

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2010/C 319/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006****„VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA“****EB Nr.: ES-PDO-0005-0724-15.10.2008****SGN ( ) SKVN ( X )****1. Pavadinimas:**

„Vinagre del Condado de Huelva“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Ispanija

**3. Žemės ūkio produkto arba 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:**

„Vinagre del Condado de Huelva“ yra vyno actas, gaunamas actarūgščio rauginimo būdu iš vyno, kurį patvirtino kilmės vietos nuorodos „Condado de Huelva“ Reguliavimo tarnyba.

**1. Atlikus saugomo acto analizę nustatytos medžiagų koncentracijos, kurios turi būti šios:**

- a) mažiausias bendrasis rūgštingumas, išreikštas acto rūgštimi – 70g/l;
- b) tirpus sausasis ekstraktas – ne mažiau nei 1,30 g/l ir nei acto rūgšties koncentracijos lygis;
- c) pelenai – nuo 1 g/l iki daugiausia 7 g/l;
- d) acetoinas – ne mažiau nei 100 mg/l;
- e) prolinas – ne mažiau nei 300 mg/l.

**2. Didžiausia toliau nurodytų sudėtinių medžiagų koncentracija turi būti:**

- a) gyvsidabris – 0,05 ppm;
- b) arsenas – 0,5 ppm;

- c) švinas – 0,5 ppm;
  - d) varis ir cinkas – 10 mg/l;
  - e) geležis – 10 mg/l;
  - f) sulfatas – 2 g/l, išreikštas kalio sulfatu;
  - g) chloridas – 1 g/l, išreikštas natrio chloridu.
3. Chromatinės savybės, nustatytos kolorimetrijos perdavimo metodu, turi būti:
- a) didžiausias skaidrumo lygis ( $L^*$ ) – 93 proc.;
  - b) spalvos intensyvumas, išmatuotas chromu (C ab) – daugiau nei 20 vienetų.

Acto rūšys:

- a) „Vinagre Condado de Huelva“

Tai actas, gaunamas actarūgščio rauginimo būdu iš vyno su kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“. Šiame acte iš panaudoto vyno susidariusių alkoholio likučių koncentracija neviršija 0,5 tūrio proc.

Juslinė analizė:

Spalva: tinkama „Vinagre del Condado de Huelva“ spalva turi būti nuo blyškiai gelsvos iki šviesaus gintaro spalvos.

Kvapas: acto rūgšties kvapas, nestiprus vyno aromatas.

Skonis: švelnus vyno ir subalansuoto rūgštumo skonis. Ilgai burnoje išliekantis poskonis su vos juntamu obuolių prieskoniu, kurį sukelia *Zalema* veislės vaisiai.

- b) „Vinagre Viejo Condado de Huelva“

Tai „Vinagre del Condado de Huelva“ actas, brandintas ažuoliniuose kubiluose ar statinėse, praturtintas spirituotu ir likeriniu vynu su kilmės vietos nuoroda „Condado“. Iš šių rūšių vyno susidariusių alkoholio likučių koncentracija acte neviršija 3 tūrio proc.

- b)1) „Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera“

Tai – „Vinagre del Condado de Huelva“ actas, brandintas pagal tradicinį trijų pakopų brandinimo metodą (isp. „criaderas y soleras“) ne trumpiau nei 6 mėn.

Juslinė analizė:

Spalva: vidutinio sodrumo gintaro spalva su raudonmedžio atspalviu.

Kvapas: acto rūgšties kvapas, nestiprus džiovintų vaisių aromatas.

Skonis: sodrus ir subalansuotas vyno skonis.

- b)2) „Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva“

Tai – „Vinagre del Condado de Huelva“ actas, brandintas pagal tradicinį trijų pakopų brandinimo metodą ne trumpiau nei dvejus metus.

Juslinė analizė:

Spalva: labai sodri raudonmedžio spalva su gintaro atspalviu.

Kvapas: aštrus ir stiprus acto rūgšties kvapas, nestiprus seno vyno „Condado de Huelva“ aromatas, taip pat vos juntami vanilės, džiovintų figų ir razinų aromatai.

Skonis: sausas ir labai rūgštus skonis.

- b)3) „Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada“

Tai – „Vinagre del Condado de Huelva“ actas, brandintas statiškai medinėse statinėse ne trumpiau nei trejus metus.

Juslinė analizė:

Spalva: labai sodri raudonmedžio spalva, atspindinti švelnų acto skonį.

Kvapas: stiprus acto rūgštis kvapas, lengvas spirituoto vyno aromatas ir vos juntamas ąžuolo, iš kurio pagamintos statinės, kvapas.

Skonis: sodrus ir rūgštus, tinkamai subalansuotas skonis ir ilgai burnoje išliekantis intensyvus poskonis. Primeną džiovintų vaisių ir prieskonių skonį.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):*

Actui gaminti naudojama žaliava – baltas vinas arba spirituotas vinas su kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Nėra.

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

Nėra.

3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:*

Reguliavimo tarnybos išduotose etiketėse ir kokybės ženkluose, kuriais užtikrinamas produkto autentiškumas, privalomas užrašas „Vinagre del Condado de Huelva“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Saugomai kilmės vietos nuorodai (SKVN) „Vinagre del Condado de Huelva“ priskiriamos šios savivaldybės: *Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibrleón, 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 y Villarrasa*. Ši vietovė driekiasi Gvadalkiviro upės žemupiu ir ribojasi su Donjanos nacionaliniu parku.

5. **Ryšys su geografine vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

a) *Ryšys su gamta*

Įvairių rūšių *Condado de Huelva* vietovėje gaminamo acto savybes daugiausia lemia gamtinė aplinka, kurioje jis gaminamas ir brandinamas. Didelę išskirtinę įtaką daro šalia esantis Donjanos nacionalinis parkas, laikomas vienu iš „Europos plaučių“. Todėl *Condado de Huelva* vietovė dar vadinama Donjanos regionu.

*Condado de Huelva* apima Gvadalkiviro upės žemupį, besidriekiantį Huelvos provincijos pietrytine dalimi nuo Arasenos prieškalnių iki pajūrio, ir ribojasi su Donjanos nacionaliniu parku.

Acto gamybos ir brandinimo teritoriją sudaro žemumos arba lygumos su neaukštomis kalvomis, kurių paviršiaus pokrypis niekada nebūna didesnis nei 17 proc., o aukštis nuo pietinės iki šiaurinės dalies svyruoja nuo 50 iki 180 m. Dirvožemio savybės visoje teritorijoje vienodos dėl derlingos jo kilmės medžiagos struktūros.

Dėl geografinės *Condado de Huelva* padėties ši vietovė priskiriama Viduržemio jūros klimato zonai. Tačiau dėl reljefo ypatumų su Atlanto vandenynu besiribojančios teritorijos klimatui įtaką daro ir vandenynas. Todėl šios vietovės klimatas yra palyginti drėgnas.

— Aukščiausia vidutinė oro temperatūra yra gana pastovi – 22,5 °C.

— Žemiausia vidutinė oro temperatūra svyruoja nuo 9,8 °C iki 11,9 °C.

— Vidutinė metinė oro temperatūra svyruoja nuo 15,8 °C iki 16,9 °C.

— Kritulių kiekis nepastovus – nuo 716 iki 810 mm.

— Vidutinė saulės šviesos trukmė – 3 000–3 100 valandų saulės per metus.

— Santykinė oro drėgmė – nuo 60 iki 80 proc.

b) *Ryšys su žmonėmis*

*Condado de Huelva* vietovėje gaminamas dviejų rūšių actas.

Vienos rūšies actas gaunamas actarūgščio rauginimo būdu iš balto arba spirituoto vyno su kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“, taikant pramoninį giluminės fermentacijos metodą – vyne auginamos bakterijos gamina acto rūgštį, o į skystį nuolat leidžiami maži oro burbulai.

Šios rūšies actui – „Vinagre Condado de Huelva“ – gaminti vykdomos fermentacijos metu temperatūra siekia 28–33 °C, o prisotinimas deguonimi turi būti tinkamas tiek kokybės, tiek kiekybės atžvilgiu.

Antros rūšies actas, vadinamasis „Vinagre Viejo“, gaminamas iš „Vinagre del Condado de Huelva“ acto. Pastarasis, atsižvelgiant į brandinimo trukmę ir jos metu naudotą metodą, skirstomas į tris porūšius: „Vinagre Viejo Solera“, „Vinagre Viejo Reserva“ ir „Vinagre Viejo Añada“.

„Vinagre Viejo Solera“ ir „Vinagre Viejo Reserva“ brandinami pagal tradicinį trijų pakopų brandinimo metodą. Tai dinamiška brandinimo sistema, kurią naudojant amerikietiško ąžuolo kubilai ir statinės sudedami vienas ant kito piramidės forma. Jaunesnis actas maišomas su ilgiau brandintu – ispaniškai šis veiksmas vadinamas „rocíos“ – t. y. tam tikras viršutinėse piramidės eilėse (isp. „criadera“) laikomo acto kiekis pilamas į acto statines žemesnėse eilėse (isp. „solera“), iš kurių prieš tai buvo išsiurbtas atitinkamas skysčio kiekis (isp. „sacas“). Atsiradusi tuščia ertmė kubiluose ir statinėse pripildoma viena pakopa jaunesniu actu. Šis veiksmas – išsiurbti ir pripildyti – vadinamas „lipti pakopomis“ (isp. „correr escalas“). Tokiu būdu actas gaunamas iš skirtingo vynuogių derliaus vyno, kuris galutiniame produkte tampa vienalytis. Vienas iš acto gamybos savitumų *Condado de Huelva* vietovėje yra tai, kad brandinimo proceso metu iki išsiurbimo („saca“) į actą pilamas spirituotas arba likerinis vynas su kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“. Taip skatinamas oksidacijos procesas brandinimo metu ir, išsiskiriant esterui, pagerinamos aromatinės acto savybės, taip pat auginamos iš spirituoto ir likerinio vyno alkoholio atsiradusios acto bakterijos, siekiant išsaugoti jau susiformavusios acto rūgšties kokybę.

„Vinagre Viejo Solera“ turi būti brandinamas mažiausiai šešis mėnesius ąžuoliniuose kubiluose ir statinėse, o „Vinagre Viejo Reserva“ – mažiausiai 24 mėnesius.

Skirtingai nei „Vinagre Viejo Solera“ ir „Vinagre Viejo Reserva“, „Vinagre Viejo Añada“ brandinamas statiškai pagal tradicinį „Metų“ (isp. „Añadas“) metodą mažiausiai 36 mėnesius. Actas brandinamas statiškai kubiluose ir statinėse. Į jį brandinimo proceso metu galima pilti tik spiritinio arba likerinio vyno. Šis actas gaunamas iš to paties vynuogių derliaus vyno, jis nemaišomas, o jam būdingos konkretaus derliaus vynuogių savybės. Kaip ir trijų pakopų sistemoje, brandinimo metu įpylus spirituoto ir likerinio vyno galutinis produktas įgyja specifinių, iš kitų produktų jį išskiriančių savybių.

Brandinimo rūšių struktūra pritaikyta išlaikyti pastovią 15–18 °C temperatūrą visus metus, kuo įmanoma didesnę santykinę drėgmę (60–80 proc.), taip pat užtikrinti gerą vėdinimą ir tinkamą kryptį. Tai įgyvendinama rūsius projektuojant aukštomis lubomis su langais į tinkamą pusę, o, įsivyravus karštiesiems orams, laistant molines grindis. Dėl to rūsiuose susidaro mikroklimatas, reikalingas siekiant kuo geriau subrandinti actą.

Amerikietiško ąžuolo kubilai ir statinės, naudojamos *Condado de Huelva* vietovėje, daro didelę įtaką gerinant acto kokybę brandinimo metu. Dėl aktytos ąžuolo medienos į actą lengviau patenka deguonis ir vyksta oksidacija, kuri skatina brandinimą. Apskaičiuota, kad pro medieną prasiskverbiantis deguonies kiekis yra 25 cm<sup>3</sup>/l per metus. Tai priklauso nuo medienos storio ir savybių.

Brandinant actą keičiasi jo cheminė sudėtis, o dėl šių pokyčių kinta subrandinto acto savybės. Šie procesai yra:

- garavimas,
- tiesioginė gavyba iš medienos,
- medienos sudedamųjų medžiagų ir brandinamo acto sąveikos reakcija,
- brandinamo acto sudedamųjų medžiagų sąveikos reakcijos,
- cheminiai procesai – oksidacija ir hidrolizė.

5.2. *Produkto ypatumai:*

## a) „Vinagre Condado de Huelva“

Tai actas, gaunamas actarūgščio rauginimo būdu iš balto arba spirituoto vyno su kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“.

Juslinė analizė:

Spalva: „Vinagre del Condado de Huelva“ spalva turi būti nuo blyškiai gelsvos iki šviesaus gintaro spalvos.

Kvapas: acto rūgšties kvapas, nestiprus vyno su kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“ aromatas.

Skonis: švelnus vyno ir subalansuoto rūgštumo skonis. Ilgai burnoje išliekantis poskonis su vos juntamu obuolių prieskoniu, kurį sukelia vietinės *Zalema* veislės vaisiai.

## b) „Vinagre Viejo Condado de Huelva“

Tai – „Vinagre del Condado de Huelva“ actas, brandintas ąžuoliniuose kubiluose ar statinėse. Gamybos savitumas – brandinimo metu actas praturtinamas spirituotu ir likeriniu vynu su kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“. Dėl to actas pasižymi išskirtinėmis savybėmis. Iš minėtų vyno rūšių susidariusių alkoholio likučių koncentracija acte neviršija 3 tūrio proc.

Pagal brandinimo tipą ir trukmę actas skirstomas į tris porūšius:

Juslinė analizė:

„Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera“

Spalva: vidutinio sodrumo gintaro spalva su raudonmedžio atspalviu.

Kvapas: acto rūgšties kvapas, nestiprus džiovintų vaisių aromatas.

Skonis: sodrus ir subalansuotas vyno skonis.

„Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva“

Spalva: labai sodri raudonmedžio spalva su gintaro atspalviu.

Kvapas: aštrus ir stiprus acto rūgšties kvapas, nestiprus seno vyno „Condado de Huelva“ aromatas, taip pat vos juntami vanilės, džiovintų figų ir razinų aromatai.

Skonis: sausas ir labai rūgštus skonis.

„Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada“

Spalva: labai sodri raudonmedžio spalva, atspindinti švelnų acto skonį.

Kvapas: stiprus acto rūgšties kvapas, lengvas spirituoto vyno aromatas ir vos juntamas ąžuolo, iš kurio pagamintos statinės, kvapas.

Skonis: sodrus ir rūgštus, tačiau subalansuotas skonis ir ilgai burnoje išliekantis intensyvus poskonis. Primena džiovintų vaisių ir prieskonių skonį.

Chromatinės skiriamosios acto su saugoma kilmės nuoroda „Vinagre del Condado de Huelva“ savybės, nustatytos kolorimetrijos perdavimo metodu, yra:

a) didžiausias skaidrumo lygis (L\*): 93 proc.;

b) spalvos intensyvumas, išmatuotas chromu (C ab): daugiau nei 20 vienetų.

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:*

Išskirtinės „Vinagre del Condado de Huelva“ acto savybės daugiausia priklauso nuo jam gaminti naudojamo vyno su kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“, kurio ypatingas savybes savo ruožtu lemia vietinės tik nurodytoje geografinėje vietovėje paplitusios „Zalema“ veislės vynuogės, taip pat nuo acto gamybos ir brandinimo metodų *Condado de Huelva* vietovėje.

Be to, didelę įtaką daro geografinės vietovės su kilmės vietos nuoroda padėtis: didelė santykinė oro drėgmė, švelnios temperatūros ir didesnis deguonies kiekis ore dėl šalia esančio Atlanto vandenyno ir Donjanos nacionalinio parko pagreitina oksidacijos procesą.

Šių oro srautų atslinkimą palengvina žemumos arba lygumos su neaukštomis kalvomis. Dėl brandinimo rūšių struktūros ir krypties jie tinkamai vėdinami, o dėl to palengvėja deguonies prasiskverbimas pro kubilų ar statinių medieną.

Šios klimato sąlygos daro poveikį „Vinagre Viejo“ acto gamybai. Dėl tokių sąlygų netgi įmanoma actą brandinti uždaruose rūšių kiemuose.

Acto savybės apibūdinamos parametru vertėmis.

- Alkoholio likučiai atsiranda į actą įpylus spiritinio arba likerinio vyno, kurį patvirtino kilmės vietos nuorodos „Condado de Huelva“ Reguliavimo tarnyba. Likučių koncentracija acte gali siekti 3 tūrio proc.
- Kubilų ir statinių gamybai panaudota akyta mediena skatina acto ir deguonies sąveiką. Dėl to greičiau vyksta actarūgštis rauginimas ir susidaro mažiausia bendroji lakiųjų rūgščių koncentracija – 70 g/l.
- Dėl garavimo brandinamo acto kiekis mažėja o sausojo ekstrakto kiekis didėja. Šį didėjimą savo ruožtu skatina iš medienos išgaautos medžiagos, taip pat medienos sudedamųjų medžiagų ir brandinamo acto sąveikos reakcija.
- Acto brandinimo rūsiuose molinės grindys dažnai laistomos, siekiant kontroliuoti santykinę drėgmę ir temperatūrą ir užtikrinti, kad šios aplinkos sąlygos išliktų pastovios visu brandinimo proceso metu. Taip skatinamas brandinimo procesas ir mažinamas dėl garavimo prarastas acto kiekis.
- Brandinant actą dėl etanolio ir vandens sukeltos hidrolizės medienos lignino kiekis mažėja. Hidrolizė – tai pagrindinis kubo ar statinės medienos medžiagų patekimo į actą būdas, taip darant poveikį brandinamo acto aromatu ir spalvai.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

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

2008 m. rugsėjo 16 d. Andalūzijos vyriausybės oficialusis leidinys (*Boletín Oficial de la Junta de Andalucía*) Nr. 184, p. 29.

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/opencms-cap/opencms/handle404?exporturi=/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_Vinagre\\_Condado.pdf&exporturi=/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_Vinagre\\_Condado.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/opencms-cap/opencms/handle404?exporturi=/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Vinagre_Condado.pdf&exporturi=/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Vinagre_Condado.pdf)

---