolettica.

Vista: color mogano intenso.

Olfatto: aromi acetici pronunciati con note che ricordano il legno di quercia che li conteneva.

Gusto: pieno, acido, con un ricco equilibrio al palato ed un retrogusto lungo ed intenso. Ricorda la frutta secca e le spezie.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Per l'elaborazione dell'aceto, la materia prima è un vino bianco o liquoroso della denominazione d'origine «Condado de Huelva», la cui zona di produzione coincide esattamente con la zona geografica della DOP «Vinagre del Condado de Huelva». Pertanto, il vino utilizzato proviene esclusivamente dall'area geografica delimitata dall'aceto.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

—

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le etichette e i sigilli di garanzia dei prodotti protetti debbono essere verificati e registrati dal Consejo Regulador.

Tutti i recipienti utilizzati per la commercializzazione degli aceti devono essere muniti di sigilli di garanzia o di sigilli distintivi numerati rilasciati dal Consejo Regulador o, se necessario, di controetichette numerate, in conformità alle norme stabilite dal Consejo Regulador e sempre in modo che il dispositivo non permetta una seconda utilizzazione.

Gli interventi del Consejo Regulador per quanto concerne l'uso di queste etichette non devono essere in nessun caso discriminatori nei confronti degli operatori che abbiano rispettato il disciplinare.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

I comuni inclusi nella DOP «Vinagre del Condado de Huelva» sono i seguenti: 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 e Villarrasa, che si estendono nella pianura del basso Guadalquivir e costeggiano il parco nazionale di Doñana.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

a) Fattore naturale

Gli aceti «Condado de Huelva» sono caratterizzati essenzialmente dall'ambiente naturale nel quale sono prodotti ed invecchiano; essi sono in notevole e singolare misura influenzati dalla prossimità del parco nazionale di Doñana, considerato uno dei polmoni d'Europa; la regione del Condado de Huelva è nota con il nome di «Entorno de Doñana» (dintorni di Doñana).

Il Condado de Huelva fa parte della valle del fiume Guadalquivir, sita nella parte sudorientale della provincia di Huelva, dai contrafforti della Sierra de Aracena fino alla costa, lungo il parco nazionale di Doñana.

La zona di produzione e di invecchiamento dell'aceto è costituita da terreni pianeggianti o leggermente ondulati, la cui pendenza non supera mai il 17 %, fra altitudini comprese tra i 50 ed i 180 m da sud a nord; i suoli sono uniformi essendo composti di *Larica madre*.

La situazione geografica del Condado de Huelva ne giustifica l'appartenenza all'ambito climatico mediterraneo sebbene la sua apertura atlantica, agevolata dalla disposizione del rilievo, conferisca alla regione alcune caratteristiche oceaniche. Ciò spiega l'umidità relativa del suo clima:

- la media delle temperature massime, abbastanza stabile, è di circa 22,5 °C,
- la media delle temperature minime oscilla fra 9,8 °C e 11,9 °C,
- la temperatura media annua oscilla tra 15,8 °C e 16,9 °C,
- il regime pluviometrico è variabile ed oscilla fra 810 mm e 716 mm,
- l'indice medio di soleggiamento è di 3 000-3 100 ore di sole effettivo,
- l'umidità relativa oscilla fra il 60 % e l'80 %.

b) Fattore umano

Gli aceti prodotti nel «Condado de Huelva» sono di due tipi.

Un primo tipo, il Vinagre del Condado de Huelva, non invecchiato, è ottenuto per fermentazione acetica di un vino bianco o liquoroso della denominazione d'origine «Condado de Huelva» mediante il metodo industriale di fermentazione sommersa e il metodo tradizionale di fermentazione superficiale, basato sulla presenza della coltura batterica nel vino da acetificare.

Le condizioni di fermentazione applicate per ottenere l'aceto mediante la fermentazione sommersa comportano una temperatura di fermentazione compresa tra 28 e 33 °C ed un'aerazione adeguata sia in termini di qualità che di quantità.

Un secondo tipo, denominato «Vinagre Condado de Huelva Viejo», che a sua volta, in funzione del tempo e del metodo adoperato per l'invecchiamento, si suddivide in tre sottotipi: «Vinagre Solera», «Vinagre Reserva» e «Vinagre Añada».

Sia il «Vinagre Solera» che il «Vinagre Reserva» sono invecchiati ricorrendo al tradizionale sistema di «criaderas y soleras», che è un sistema dinamico, durante il quale i barili e le botti in legno di quercia americana vengono disposti gli uni sugli altri. Gli aceti meno vecchi vengono mescolati con quelli più vecchi. Il vuoto che viene a formarsi nelle botti e nei barili viene riempito con gli aceti di età immediatamente inferiore, e così via. In tal modo si ottiene un aceto proveniente da vini di annate diverse, caratterizzati dall'omogeneità del prodotto finale. Una particolarità dell'aceto «Condado de Huelva» consiste nell'aggiungere agli aceti durante tutto il processo di invecchiamento fino alla «saca» del prodotto finito il vino liquoroso o il vino liquoroso di qualità della denominazione d'origine «Condado de Huelva»; in tal modo si facilita l'ossidazione durante il processo di invecchiamento, migliorando il bouquet dell'aceto mediante la formazione di esteri e nutrendo i batteri acetici dell'alcool proveniente da questi vini di qualità in modo da impedire il degradarsi dell'acido acetico già formato.

Per il «Vinagre Solera» il tempo minimo di invecchiamento nelle botti o nei barili di quercia è di sei mesi e, per il «Vinagre Reserva», è di ventiquattro mesi.

Il «Vinagre Añada», a differenza del «Vinagre Solera» e del «Vinagre Reserva», invecchia in modo statico mediante il tradizionale metodo di «Añadas» per un periodo minimo di invecchiamento di trentasei mesi. In questo caso si lascia invecchiare l'aceto in modo statico nelle botti o nei barili; è possibile aggiungere soltanto vino liquoroso o vino liquoroso di qualità durante il processo di invecchiamento. Questi aceti provengono da vini di un'unica annata dal momento che non si effettuano miscele, e le caratteristiche sono quelle proprie dell'annata in questione. Analogamente a quanto avviene nel sistema di «criaderas y soleras», l'aggiunta di vino liquoroso e di vino liquoroso di qualità durante la fase dell'invecchiamento conferisce al prodotto finale una serie di caratteristiche singolari che lo rende davvero unico.

L'architettura delle cantine nelle quali ha luogo il processo di invecchiamento è tale da rendere possibile il mantenimento di una temperatura costante, fra i 15 e i 18 °C tutto l'anno, un'umidità relativa la più alta possibile, fra il 60 e l'80 %, una buona ventilazione ed un orientamento adeguato; ciò è reso possibile dal fatto che i soffitti sono alti, le finestre ben orientate e che, nelle giornate di gran caldo, i pavimenti di argilla vengono opportunamente bagnati.

Tutti questi elementi consentono di creare il microclima necessario all'invecchiamento ottimale dei nostri aceti. Le botti ed i barili di quercia americana utilizzati nel Condado de Huelva sono indispensabili al miglioramento qualitativo degli aceti durante l'invecchiamento. La porosità della quercia è ideale per consentire il contatto dell'aceto con l'ossigeno presente nell'aria, facilitando l'ossidazione che, a sua volta, favorisce l'invecchiamento.

Durante l'invecchiamento si producono dei cambiamenti nella composizione chimica dell'aceto invecchiato i quali determinano, a loro volta, una serie di modifiche nelle caratteristiche. I fenomeni che si verificano sono:

- evaporazione,
- estrazione diretta dal legno,
- reazione fra i componenti del legno e l'aceto da invecchiare,
- reazioni tra i componenti dell'aceto da invecchiare,
- processi chimici quali l'ossidazione e l'idrolisi.

5.2. Specificità del prodotto

Gli aceti tutelati dalla denominazione d'origine «Vinagre del Condado de Huelva» sono ottenuti per fermentazione acetica di un vino della denominazione d'origine «Condado de Huelva» e, a seconda che siano sottoposti o meno al processo di invecchiamento, si suddividono in aceti «Condado de Huelva» e in aceti vecchi «Condado de Huelva».

a) Aceto «Condado de Huelva»

Aceto di vino ottenuto mediante fermentazione acetica di un vino della denominazione d'origine «Condado de Huelva», il cui tenore residuo in alcool proveniente dal vino utilizzato non è superiore a 1,5 % vol.

Analisi organolettica:

Vista: colore da giallo paglierino ad ambrato di intensità leggera.

Olfatto: aromi acetici con leggere note di vino.

Gusto: sapore dolce di vino, equilibrato in acidità. Retrogusto persistente con note che ricordano le drupe.

b) Aceto vecchio «Condado de Huelva»

Il «Vinagre del Condado de Huelva» è invecchiato in botti o barili di legno di quercia ed è il risultato di una particolare pratica di arricchimento mediante vini liquorosi e vini liquorosi di qualità, della denominazione d'origine «Condado de Huelva», durante il processo di invecchiamento; ciò gli conferisce caratteristiche che lo rendono davvero unico, con un tenore residuo di alcool, proveniente da tali vini, non superiore al 3 % vol.

A seconda del tipo di invecchiamento e del tempo di questo processo, si distinguono tre sottotipi.

Analisi organolettica:

1. Vinagre Solera

Vista: color ambra con note mogano, intensità media.

Olfatto: aromi acetici con note di frutta secca.

Gusto: sapore di vino, pieno ed equilibrato al palato.

2. Vinagre Reserva

Vista: color mogano con riflessi ambrati ed intensità molto forte.

Olfatto: Aroma pronunciato dall'elevata intensità acetica e note che ricordano la frutta passita.

Gusto: acido al palato, secco o dolce.

3. Vinagre Añada

Vista: Color mogano intenso.

Olfatto: aromi acetici pronunciati con note che ricordano il legno di quercia che li conteneva.

Gusto: pieno, acido, con un ricco equilibrio al palato ed un retrogusto lungo ed intenso. Ricorda la frutta secca e le spezie.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto*

Le caratteristiche precipue del «Vinagre del Condado de Huelva» sono riconducibili principalmente alla materia prima da cui proviene, un vino tutelato dalla denominazione d'origine «Condado de Huelva» che deve le sue caratteristiche singolari alla varietà autoctona di uve Zalema, propria ed esclusiva della zona geografica delimitata, nonché alla sua elaborazione ed al suo invecchiamento nel Condado de Huelva.

D'altro canto, grazie all'ubicazione geografica della zona inclusa nella denominazione d'origine, il processo di ossidazione è agevolato da un elevato tasso di umidità relativa, da temperature miti e da un maggior contenuto di ossigeno nell'aria rispetto ad altre regioni, dovuto alla prossimità dell'oceano atlantico ed al Parco nazionale di Doñana.

L'orografia, caratterizzata da terreni pianeggianti o leggermente ondulati, agevola l'arrivo di queste correnti d'aria. L'orientamento e l'architettura delle cantine fanno sì che vi sia una buona ventilazione, favorendo la penetrazione di ossigeno attraverso il legno delle botti e dei barili di quercia.

Queste condizioni climatologiche consentono addirittura l'invecchiamento dell'aceto nei cortili chiusi delle cantine.

Le caratteristiche degli aceti sono definite in funzione dei valori dei parametri:

- il contenuto di alcool residuo è dovuto all'arricchimento degli aceti con il tipo di vino liquoroso e liquoroso di qualità della denominazione d'origine «Condado de Huelva» (la concentrazione può arrivare al 3 % vol per gli aceti sottoposti ad invecchiamento),
- la porosità del legno adoperato nella fabbricazione delle botti o dei barili è ideale per favorire il contatto dell'aceto con l'ossigeno, agevolando in tal modo la fermentazione acetica, il cui risultato è un contenuto minimo in acidità volatile di 70 grammi/litro per gli aceti sottoposti ad invecchiamento,
- il volume degli aceti sottoposti ad invecchiamento diminuisce in seguito all'evaporazione; ciò fa sì che aumenti l'estratto secco, favorito, a sua volta, dalla quantità di sostanze estratte dal legno e dalla reazione delle componenti del legno e dell'aceto da invecchiare,
- l'umidificazione dei pavimenti argillosi è una pratica utilizzata comunemente nelle cantine di invecchiamento dell'aceto che permette di tenere sotto controllo le condizioni ambientali di umidità relativa e di temperatura, rendendole stabili durante l'intero processo di invecchiamento, favorendo l'invecchiamento degli aceti e riducendo le perdite per evaporazione,
- durante l'invecchiamento si verifica una degradazione della lignina contenuta nel legno a causa dell'idrolisi prodotta dall'etanolo e dall'acqua. L'idrolisi è il principale canale di cessione di sostanze dalla botte o dal barile all'aceto, che incide sull'aroma e sul colore degli aceti sottoposti a maturazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il disciplinare può essere consultato effettuando l'accesso alla pagina iniziale del sito Web della Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) e cliccando successivamente su: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Vinagres», oppure tramite il seguente link: http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DOP_Vinagre_Condado_modificado.pdf