

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2015/48**(2015. gada 14. janvāris)****par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Vinagre de Montilla-Moriles* (ACVN))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta b) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Regula (ES) Nr. 1151/2012 ir stājusies spēkā 2013. gada 3. janvārī. Ar minēto regulu tika atcelta un aizstāta Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾.
- (2) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punktu Spānijas pieteikums, kurā lūgts reģistrēt nosaukumu *Vinagre de Montilla-Moriles*, ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽³⁾.
- (3) Itālija atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam ir cēlusi iebildumus pret šo reģistrāciju. Komisija ir izskatījusi paziņojumu par iebildumiem un atzinusi to par pieņemamu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 10. panta nozīmē. Paziņojumā ir minēti šādi iebildumi: iespējams apdraudējums tāda produkta pastāvēšanai, kas likumīgi ir tirgus apritē vismaz piecus gadus pirms publicēšanas dienas, vai tādu produktu pastāvēšanai, kuriem piešķirta aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde *Aceto Balsamico di Modena*; tādu marķēšanas noteikumu neievērošana, kas paredzēti Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīvā 2000/13/EK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu ⁽⁴⁾; un tādu īpašu tirdzniecības noteikumu neievērošana, kas piemērojami vīnkopības produktu kategorijām un paredzēti Padomes Regulā (EK) Nr. 1234/2007 ⁽⁵⁾ (aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ⁽⁶⁾).
- (4) Komisija ar 2013. gada 10. jūnija vēstuli ir aicinājusi Spāniju un Itāliju censties panākt vienošanos saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 3. punktu. Saskaņā ar minēto pantu Spānija ar 2013. gada 10. oktobra vēstuli iesniedza savu ziņojumu saistībā ar apspriešanās termiņa beigām. Itālija ar 2013. gada 25. oktobra vēstuli ir cēlusi jaunu iebildumu pret reģistrāciju, izklāstot citus pamatojumus, kuri atšķiras no tiem, kas minēti sākotnējā paziņojumā. Tā kā starp minētajām dalībvalstīm trīs mēnešu laikā netika panākta vienošanās, Komisijai saskaņā ar minētās regulas 52. panta 3. punkta b) apakšpunktu jāpieņem lēmums.
- (5) Attiecībā uz apdraudējumu tāda produkta pastāvēšanai, kas likumīgi ir tirgus apritē vismaz piecus gadus pirms publicēšanas dienas, vai tādu produktu pastāvēšanai, kuriem piešķirta aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde *Aceto Balsamico di Modena*, pušu iesniegto dokumentu izvērtēšanā konstatēts, ka šā iebilduma pamatojums nav pierādīts. Turklāt Itālija savos iebildumos vairs nenorāda šo pamatojumu. Tādēļ šis pamatojums ir jānoraida.
- (6) Attiecībā uz tādu noteikumu neievērošanu, kas paredzēti Direktīvas 2000/13/EK 2. pantā, paziņojumā par iebildumiem minēts, ka īpaši marķēšanas noteikumi attiecībā uz tādu veidu etiķiem kā *añada*, *crianza*, *reserva*, *gran reserva*, *Vinagre al Pedro Ximénez* un *Vinagre al moscatel* ir neskaidri un var maldināt patērētāju, piemēram, attiecībā uz pārtikas produkta īpašībām. Pušu iesniegto dokumentu izvērtēšanā konstatēts, ka šā iebilduma pamatojums nav pierādīts. Turklāt Itālija savos iebildumos vairs nenorāda šo pamatojumu. Tādēļ šis pamatojums ir jānoraida.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.⁽³⁾ OV C 304, 9.10.2012., 8. lpp.⁽⁴⁾ OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp.⁽⁵⁾ OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.⁽⁶⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

- (7) Attiecībā uz tādu īpašu tirdzniecības noteikumu neievērošanu, kuri piemērojami vīnkopības produktu kategorijām un paredzēti Regulā (EK) Nr. 1234/2007, Itālija uzsver, ka etiķim *Vinagre de Montilla-Moriles* nevar izmantot nosaukumu "vīna etiķis", kas noteikts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikuma 17. punktā (tagad Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 17. punktā). Spānija ir veikusi izmaiņas produkta specifikācijas aprakstā un vienotā dokumenta 3.2. punktā, nodalot "vīna etiķi" un etiķi, ko izgatavo no "vīna etiķa". Tādēļ nosaukuma "vīna etiķis" izmantošana attiecīgajam atsevišķam produktam tomēr atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 17. punktam. Atbilstīgi Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 4. punktam Komisijai nav atkārtoti jāizskata pieteikums attiecībā uz šo maznozīmīgo grozījumu.
- (8) Turpinot iebilst, Itālija apgalvo, ka reģistrācijas pieteikums neatbilst Komisijas Regulas (EK) Nr. 1898/2006 ⁽¹⁾ 3. panta 4. punktam, jo tas attiecas uz diviem pilnīgi atšķirīgiem produktiem, kuri nav viena veida produkti un kuru nosaukums nav izmantots, lai apzīmētu divus produktus un it īpaši etiķi. Ir jākonstatē, ka, pirmkārt, minētais pants (tagad Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ⁽²⁾ 5. pants) neliedz reģistrēt atšķirīgus viena veida produktus un ka, otrkārt, Itālija nav iesniegusi nevienu pierādījumu savu apgalvojumu pamatošanai attiecībā uz nosaukuma izmantošanu. Tādēļ šis pamatojums ir jānoraida.
- (9) Ņemot vērā iepriekš minēto, nosaukums *Vinagre de Montilla-Moriles* būtu jāiekļauj Aizsargāto cilmes vietu nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā un vienotais dokuments būtu attiecīgi jāatjaunina un jāpublicē.
- (10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Nosaukums *Vinagre de Montilla-Moriles* (ACVN) ar šo tiek ierakstīts reģistrā.

Pirmajā daļā minētais nosaukums apzīmē produktu, kas pieder pie 1.8. grupas "Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)" saskaņā ar Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 XI pielikumu.

2. pants

Atjauninātais vienotais dokuments ir sniegts šīs regulas pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2015. gada 14. janvārī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ OVL 369, 23.12.2006., 1. lpp.

⁽²⁾ OVL 179, 19.6.2014., 36. lpp.

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību (*)

VINAGRE DE MONTILLA-MORILES

EK Nr.: ES-PDO-0005-0726 – 03.11.2008.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Vinagre de Montilla-Moriles

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Vinagre de Montilla-Moriles ir vīna etiķis, ko iegūst etiķskābās rūgšanas procesā no sertificēta vīna, kas apzīmēts ar ACVN *Montilla-Moriles*, vai – attiecīgā gadījumā – etiķis, ko iegūst no vīna etiķa, ko iegūst no sertificēta vīna, kas apzīmēts ar ACVN *Montilla-Moriles*, pievienojot arī šā sertificētā vīna misu, un pēc tam etiķis tiek izturēts.

Tiek ražoti šādu veidu *Vinagre de Montilla-Moriles* etiķi:

Izturēti etiķi

Etiķis, uz kuru attiecas šis ACVN, ir izturēts pēc īpašas sistēmas un noteiktu laiku, un tam ir šādas kategorijas:

— *Añada*: izturēts “statiskā” veidā (t. i., vienā mucā) trīs gadus vai ilgāk.

Ja izturēšana notiek, izmantojot “dinamisko” *criaderas y solera* sistēmu, tad atkarībā no izturēšanas ilguma tam ir šādas kategorijas:

— *Crianza* – izturēts koka mucās vismaz sešus mēnešus,

— *Reserva* – izturēts koka mucās vismaz divus gadus,

— *Gran Reserva*: izturēts koka mucās vismaz desmit gadus.

Saldie etiķi

Atkarībā no pievienotās vīna misas šķirnes tiek ražoti šādi etiķa veidi, kuri katrs var atbilst kādai no iepriekš minētajām kategorijām:

— *Vinagre al Pedro Ximénez*: kam nogatavināšanas procesā pievienots *Pedro Ximénez* šķirnes iežuvušu vīnogu misa,

— *Vinagre al Moscatel*: kam nogatavināšanas procesā pievienots *Moscatel* šķirnes iežuvušu vai neiežuvušu vīnogu misa.

(*) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Aizsargājamajam etiķim ir šādas analītiskās īpašības:

- etiķi nepārvērstā spirta saturs nedrīkst pārsniegt 3 % tilpuma,
- kopējais etiķskābes saturs ir vismaz 60 g/l,
- šķīstošajai sausnai jābūt vismaz 1,30 g/l un uz katru etiķskābes procentu,
- pelnu saturam jābūt no 2 līdz 7 g/l, izņemot saldo etiķi, kurā tas ir no 3 līdz 14 g/l,
- acetoīna saturam jābūt vismaz 100 mg/l,
- *Pedro Ximénez* un *Moscatel* saldajiem etiķiem reducējošo cukuru saturam jābūt vismaz 70 g/l.

Aizsargājamā etiķa veidiem ir turpmāk norādītās organoleptiskās īpašības.

Izturētie etiķi

Krāsa: tīra un mirdzoša krāsa, sākot no dzintarkrāsas līdz intensīvai sarkankoka, gandrīz ahāta krāsai.

Smarža: maigs etiķskābes aromāts, ko padara niansētāku ozola koksnes smaržas nianse. Jūtamā esteru smarža, īpaši etilacetāta, un asākas grauzdējumu un apdedzinājumu aromātu nianse.

Garša: maiga, sabalansēta un ļoti noturīga garša, jūtama glicerīna klātie.

Pedro Ximénez saldie etiķi

Krāsa: biezs etiķis, tīrs un mirdzošs, no košas sarkankoka krāsas līdz ahāta krāsai ar maigu violetu atspīdumu.

Smarža: intensīvs iežuviņu aromāts, ar vīnogu kātiņu smaržu, kas atgādina *Pedro Ximénez* deserta vīnu, līdzsvarots etiķskābes, etilacetātu un ozola koksnes aromātu piejaukums.

Garša: labi sabalansēts skābeni salds aromāts, kas ilgi jūtams mutē.

Moscatel saldie etiķi

Krāsa: biezs etiķis, tīrs un mirdzošs, vairāk vai mazāk košā sarkankoka krāsā.

Smarža: intensīvs *Moscatel* šķirnes vīnogu aromāts ar līdzsvarotu etiķskābes, etilacetātu un ozola koksnes aromātu piejaukumu.

Garša: labi sabalansēts skābeni salds aromāts, kas ilgi jūtams mutē. Tās muskata šķirnes vīnogas, ar kuras nosaukumu apzīmēti šā veida etiķi, raksturīgie aromāti retronazāli pastiprina šā etiķa garšu un smaržu.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Vinagres de Montilla-Moriles etiķi iegūst tikai no sertificētiem ACVN *Montilla-Moriles* vīniem, pievienojot vai nepievienojot misu, kuras rūgšana ir pārtraukta, pievienojot spirtu. Vīna misai jābūt iegūtai vai nu no iežuviņām, vai neiežuviņām *Pedro Ximénez* vai *Moscatel* šķirnes vīnogām (atkarībā no vajadzības), kas sertificētas kā ACVN *Montilla-Moriles* vīnogas.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Vīna un misas ražošana, etiķa iegūšana un nogatavināšana tiek veikta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Etiķa iegūšana ietver vīna spirta pārvēršanu etiķskābē, izmantojot etiķskābes baktērijas. Lai ražotu *Montilla-Moriles* etiķi, var izmantot divas metodes:

- 1) rūpnieciski – etiķa ražošanas pagrabos *Bodegas de elaboración de vinagre* ar baktēriju dziļumkultūrām;
- 2) tradicionāli – etiķa izturēšanas un nogatavināšanas pagrabos *Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre*, izmantojot etiķskābes baktēriju plēvi.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.

Ar ACVN *Vinagre de Montilla-Moriles* apzīmētie etiķi jāpilda traukos vienīgi pagrabos, kas ierakstīti regulatīvās padomes reģistrā vai iekļauti atbilstošā aizsargājamo produktu fasētāju sarakstā, vai, ja tas nav iespējams, izmantojot iekārtas, kuras iepriekš ir atļāvuši regulatīvā padome. Fasēto etiķi var nosūtīt un laist apgrozībā reģistrētie ražotāji tādos stikla vai citu materiālu traukos, kas neietekmē tā kvalitāti vai reputāciju.

Etiķis var būt pieejams galapatērētājam tikai stikla vai keramikas, vai cita inerta materiāla traukā, kas derīgs izmantošanai pārtikā un neietekmē produkta fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Uz etiķetēm jābūt vārdiem *Vinagre de Montilla-Moriles*, un uz tām jānorāda etiķa veids.

Visiem traukiem, ko izmanto etiķa tirdzniecībai, jābūt ar kvalitātes zīmogu vai numurētiem aizplombējumiem, ko izsniedz regulatīvā padome, vai, ja tādu nav, citām numurētām etiķetēm ar nosacījumu, ka tās nav atkārtoti izmantojamas.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals pilnībā ietver šādu pašvaldību teritoriju: *Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil un Nueva Carteya*; un daļu no šādu pašvaldību teritorijas: *Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba un Santaella*. ACVN ģeogrāfiskais apgabals teritoriāli sakrīt ar ACVN *Vinagre de Montilla-Moriles* nogatavināšanas apgabalu.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

1. Izejvielas

ACVN *Vinagre de Montilla-Moriles* etiķa izgatavošanai izmanto tikai ACVN *Montilla-Moriles* sertificētus vīnus un misu. Šiem vīniem spirta saturs ir vismaz 15 % tilpuma.

Etiķis ir nogatavināts Amerikas ozola koksnes mucās, kuras sauc par *botas* un kurās iepriekš ir turēts ACVN *Montilla-Moriles* vīns. Deserta vīni, kas tajās ir atradušies daudzus gadus, ir atstājuši šajās mucās un to materiālā savas raksturīgās [garšas un smaržas] īpašības. Jaunas mucas nekad neizmanto.

2. Cilvēkfaktori

Vīna etiķis ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Montilla-Moriles* apgabalā tradicionāli ir blakusprodukts, to iztur pēc tām pašām izturēšanas sistēmām, ko var izmantot tikai tad, ja ir prasme un zināšanas, kuras apgabala vīndari ieguvuši attiecībā uz šā apgabala deserta vīnu nogatavināšanu, un tās nodod no paaudzes paaudzē.

3. Pagrabi

Izturēšanas pagrabi atrodas atklātās vietās, un to izvietojums nodrošina minimālu saules gaismas stundu skaitu un maksimālu mitruma līmeni. Pagrabu arhitektoniskais veidojums nodrošina perfektu mikroklimatu pagraba grīdas līmenī, pateicoties vairākiem elementiem, piemēram, divslīpņu jumtiem, gandrīz metru biežajām sienām, kas nodrošina izolāciju, ļoti augstiem griestiem, ko balsta arkas un pīlāri, un augstiem logiem, kas neļauj gaismai krist tieši uz ozolkoka mucām.

5.2. Produkta specifika

Īpašo *Vinagre de Montilla-Moriles* etiķa raksturu dod tā krāsu gamma no dzintarkrāsas toņiem līdz košai sarkankoka krāsai, tā aromātam piemīt vīnam un koksnei raksturīgu nianšu daudzveidība, ko pastiprina spirta klātie, un tā garša ilgi jūtama mutē. No analītiskā viedokļa etiķi raksturo ļoti augsts acetoīna līmenis un ievērojama šķīstošās sausas un pelnu koncentrācija.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Par izejvielu izmantotā vīna spirta saturs 15 % tilpuma vai vairāk dod tipiskas vīnam un spirtam raksturīgas nianses.

Tradicionālās izturēšanas sistēmas, kas pazīstamas kā *criaderas y solera* vai *añada*, rada izšķirošas atšķirības aizsargājamo etiķu aromātiskajā daudzveidībā, kas izpaužas to analītiskajās un organoleptiskajās īpašībās, piemēram, paaugstinātā acetoīna, augstāko spirtu un esteru saturā.

ACVN *Vinagre de Montilla-Moriles* pagrabos temperatūras apstākļi etiķa sastāvdaļām ļauj oksidēties lēni. Relatīvais gaisa mitrums ietekmē dažādo sastāvdaļu iztvaikošanu caur koksnī (galvenokārt ūdens, spirts un etiķskābe) un veicina dažādo etiķa sastāvdaļu koncentrāciju.

Tā kā mucas nekad nav jaunas, koka sastāvdaļas etiķī iesūcas diezgan lēni, ir samazināta tanīnu iesūkšanās un vaniļas aromāts ir izsmalcinātāks. Turklāt mucās gadiem ilgi ir turēts vīns, tāpēc mucu poras ir nedaudz aizsērējušas, padarot oksidatīvo izturēšanu lēnāku un mazinot aromātu zudumus.

Koksnes tanīni, kvercītīns, hemiceluloze un lignīns iesūcas etiķī, stiprinot tā garšas noturību mutē, mainot tā sausnes sastāvu, skābumu, padarot tumšāku tā krāsu, kura iegūst tādus toņus, kas raksturo šo produktu, kā arī koksnī raksturīgo smaržu. Tā liek lēnām oksidēties dažādajiem etiķī esošajiem ķīmiskajiem savienojumiem, turklāt oksidēšanās reakciju ātrums ir atkarīgs no koksnes porainības.

Tā veicina esterifikācijas reakcijas un dažādu ķīmisko savienojumu veidošanos, acetoīna līmenis ir ļoti augsts, jo īpaši etiķos, kas izturēti, izmantojot *criaderas y solera* sistēmu, tā veicina aromātisko savienojumu, īpaši etilacetātu, augstāko spirtu un to atvasinājumu, aldehīdu, esteru un ēteru, veidošanos.

Dažas sastāvdaļas, jo īpaši ūdens, iztvaiko, tāpēc noteikti komponenti, piemēram, pelni, aminoskābes, etiķskābe u. c., etiķī ir lielā koncentrācijā. Šī koncentrācija sevišķi ievērojama ir saldajiem etiķiem, jo pelnu un sausnas saturs tajos ir daudz augstāks nekā "sausajos" etiķos.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 (*) 5. panta 7. punkts)

Produkta specifiskācijas pilnu tekstu var skatīt šajā tīmekļa vietnē:

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

vai arī Lauksaimniecības un zivsaimniecības jautājumu padomes tīmekļa vietnē (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), sadaļā *Industrias Agroalimentarias/Denominaciones de Calidad*. Specifikācija atrodas sadaļā *Vinagres* ar nosaukumu *Denominación de calidad*.

(*) Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.