

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2015/48

2015 m. sausio 14 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas [Vinagre de Montilla-Moriles (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies b punktą,

kadangi:

- (1) 2013 m. sausio 3 d. įsigaliojo Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012. Juo buvo panaikintas ir pakeistas 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾;
- (2) remiantis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 6 straipsnio 2 dalimi, Ispanijos paraiška įregistruoti pavadinimą „Vinagre de Montilla-Moriles“ paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽³⁾;
- (3) Italija, remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsniu, pateikė prieštaravimo pareiškimą. Komisija prieštaravimo pareiškimą išnagrinėjo ir pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 10 straipsnį pripažino jį priimtiniu. Prieštaravimo pareiškime teigiama, kad siūlomo pavadinimo įregistravimas keltų pavojų produktų, kurie teisėtai yra rinkoje ne mažiau kaip penkerius metus iki paskelbimo datos, gyvavimui, ar produktų, žymimų „Aceto Balsamico di Modena“ saugoma geografinė nuoroda, gyvavimui; kad nesilaikoma žymėjimo etiketėmis nuostatų, išdėstytų 2000 m. kovo 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 2000/13/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ženklimą, pateikimą ir reklamavimą, derinimo ⁽⁴⁾, ir nesilaikoma konkrečių nuostatų, taikomų prekybai vynuogių produktais, nustatytų Tarybos reglamente (EB) Nr. 1234/2007 ⁽⁵⁾ [pakeistas 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ⁽⁶⁾];
- (4) 2013 m. birželio 10 d. raštu Komisija pakvietė Ispaniją ir Italiją susitarti pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 3 dalį. Remdamasi minėtu straipsniu, Ispanija 2013 m. spalio 10 d. raštu pateikė konsultacijų laikotarpio pabaigos ataskaitą. 2013 m. spalio 25 d. raštu Italija atnaujino prieštaravimą įregistravimui ir pateikė kitas priežastis, nei iš pradžių nurodytosios. Kadangi šios valstybės narės per tris mėnesius susitarimo nepasiekė, Komisija turi priimti sprendimą pagal minėto reglamento 52 straipsnio 3 dalies b punktą;
- (5) kalbant apie teiginį, kad siūlomo pavadinimo įregistravimas keltų pavojų produktų, kurie teisėtai yra rinkoje ne mažiau kaip penkerius metus iki paskelbimo datos, gyvavimui, ar produktų, žymimų „Aceto Balsamico di Modena“ saugoma geografinė nuoroda, iš šalių pateiktų dokumentų matyti, kad šis prieštaravimo motyvas nėra įrodytas. Be to, šio motyvo Italija prieštaravime nebemini. Todėl šį motyvą reikia atmesti;
- (6) kalbant apie Direktyvos 2000/13/EB 2 straipsnio nuostatų nesilaikymą, prieštaravimo pareiškime nurodoma, kad konkrečios žymėjimo etiketėmis nuostatos, susijusios su acto rūšimis (*añada*, *crianza*, *reserva*, *gran reserva*„Vinagre al Pedro Ximénez“ ir „Vinagre al moscatel“), yra dviprasmiškos nuorodos, galinčios suklaidinti vartotoją visų pirma dėl maisto produkto savybių. Iš šalių pateiktų dokumentų matyti, kad šis prieštaravimo motyvas nėra įrodytas. Be to, šio motyvo Italija prieštaravime nebemini. Todėl šį motyvą reikia atmesti;

⁽¹⁾ O L L 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ O L L 93, 2006 3 31, p. 12.⁽³⁾ O L C 304, 2012 10 9, p. 8.⁽⁴⁾ O L L 109, 2000 5 6, p. 29.⁽⁵⁾ O L L 299, 2007 11 16, p. 1.⁽⁶⁾ O L L 347, 2013 12 20, p. 671.

- (7) kalbant apie konkrečių nuostatų, taikomų prekybai vynuogių produktais, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 1234/2007, nesilaikymą, Italija pažymi, kad „Vinagre de Montilla-Moriles“ negali būti vadinamas „vyno actu“ kaip nustatyta Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIb priedo 17 punkte (tapusiame Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 17 punktu). Ispanija specifikacijoje ir bendrojo dokumento 3.2 punkte iš dalies pakeitė produkto aprašymą ir atskyrė „vyno actą“ nuo acto, gauto iš „vyno acto“. Todėl „vyno acto“ pavadinimo naudojimas atskiram atitinkamam produktui atitinka Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 17 punkto reikalavimus. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 4 dalį dėl šio nereikšmingo pakeitimo Komisijai paraiškos iš naujo nagrinėti nereikia;
- (8) kalbant apie tolesnę Italijos prieštaravimą, Italija daro prielaidą, kad įregistravimo paraiška prieštarauja Komisijos reglamento (EB) Nr. 1898/2006 ⁽¹⁾ 3 straipsnio 4 dalies nuostatomis, nes apima du iš esmės skirtingus skirtingų rūšių produktus ir kad pavadinimas nenaudojamas 2 produktams, ypač actui, nurodyti. Reikėtų pažymėti, kad minėtasis straipsnis [tapęs Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ⁽²⁾ 5 straipsniu], viena vertus, neprieštarauja skirtingų tos pačios rūšies produktų įregistravimui; kita vertus, Italija nepateikia jokio savo teiginių, susijusių su pavadinimo naudojimu, pagrindimo. Todėl šį motyvą reikia atmesti;
- (9) atsižvelgiant į tai, kas nurodyta pirmiau, pavadinimas „Vinagre de Montilla-Moriles“ turėtų būti įtrauktas į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą, o bendrasis dokumentas turėtų būti atitinkamai atnaujintas ir paskelbtas;
- (10) šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Žemės ūkio produktų kokybės politikos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Pavadinimas „Vinagre de Montilla-Moriles“ (SKVN) yra įregistruojamas.

Pirmoje pastraipoje nurodytas pavadinimas – tai produkto, priklausančio Įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 XI priede nurodytai 1.8 klasei „Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)“, pavadinimas.

2 straipsnis

Atnaujintas bendrasis dokumentas pateiktas šio reglamento priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2015 m. sausio 14 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ O L L 369, 2006 12 23, p. 1.

⁽²⁾ O L L 179, 2014 6 19, p. 36.

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos (*)

„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES“

EB Nr. ES-PDO-0005-0726-03.11.2008

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Vinagre de Montilla-Moriles“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Actas „Vinagre de Montilla-Moriles“ – tai brandintas vyno actas, gaunamas actarūgščio rauginimo būdu iš vyno su SKVN „Montilla-Moriles“, arba, jei taikytina, actas, gaunamas iš vyno acto, gauto actarūgščio rauginimo būdu iš vyno su SKVN „Montilla-Moriles“, prireikus pridant vyno su ta pačia SKVN misos.

Acto su SKVN „Vinagre de Montilla-Moriles“ rūšys:

Brandintas actas.

Actas su šia SKVN brandinamas pagal tam tikrą metodą tam tikrą laikotarpį ir skirstomas į šias kategorijas:

— „Añada“ – statiškai (t. y. toje pačioje statinėje) brandinamas ne trumpiau nei trejus metus.

Jei actas brandinamas naudojant dinamišką „criaderas y soleras“ metodą (t. y. perpilant actą iš viršutinių eilių statinių į žemesniąsias, po to į apatinės eilės statines), pagal brandinimo laikotarpį jis gali būti skirstomas į šias rūšis:

— „Crianza“ – brandintas medinėse statinėse ne trumpiau nei šešis mėnesius,

— „Reserva“ – brandintas medinėse statinėse ne trumpiau nei dvejus metus,

— „Gran Reserva“ – brandintas medinėse statinėse ne trumpiau nei dešimt metų.

Saldusis actas

Minėtų rūšių actas, pagal atitinkamą pridedamos misos rūšį, gali būti skirstomas:

— „Vinagre al Pedro Ximénez“ – į šios rūšies actą brandinimo metu pilama „Pedro Ximénez“ rūšies džiovintų vynuogių misos,

— „Vinagre al Moscatel“ – į šį actą brandinimo metu pilama „Moscatel“ rūšies džiovintų arba nedžiovintų vynuogių misos.

(*) OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

Acto su SKVN analitinės savybės:

- alkoholio likučių koncentracija acte neturi būti didesnė nei 3 tūrio %,
- mažiausias bendrasis rūgštingumas, išreikštas acto rūgštimi – 60 g/l,
- tirpaus sausojo ekstrakto turi būti ne mažiau nei 1,30 g/l ir ne mažiau nei acto rūgšties koncentracijos laipsnis,
- pelenų koncentracija – nuo 2 iki 7 g/l, išskyrus saldujį actą, kuriame pelenų koncentracija turi būti 3–14 g/l,
- acetoino turi būti ne mažiau nei 100 mg/l,
- iš vynu „Pedro Ximénez“ arba „Moscatel“ pagaminto saldužio acto sudėtyje turi būti ne mažiau nei 70 g/l redukuojančio cukraus.

Acto su SKVN juslinės savybės:

Brandintas actas

Išvaizda: spalva skaidri ir ryški, svyruojanti nuo gintaro iki sodrios raudonmedžio, beveik gagato spalvos.

Kvapas: švelnus acto rūgšties kvapas persipynęs su ąžuolo aromatu. Jaučiami esterių aromatai, ypač etilacetato, taip pat pikantiški, skrudinti ir deginti aromatai.

Skonis: švelnus ir subalansuotas, su glicerolio prieskoniu, ilgai išliekantis.

Saldusis actas „Vinagres dulces al Pedro Ximénez“

Išvaizda: tirštas, spalva skaidri ir ryški, svyruojanti nuo sodrios raudonmedžio iki gagato spalvos, su subtiliais violetiniais atspalviais.

Kvapas: stiprus džiovintų vynuogių kvapas su vynuogių šakelių aromatu, primenančiu saldujį vyną „Pedro Ximénez“, darniai susipynęs su acto rūgšties, etilacetato ir ąžuolo aromatais.

Skonis: saldžiarūgštis, labai subalansuotas, ilgai išliekantis burnoje.

Saldusis actas „Vinagres dulces al Moscatel“

Išvaizda: tirštas, spalva skaidri ir ryški, svyruojanti nuo blyškios iki sodrios raudonmedžio spalvos.

Kvapas: stiprus „Moscatel“ rūšies vynuogių kvapas, darniai susipinantis su acto rūgšties, etilacetato ir ąžuolo aromatais.

Skonis: saldžiarūgštis, labai subalansuotas, ilgai išliekantis burnoje. Giliai nosyje stipriai jaučiamas vynuogių, pagal kurių rūšis actas pavadintas, aromatas.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Actas „Vinagre de Montilla-Moriles“ gaminamas tik iš vyno su SKVN „Montilla-Moriles“ pridedant arba nepriedant vynuogių misos, kurios fermentacija sustabdyta įpylus alkoholio. Vynuogių misa gaunama iš džiovintų arba nedžiovintų „Pedro Ximénez“ arba „Moscatel“ rūšių vynuogių, kurios taip pat turi SKVN „Montilla-Moriles“.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Vynas ir misa gaminami ir actas rūgštinamas ir brandinamas apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

Šio proceso metu naudojant acto bakterijas vyne esantis alkoholis paverčiamas acto rūgštimi. Actas „Vinagre de Montilla-Moriles“ gali būti gaminamas dviem būdais:

1. Vadinamuosiuose acto gamybos rūsiuose („Bodegas de elaboración de vinagre“), taikant pramoninės gamybos arba giluminės fermentacijos metodą.
2. Acto brandinimo rūsiuose („Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre“), taikant tradicinį arba paviršinės fermentacijos metodą.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Actas su SKVN „Vinagre de Montilla-Moriles“ gali būti išpilstomas tik Kontrolės tarybos registre įrašytose įmonėse, leidimą pakuoti produktus su SKVN turinčių įmonių sąraše esančiose įmonėse arba patalpose, kurioms Kontrolės taryba iš anksto suteikė leidimą. Išpilstytas actas gali būti registruotų įmonių išvežiojamas ir tiekiamas rinkai tik tokioje iš stiklo arba kitų medžiagų pagamintoje taroje, kuria užtikrinama acto kokybė ir geras vardas.

Galutiniam vartotojui pateikiamo acto tara turi būti pagaminta iš stiklo, keramikos arba kitų kokybiškų su maistu liestis skirtų medžiagų, dėl kurių nekinta fizinės, cheminės ir juslinės produkto savybės.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Etiketėje turi būti nurodomas acto pavadinimas „Vinagre de Montilla-Moriles“ ir atitinkama acto rūšis.

Ant bet kokios taros, kurioje actas teikiamas vartojimui, turi būti pritvirtinti garantiniai ženklai arba Kontrolės tarybos išduoti skiriamieji numeruoti žymenys arba sunumeruotos priekinės arba užpakalinės pusės etiketės, kad taros negalima būtų pakartotinai panaudoti.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Į SKVN geografinę vietovę patenka šios savivaldybės: Montilja (*Montilla*), Morilesas (*Moriles*), Donja Mensija (*Doña Mencía*), Montalbanas (*Montalbán*), Monturkė (*Monturque*), Puente Chenilesas (*Puente Genil*), Nueva Karteja (*Nueva Carteya*) (visa jų teritorija) ir dalis Agilar de la Fronteros (*Aguilar de la Frontera*), Baenos, Kabros (*Cabra*), Kastro del Rijo (*Castro del Río*), Especho (*Espejo*), Fernan Nunjeso (*Fernán Núñez*), La Ramblos, Lusenos (*Lucena*), Montemajoro (*Montemayor*), Kordobos (*Córdoba*) ir Santaeljos (*Santaella*) savivaldybių. SKVN geografinės vietovės aprėptis sutampa su SKVN „Montilla-Moriles“ brandinimo vietove.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

1. Žaliava

Actas su SKVN „Vinagre de Montilla-Moriles“ gaminamas tik iš vyno ir misos su SKVN „Montilla-Moriles“. Šių rūšių vyno alkoholio koncentracija yra ne mažesnė nei 15 tūrio proc.

Actas brandinamas amerikietiško ąžuolo statinėse, regione dar vadinamose „botas“, kuriose prieš tai laikytas vynas su SKVN „Montilla-Moriles“. Šiose statinėse įsigirusios daugelį metų jose laikyto likerinio vyno savybės. Niekada nenaudojamos naujos statinės.

2. Žmogiškieji veiksniai

Vietovėje „Montilla-Moriles“ vyno actas tradiciškai gaminamas kaip šalutinis produktas, brandinamas tais pačiais metodais, kurie gali būti taikomi tik naudojant iš kartos į kartą perduodamas vyndarių žinias ir patirtį, įgytas brandinant šio regiono likerinį vyną.

3. Rūšiai

Brandinimo rūšiai statomi atvirose aukštumose, jie suprojektuoti taip, kad į juos patektų kuo mažiau saulės šviesos ir būtų užtikrinta kuo didesnė drėgmė. Derinant įvairius šios rūšių architektūros elementus sukuriama tobula mikroklimatas grindų lygyje – rūšių stogai yra dvišlaičiai, beveik metro storio sienos užtikrina izoliaciją, labai aukštos lubos paremtos arkomis ir kolonomis, dėl aukštai sudėtų langų tiesioginė šviesa nepasiekia ąžuolo statinių.

5.2. Produkto ypatumai

Acto su SKVN „Vinagre de Montilla-Moriles“ ypatingos savybės – spalvų gama, svyruojanti nuo gintaro iki sodrios raudonmedžio spalvos, kvapų įvairovė, apimanti vyno ir medžio aromatus su lengvu alkoholio aromatu, ir ilgai burnoje išliekantis skonis. Jis pasižymi itin didele acetoino ir didele tirpaus sausojo ekstrakto bei pelenų koncentracija.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Kaip žaliavą naudojant ne mažesnės nei 15 tūrio % alkoholio koncentracijos vyną acte atsiranda tipiškai vyno ir alkoholio aromatai.

Tradiciniai brandinimo metodai „criaderas y soleras“ arba „añada“ suteikia actui su šia SKVN aiškiai išreikštus kvapų įvairovės skirtumus, kurie atsiskleidžia acto juslinėse ir analitinėse savybėse, pvz., didelė acetoino ir aukštesniųjų alkoholių bei esterių koncentracija.

Dėl temperatūros rūsioose, kuriuose brandinamas actas su SKVN „Vinagre de Montilla-Moriles“, atsiranda tinkamos sąlygos lėtai acto sudedamųjų dalių oksidacijai. Dėl santykinės drėgmės per medieną garuoja įvairios sudedamosios dalys, visų pirma vanduo, alkoholis ir acto rūgštis, ir užtikrinama acto sudedamųjų medžiagų koncentracija.

Kadangi naujos statinės niekada nenaudojamos, medienos sudedamosios dalys į actą skverbiasi gana lėtai, patenka mažiau taninų ir vanilės aromatas tampa subtilesnis. Be to, dėl daugelį metų statinėse laikyto vyno iš dalies užsikemša medienos poros, todėl actas oksiduojasi ir bręsta lėčiau, ir taip prarandama mažiau aromatinių savybių.

Iš medienos į actą patenka taninai, kvercitrinas, hemiceliuliozė ir ligninas, kurie nulemia ilgai išliekantį acto poskonį burnoje, keičia jo sausojo ekstrakto koncentraciją, acto rūgštumą ir tamsesnę spalvą – actas įgyja jam būdingus atspalvius ir tipiską medžio aromatą. Lėtai oksiduojasi gausios acto sudėtyje esančios cheminės medžiagos, kurių reakcijos laikas priklauso nuo medienos akytumo.

Atsiranda palankios sąlygos esterių susidarymo ir įvairių cheminių medžiagų reakcijoms. Actas, ypač brandintas metodu „criaderas y soleras“, pasižymi didele acetoino koncentracija, skatinamas aromatinių junginių, visų pirma etilacetato, aukštesniųjų alkoholių ir jų darinių, esterių ir eterių, formavimasis.

Garuojant tam tikriems junginiams, visų pirma vandeniui, užtikrinama didelė sudėtinių medžiagų, pvz., pelenų, aminorūgščių, acto rūgšties ir kt., koncentracija. Ši koncentracija yra itin didelė saldžiajame acte, todėl pelenų ir sausojo ekstrakto šios rūšies acte yra daug daugiau nei sausame acte.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 (*) 5 straipsnio 7 dalis]

Visą specifikacijos tekstą galima rasti adresu:

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

arba tiesiogiai Žemės ūkio ir žuvininkystės regioninės ministerijos pradžios tinklalapio (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) skyriuje „Industrias Agroalimentarias“ spustelėjus nuorodą „Denominaciones de Calidad“. Pasirinkus skyrių „Vinagres“ specifikaciją galima rasti paspaudus kokybės nuorodos pavadinimą.

(*) Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.