

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specififikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu

(2020/C 238/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 (1) 51. pantam trīs mēnešu laikā pēc tās publicēšanas datuma.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“VINAGRE DE JEREZ”

ES Nr.: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez” (Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” un “Vinagre de Jerez” reglamentējošā padome). Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz), Spānija. Tālr. +34 956332050. vinjerez@sherry.org

(Andalūzijas autonomā apgabala Lauksaimniecības, zivsaimniecības un lauku attīstības reģionālā departamenta) 2018. gada 12. februāra rīkojumā, ar ko apstiprina Noteikumus par Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” un “Vinagre de Jerez” reglamentējošās padomes darbību, ir noteikts, ka Reglamentējošā padome ir aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Vinagre de Jerez” pārvaldības iestāde saskaņā ar 2011. gada 25. marta Likuma Nr. 2/2011 par pārtikas un zvejas produktu kvalitāti Andalūzijā III sadaļas IV nodaļas noteikumiem. Tāpēc tai nepārprotami ir likumīga interese iesniegt pieteikumu par šo grozījumu produkta specififikācijā.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

3. Produkta specififikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits [norādīt]

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījums vai grozījumi

Ir rosināti četri nozīmīgi grozījumi, kas ietekmē produkta specifikācijas un vienotā dokumenta dažādas iedaļas. Šie grozījumi ir norādīti šajā dokumentā, lai skaidrotu rosinātās izmaiņas.

5.1. Prasību par aizsargāto etiķa veidu sausā ekstrakta un pelnu saturu svītrosāna

Skartās iedaļas

Produkta specifikācijas B.2. iedaļa un vienotā dokumenta 3.2. apakšpunkts

Iepriekšējais teksts

(..)

Sausajam ekstraktam ir jābūt vismaz 1,3 gramiem uz litru un skābuma grādu, savukārt "Vinagre de Jerez Gran Reserva" – vismaz 2,3 gramiem uz litru un skābuma grādu.

Pelnu saturam jābūt no diviem līdz septiņiem gramiem litrā, izņemot "Vinagre de Jerez Gran Reserva" kategoriju, kurai pelnu saturam jābūt no četriem līdz astoņiem gramiem litrā.

Grozītais teksts

(Šīs divas prasības ir dzēstas no B.2. iedaļas.)

Produkta specifikācijas F.4. iedaļa un vienotā dokumenta 5.3. apakšpunkts

Iepriekšējais teksts

(..)

Papildus izturēšana ozolkoka mucās un īpašie mikroklimatiskie apstākļi pagrabos ļauj etiķim iegūt sevišķas īpašības izturēšanas laikā. Izmatojamajam mucu veidam – Amerikas ozola mucām, kurās ilgstoši turēti šerija vīni, – ir spēja nodrošināt mikrooksigenēšanu, kas ir piemērota lēnai etiķa attīstībai un izturēšanas laikā ļauj pakāpeniski veidoties sastāvdaļām. Tas ļauj stabilizēties krāsvielām, veidoties polimēru grupām un piešķir etiķim tam raksturīgo dzintara līdz sarkankoka krāsu, kā arī "torrefacto" grauzdētas kafijas un kafijas ar pienu smaržu, kuru papildina vaniļas aromāts. Turklāt koka hemiceluloze veicina pakāpenisku ūdens iztvaikošanu, kā rezultātā etiķī palielinās sausā ekstrakta daudzums, minerālāļu un pelnu saturs. Attiecīgi "Vinagre de Jerez" sausajam ekstraktam ir jābūt vismaz 1,3 gramiem uz litru un skābuma grādu, savukārt "Vinagre de Jerez Gran Reserva" – vismaz 2,3 gramiem uz litru un skābuma grādu, un pelnu saturam jābūt no diviem līdz septiņiem gramiem litrā, izņemot "Vinagre de Jerez Gran Reserva" kategoriju, kurai pelnu saturam jābūt no četriem līdz astoņiem gramiem litrā.

(..)

Grozītais teksts

(..)

Papildus izturēšana ozolkoka mucās un īpašie mikroklimatiskie apstākļi pagrabos ļauj etiķim iegūt sevišķas īpašības izturēšanas laikā. Izmatojamajam mucu veidam – Amerikas ozola mucām, kurās ilgstoši turēti šerija vīni, – ir spēja nodrošināt mikrooksigenēšanu, kas ir piemērota lēnai etiķa attīstībai un izturēšanas laikā ļauj pakāpeniski veidoties sastāvdaļām. Tas ļauj stabilizēties krāsvielām, veidoties polimēru grupām un piešķir etiķim tam raksturīgo dzintara līdz sarkankoka krāsu, kā arī "torrefacto" grauzdētas kafijas un kafijas ar pienu smaržu, kuru papildina vaniļas aromāts.

(..)

Grozījuma iemesls

Minimālais pelnu un sausā ekstrakta saturs produkta specifikācijā tika noteikts, paredzot stingrākas prasības nekā vispārējos tiesību aktos par etiķi, jo šīs vērtības atspoguļoja parastās vērtības, kas tika tradicionāli konstatētas aizsargātajos etiķa veidos. Parasti šīs vērtības bija augstākas, pateicoties to izejvielu īpašībām, kas tika lietotas etiķa ražošanā izmantotā vīna darīšanai. Šīs īpašības tika panāktas, izmantojot vīnogu misu, kas iegūta ar noteiktu spiedienu (otrais spiedums), un novācot ražu tikai ar rokām, ievācot arī kātiņus. Abi faktori tieši ietekmē pelnu un sausā ekstrakta saturu vīnā, ko lieto etiķa ražošanai, un attiecīgi arī iegūtajā etiķī.

Mūsdienās gandrīz puse no vīnogām, kas tiek audzētas cilmes vietas nosaukuma ražošanas apgabalā, tiek novāktas mehāniski, pateicoties vīnogulāju audzētāju īstenotajiem tehnoloģiskajiem uzlabojumiem – stādīšanas modeļi ir labāk piemēroti mehanizācijai, vīnogulājiem tiek veidots augstāks vainags, tiek izmantotas ražas novākšanas mašīnas, kas ir saudzīgākas pret vīnogulājiem un vīnogām, utt. Tas nozīmē, ka liela daļa vīnogu, ko lieto tādu vīnu darīšanai, kurus izmanto "Vinagre de Jerez" ražošanā, tiek saspiestas bez kātiņiem, kas ievērojami samazina tanīnu un attiecīgi arī pelnu un sausā ekstrakta līmeni.

Tāpat arī, pateicoties ražotāju tendencei ražot izsmalcinātākus un elegantākus etiķa veidus, aizvien vairāk tiek izmantota pirmā spieduma vīnogu misa, kas tiek iegūta, izmantojot ļoti mazu spiedienu, un parasti tiek uzlabota ar temperatūras kontroli. Tas, savukārt, nozīmē, ka tiek iegūti aromātiskāki un smalkāki vīni, kam nav tik izteikta struktūra, kā arī ir zemāks pelnu un sausā ekstrakta saturs. Jāatceras arī, ka šie divi parametri ne vienmēr ietekmē etiķa kvalitāti. Vienmēr ir daudz svarīgāk izmantot labi fermentētas, veselīgas un kvalitatīvas izejvielas, kurās pienācīgi izpaužas šķirnes īpašības un audzēšanas apstākļi.

Visu šo iemeslu dēļ Reglamentējošā padome, kuru konsultēja šim nolūkam izveidota tehniska komiteja, rosina svītrot šos parametrus no produkta specifikācijas. Joprojām ir spēkā vispārējo tiesību aktu par etiķi noteikumi.

5.2. Vīnogu misas izmantošana

Skartās iedaļas

Produkta specifikācijas B.4. iedaļa un vienotā dokumenta 3.2. apakšpunkts

Iepriekšējais teksts

(..)

Turklāt atkarībā no attiecīgu vīnogu šķirņu vīnu izmantošanas izšķir turpmāk minētos pussaldā (semi-dulce) "Vinagre de Jerez" veidus, kuri vai [var] atbilst kādai no iepriekš aprakstītajām kategorijām:

- 1) "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez": tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kuram izturēšanas procesa laikā pievieno "Pedro Ximénez" tipa vīnus;
- 2) "Vinagre de Jerez al Moscatel": tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kuram izturēšanas procesa laikā pievieno "Moscatel" tipa šķirnes vīnus.

Grozītais teksts

(..)

B.4.2. Izšķir šādus pussaldā (semi-dulce) "Vinagre de Jerez" veidus, kuri var ietilpt iepriekš aprakstītajās kategorijās:

- 1) "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez": tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kam pievieno "Pedro Ximénez" vīnu vai ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu "Pedro Ximénez" šķirnes vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju;
- 2) "Vinagre de Jerez al Moscatel": tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kam pievieno "Moscatel" vīnu vai ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu "Moscatel" šķirnes vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju.

Produkta specifikācijas C.5. iedaļa, vienotais dokuments netiek grozīts

Iepriekšējais teksts

"Vinagre de Jerez" ražošanā atļauts izmantot šādas metodes:

(..)

Arī etiķiem "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez" un "Vinagre de Jerez al Moscatel" ir atļauts pievienot stiprinātos vīnus no vīna darītāvam, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma "Jerez-Xérès-Sherry" reģistros.

Grozītais teksts

“Vinagre de Jerez” ražošanā atļauts izmantot šādas metodes:

(..)

Arī etiķiem “Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” un “Vinagre de Jerez al Moscatel” ir atļauts pievienot stiprinātos vīnus no vīna darītāvām, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma “Jerez-Xérès-Sherry” reģistros, kā arī ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu šo šķirņu vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju. Vīna spirtam ir jābūt iegūtam vīna darītāvās, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma “Jerez-Xérès-Sherry” reģistros.

Grozījuma iemesls

Kad tika sagatavota cilmes vietas nosaukuma produkta specifikācija, aizsargātos etiķa veidus pussaldā etiķa ražošanas nolūkā varēja saldināt tikai ar stiprinātajiem vīniem, kas ražoti no ‘Pedro Ximénez’ vai ‘Moscatel’ šķirnes vīnogām vīna darītāvās, kuras iekļautas cilmes vietas nosaukuma “Jerez-Xeres-Sherry” reģistros.

Tomēr, tā kā saskaņā ar cilmes vietas nosaukuma “Jerez-Xérès-Sherry” produkta specifikāciju šo vīnu spirta saturam ir jābūt 15 % tilp., tiek ievērojami ierobežotas to izmantošanas iespējas, jo tas mazina skābuma līmeni un palielina spirta saturu, kā rezultātā iegūtais etiķis var neatbilst specifikācijā norādītajām parametru robežvērtībām.

Jāatceras, ka kvalitatīvais mērķis ir panākt, lai šiem etiķiem būtu neliela salduma nots, kā arī minētajām šķirnēm atbilstošas organoleptiskās īpašības – noteiktajā apgabalā šo šķirņu vīnogas iegūst ļoti izteiktu raksturu, pateicoties gan šķirnes īpašībām, gan tradicionālajai praksei ļaut vīnogām pārgatavoties, ko sauc par “asoleo” (nogatavināšana saulē).

Izmantojot vīnogu misu no šo šķirņu ļoti gatavajām vai saulē nogatavinātajām ogām no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju (vīna spirtam arī jābūt ražotam vīna darītāvās, kuras iekļautas cilmes vietas nosaukuma “Jerez-Xeres-Sherry” reģistros), ir iespējams iegūt aizsargātu etiķi, kas maigi bagātināts ar šo šķirņu garšas notīm un kam ir vajadzīgais saldums, pārlietu nemazinot skābuma līmeni un būtiski nepalielinot spirta saturu.

5.3. “Vinagre de Jerez” pussaldo un saldo veidu aizsardzība

Skartās iedaļas

Produkta specifikācijas B.2. iedaļa un vienotā dokumenta 3.2. apakšpunkts

Iepriekšējais teksts

Aizsargātā nosaukuma etiķim ir šādas analītiskās īpašības:

spirta atlikuma saturs nedrīkst pārsniegt 3 % tilpuma, izņemot “Pedro Ximénez” vai “Moscatel” etiķi, kuram spirta atlikuma saturs nedrīkst pārsniegt 4 % tilpuma,

kopējai skābes koncentrācijai etiķskābē ir jābūt vismaz 70 gramiem litrā, izņemot “Pedro Ximénez” vai “Moscatel” etiķi, kuram tā var būt 60 grami litrā; “Gran Reserva” tipa etiķim kopējai skābes koncentrācijai etiķskābē ir jābūt ne mazāk par 80 gramiem litrā.

(..)

“Pedro Ximénez” vai “Moscatel” “Vinagre de Jerez” litrā jā satur vismaz 60 gramu minēto vīnu reducējošās vielas.

Grozītais teksts

Aizsargātā nosaukuma etiķim ir šādas analītiskās īpašības:

spirta atlikuma saturs nedrīkst pārsniegt 3 % tilpuma, izņemot saldo un pussaldo etiķi, kuram spirta atlikuma saturs nedrīkst pārsniegt 4 % tilpuma,

kopējam skābumam, kas izteikts etiķskābē, ir jābūt vismaz 70 gramiem litrā, izņemot saldo un pussaldo etiķi, kuram tas var būt 60 grami litrā. “Gran Reserva” tipa etiķim kopējam skābumam, kas izteikts etiķskābē, ir jābūt ne mazāk par 80 gramiem litrā,

(..)

pussaldajam “Vinagre de Jerez” jā satur vismaz 60 gramus reducējošo vielu litrā,

saldajam “Vinagre de Jerez” jā satur vismaz 150 gramus reducējošo vielu litrā.

Produkta specifikācijas B.4. iedaļa un vienotā dokumenta 3.2. apakšpunkts.

Iepriekšējais teksts

Atkarībā no aizsargāta nosaukuma etiķa izturēšanas perioda izšķir šādu kategoriju etiķus:

(..)

Turklāt atkarībā no attiecīgu vīnogu šķirņu vīnu izmantošanas izšķir turpmāk minētos pussaldā (semi-dulce) “Vinagre de Jerez” veidus, kuri var atbilst kādai no iepriekš aprakstītajām kategorijām:

- 1) “Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kuram izturēšanas procesa laikā pievieno “Pedro Ximénez” tipa vīnus;
- 2) “Vinagre de Jerez al Moscatel”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kuram izturēšanas procesa laikā pievieno “Moscatel” tipa šķirnes vīnus.

Grozītais teksts

B.4.1. Atkarībā no aizsargāta nosaukuma etiķa izturēšanas perioda izšķir šādu kategoriju etiķus:

(..)

B.4.2. Izšķir šādus pussaldā (semi-dulce) “Vinagre de Jerez” veidus, kuri var ietilpt iepriekš aprakstītajās kategorijās:

- 1) “Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kam pievieno “Pedro Ximénez” vīnu vai ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu ‘Pedro Ximénez’ šķirnes vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju;
- 2) “Vinagre de Jerez al Moscatel”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kam pievieno “Moscatel” vīnu vai ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu ‘Moscatel’ šķirnes vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju.

B.4.3. Iepriekšējā punktā aprakstītos etiķus drīkst piedāvāt tirgū kā “Vinagre de Jerez Dulce”, ja tie satur vismaz 150 gramus reducējošo vielu litrā.

Produkta specifikācijas C.5. iedaļa, vienotais dokuments netiek grozīts

Iepriekšējais teksts

“Vinagre de Jerez” ražošanā atļauts izmantot šādas metodes:

(..)

Arī etiķiem “Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” un “Vinagre de Jerez al Moscatel” ir atļauts pievienot stiprinātos vīnus no vīna darītāvām, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma “Jerez-Xérès-Sherry” reģistros.

(..)

Grozītais teksts

“Vinagre de Jerez” ražošanā atļauts izmantot šādas metodes:

(..)

Arī etiķiem “Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” un “Vinagre de Jerez al Moscatel” ir atļauts pievienot stiprinātos vīnus no vīna darītāvām, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma “Jerez-Xérès-Sherry” reģistros, kā arī ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu šo šķirņu vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju. Vīna spirtam ir jābūt iegūtam vīna darītāvās, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma “Jerez-Xérès-Sherry” reģistros.

“Vinagre de Jerez Dulce” gadījumā papildus minimālajam reducējošo vielu saturam no “Pedro Ximénez” un “Moscatel” vīniem vai vīnogu misām, kas norādītas B.4. iedaļā, ir atļauts pievienot arī koncentrēto vīnogu misu un rektificētu koncentrētu vīnogu misu.

(..)

Pamatojums

Kā norādīts iepriekšējā punktā, pašreizējā produkta specifikācijā ir noteikts, ka dažādu tādu kategoriju produkti, kas pamatojas uz izturēšanas periodiem (“Vinagre de Jerez”, “Vinagre de Jerez Reserva” un “Vinagre de Jerez Gran Reserva”), var tikt klasificēti kā pussaldais etiķis, ja to reducējošo vielu saturs, kas panākts, izmantojot atbilstīgus vīnus no šķirņu ‘Pedro Ximénez’ vai ‘Moscatel’ vīnogām, vienā litrā ir vismaz 60 grami.

Nav noliedzams, ka šādi pussaldā etiķa veidi ir tieši saistīti ar tradicionāliem stiprinātiem cilmes vietas nosaukuma "Jerez-Xérès-Sherry" vīniem, no kuriem vēsturiski iegūts "Vinagre de Jerez", un šķirņēm, kas tradicionāli izmantotas vīna darīšanai šajā reģionā. Tāpēc tagad tiek rosināts paplašināt iespējamo aizsargāto etiķa veidu sarakstu, lai iekļautu ne tikai etiķi, kas saldināts ar "Pedro Ximénez" vai "Moscatel" vīniem, bet arī etiķi, kam pievienota koncentrēta vīnogu misa vai rektificēta koncentrēta vīnogu misa, jo šīs sastāvdaļas arī tiek plaši izmantotas "Jerez" vīnu saldināšanai.

Tas arī dotu iespēju papildināt šo šķirņu nodrošināto saldumu tā, lai iegūtajā etiķī tā līmenis sasniegtu vismaz 150 g/litrā (šādā līmenī sajauktais saldums jau ir diezgan ievērojams), kā tas ir ar cilmes vietas nosaukumu "Jerez-Xérès-Sherry" aizsargāto vīnu gadījumā.

5.4. Izmantojamā vīna definīcijas grozījums un izejmateriālu saraksta uzlabojums

Skartā iedaļa

Produkta specifikācijas D iedaļa un vienotā dokumenta 3.2. apakšpunkts

Iepriekšējais teksts

Etiķus ar aizsargāta[u] cilmes vietas nosaukumu "Vinagre de Jerez" iegūst tikai no "izmantojamo vīnu" etiķskābās rūgšanas.

(..)

Šie vīni jāgatavo saskaņā ar attiecīgajam vīna apzīmējumam noteikto specifikāciju un atbilstīgi prasībām, kuras ir paredzētas attiecībā uz ACVN apgabalā radīto vīnogu izcelsmi, un vīndarības metodēm, ko paredz šīs nozares regulējums.

Grozītais teksts

Etiķus, kas aizsargāti ar cilmes vietas nosaukumu "Vinagre de Jerez", iegūst no "izmantojamo vīnu" etiķskābās rūgšanas.

(..)

Šie vīni jāgatavo saskaņā ar attiecīgajam vīna apzīmējumam noteikto specifikāciju un atbilstīgi prasībām, kuras ir paredzētas attiecībā uz ACVN apgabalā radīto vīnogu izcelsmi, un vīndarības metodēm, ko paredz piemērojama regulējums, neskarot faktu, ka spontāns etiķskābās rūgšanas process var būt pazeminājis spirta saturu līdz vērtībai, kas ir mazāka par šajos tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Turklāt etiķiem "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez" un "Vinagre de Jerez al Moscatel" ir atļauts pievienot stiprinātos vīnus no vīna darītavām, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma "Jerez-Xérès-Sherry" reģistros, kā arī ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu šo šķirņu vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju. Vīna spirtam ir jābūt iegūtam vīna darītavās, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma "Jerez-Xérès-Sherry" reģistros.

"Vinagre de Jerez Dulce" gadījumā ir atļauts pievienot arī koncentrētu vīnogu misu un rektificētu koncentrētu vīnogu misu.

Pamatojums

Saskaņā ar pašreizējo D iedaļas formulējumu "Vinagre de Jerez" ir iespējams ražot no vīniem, uz kuriem attiecas cilmes vietas nosaukumi "Jerez-Xérès-Sherry" un "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" un kuri atbilst attiecīgo produktu specifikācijās paredzētajiem nosacījumiem. Jāatceras, ka "Vinagre de Jerez" vēsturiski radās no vīniem izturēšanas procesā, kuri dabiski "sarūga etiķi" (etiķskābā rūgšana), pateicoties etiķskābes baktēriju darbībai.

Tomēr viens no minēto specifikāciju nosacījumiem paredz, ka šo vīnu minimālajam faktiskajam spirta saturam ir jābūt 15 % tilp. Dabiska etiķskābā rūgšana bieži nozīmē, ka daļa no šā spirta tiek pārveidota etiķskābē, kā rezultātā kopējā spirta saturs ir mazāks par šo robežvērtību.

Tāpēc tiek rosināts, ka "Vinagre de Jerez" produkta specifikācijā jādod iespēja izmantot atbilstošus vīnus, kuru spirta saturs ir mazāks par to attiecīgajās produkta specifikācijās noteiktajām robežvērtībām spontānas etiķskābās rūgšanas procesa dēļ.

Visbeidzot, saskaņā ar iepriekšējās sadaļās izklāstītajiem grozījumiem ir papildināts izejvielu saraksts.

VIENOTS DOKUMENTS

“VINAGRE DE JEREZ”

ES Nr.: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018.

ACVN (X) AĢIN ()

1. **Nosaukums**

“Vinagre de Jerez”

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. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Vinagre de Jerez” ir produkts, kuru etiķskābās rūgšanas rezultātā iegūst no izmantojamajiem ražošanas apgabalā ražotiem vīniem. Šo produktu gatavo un iztur, ievērojot 3.4. punktā aprakstītās tradicionālās metodes, un tam ir turpmāk minētās organoleptiskās un analītiskās īpašības.

Aizsargātā nosaukuma etiķim ir šādas analītiskās īpašības:

- spirta atlikuma saturs nedrīkst pārsniegt 3 % tilpuma, izņemot saldo un pussaldo etiķi, kuram spirta atlikuma saturs nedrīkst pārsniegt 4 % tilpuma,
- kopējam skābumam, kas izteikts etiķskābē, ir jābūt vismaz 70 gramiem litrā, izņemot saldo un pussaldo etiķi, kuram tas var būt 60 grami litrā; “Gran Reserva” tipa etiķim kopējam skābumam, kas izteikts etiķskābē, ir jābūt ne mazākam par 80 gramiem litrā,
- sulfātu saturs nedrīkst pārsniegt 3,5 gramus litrā,
- pussaldajam “Vinagre de Jerez” jā satur vismaz 60 gramus reducējošo vielu litrā,
- saldajam “Vinagre de Jerez” jā satur vismaz 150 gramus reducējošo vielu litrā.

Etiķi ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Vinagre de Jerez” ir apsūbējuša zelta līdz sarkankoka krāsā, un tie ir biezi un eļļaini. Tiem ir intensīva smarža ar vieglu spirta aromātu, kurā dominē vīna un koka smarža. Neraugoties uz skābumu, tiem ir patīkama garša ar ilgstošu pēcgaršu.

Atkarībā no aizsargāta nosaukuma etiķa izturēšanas perioda izšķir šādu kategoriju etiķus:

- a) “Vinagre de Jerez”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un izturēts vismaz sešus mēnešus;
- b) “Vinagre de Jerez Reserva”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un izturēts vismaz divus gadus;
- c) “Vinagre de Jerez Gran Reserva”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un izturēts vismaz desmit gadus.

Izšķir šādus pussaldā (*semi-dulce*) “Vinagre de Jerez” veidus, kuri var ietilpt iepriekš aprakstītajās kategorijās:

- “Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kam pievieno “Pedro Ximénez” vīnu vai ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu ‘Pedro Ximénez’ šķirnes vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju,
- “Vinagre de Jerez al Moscatel”: tas ir etiķis, kas aizsargāts ar šo nosaukumu un kam pievieno “Moscatel” vīnu vai ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu ‘Moscatel’ šķirnes vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju.

Visbeidzot, iepriekšējā daļā aprakstītie etiķa veidi var tikt piedāvāti tirgū kā “Vinagre de Jerez Dulce”, ja tie satur vismaz 150 gramus reducējošo vielu litrā.

3.3. Dzīvnīeku barība (tikai dzīvnīeku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Etiķus, kas aizsargāti ar cilmes vietas nosaukumu "Vinagre de Jerez", iegūst no "izmantojamo vīnu" etiķskābās rūgšanas.

Tas nozīmē, ka "Jerez" etiķa ieguvei vajadzīgās izejvielas veido "izmantojamie vīni". Šos vīnus ražo vīna darītavās, kuras atrodas etiķa ražošanas apgabalā, kas atbilst cilmes vietas nosaukumu "Jerez-Xérès-Sherry" un "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" ražošanas apgabalam, un šie vīni var būt:

- a) tā paša gada vīni, kas ir sasnieguši savu dabisko spirta tilpumkoncentrāciju;
- b) izturēti vīni, kas ir sasnieguši attiecīgajās produktu specifikācijās paredzēto vidējo minimālo izturēšanas termiņu.

Šie vīni jāgatavo saskaņā ar attiecīgajam vīna apzīmējumam noteikto specifikāciju un atbilstīgi prasībām, kuras ir paredzētas attiecībā uz ACVN apgabalā radīto vīnogu izcelsmi, un vīndarības metodēm, ko paredz piemērojamais regulējums, neskarot faktu, ka spontāns etiķskābās rūgšanas process var būt pazeminājis spirta saturu līdz vērtībai, kas ir mazāka par šajos tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Turklāt etiķiem "Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez" un "Vinagre de Jerez al Moscatel" ir atļauts pievienot stiprinātos vīnus no vīna darītavām, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma "Jerez-Xérès-Sherry" reģistros, kā arī ļoti gatavu vai saulē nogatavinātu šo šķirņu vīnogu misu no ražošanas apgabala, kurai pievienots neitrāls vīna spirts, lai apturētu fermentāciju. Vīna spirtam ir jābūt iegūtam vīna darītavās, kas iekļautas cilmes vietas nosaukuma "Jerez-Xérès-Sherry" reģistros.

"Vinagre de Jerez Dulce" gadījumā ir atļauts pievienot arī koncentrētu vīnogu misu un rektificētu koncentrētu vīnogu misu.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

a) Denaturēšana

Visas izmantojamā vīna partijas denaturē daļējas etiķskābās rūgšanas procesā, tiklīdz tās nogādā to reģistrēto vīna darītavu telpās, kuras izmanto šim nolūkam savus etiķa krājumus tādā apjomā, kas ir pietiekams, lai iegūtais maisījums sasniegtu vismaz 1° etiķskābes koncentrāciju.

b) Etiķskābā rūgšana

Etiķskābā rūgšana ir vīnā esošā spirta satura pārveidošana etiķskābē, izmantojot etiķskābes baktērijas. Izšķir divus "Vinagre de Jerez" ieguves procesus:

- 1) process, kuru veic tā sauktās "Bodegas de Elaboración de Vinagre" – rūpnieciski uzņēmumi, kuru rīcībā ir etiķskābās rūgšanas iekārtas, kurās izejvielu – izmantojamo vīnu – pārstrādā atbilstīgajā etiķī, izmantojot kontrolētu etiķskābās rūgšanas procesu;
- 2) process, kuru veic "Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres" – šajā gadījumā etiķskābā rūgšana notiek tajās pašās koka mucās, kuras izmanto produkta izturēšanai.

c) Izturēšana jeb nogatavināšana

Īpaša izturēšanas jeb nogatavināšanas sistēma, kas vajadzīga aizsargāta nosaukuma etiķa ieguvei, var būt klasiskā tā dēvētā "criaderas y soleras" sistēma [kuras gadījumā mucas tiek sakārtotas dažādos līmeņos, ko sauc par *criaderas* un kas atbilst dažādam izturēšanas vecumam, vecākās mucas novietojot grīdas līmenī (*solera*); apakšējos līmeņus periodiski papildina ar etiķi no augstākiem līmeņiem] vai "de añadas" (ražas gada) sistēma, ko atbilstīgam etiķim piemēro tik ilgi, cik vajadzīgs, lai etiķis iegūtu atbilstošajam veidam raksturīgās organoleptiskās un analītiskās īpašības.

1. Izturēšanai izmantojamās tvertnes

Visus izturamā etiķa krājumus iepilda koka mucās, kuras pirms tam ir izmantotas vīna raudzēšanai, un to tilpums nedrīkst pārsniegt 1 000 litru. Iznēmuma gadījumā Reglamentējošā padome var atļaut izmantot arī vīna raudzēšanas koka mucas, kuru tilpums ir lielāks par 1 000 litriem, ja šādas mucas ir tikušas vēsturiski izmantotas un to lietošana šādām vajadzībām ir reģistrēta Reglamentējošajā padomē pirms produkta specifikācijas publicēšanas.

2. Vidējais minimālais izturēšanas termiņš

Visu veidu etiķis pirms nodošanas patēriņam ir jāiztur vidēji vismaz sešus mēnešus. "Vinagre de Jerez Reserva" etiķa vidējais izturēšanas termiņš ir vismaz divi gadi, bet "Vinagre de Jerez Gran Reserva" – desmit gadu.

Etiķi, kas iegūts tikai no viena gada ražas un kas ir ticis izturēts, nejaucot to kopā ar etiķi, kurš iegūts no cita gada ražas, var marķēt kā "Añada" ("Noteikta gada") ar noteikumu, ka tas ir ticis izturēts vismaz divus gadus. Minēto terminu var lietot kopā ar citiem 3.2. apakšpunktā noteiktajiem deskriptoriem ar noteikumu, ka vīns atbilst katram konkrētajam gadījumam paredzētajiem rādītājiem.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Tarai, kurā iepilda "Vinagre de Jerez" tiešam patēriņam, ir jābūt no stikla vai cita materiāla, kas nekaitē produkta specifiskajām īpašībām, un tai jāatbilst nominālajam tilpumam, kas attiecīgā laikā ir atļauts šim pārtikas produktam.

"Vinagre de Jerez" iepildīšanu var veikt:

- 1) iepildīšanas telpās, kas pieder uzņēmumiem, kuri reģistrēti "Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres" reģistrā; vai arī
- 2) Reglamentējošās padomes apstiprinātajās iepildīšanas struktūrās, kas pieder uzņēmējiem, kuri veic uzņēmējdarbību ražošanas apgabalā vai ārpus tā un kuri iegādājas neiepildītu "Vinagre de Jerez" no reģistrētiem uzņēmumiem un iesaistās tikai iepildīšanas posmā.

Lai iepriekš minētās iepildīšanas struktūras iegūtu atļauju veikt savu darbību, tām abos gadījumos ir jāapliecina Reglamentējošajai padomei, ka tās ievēro juridiskās prasības, kas piemērojamas etiķa pildīšanai katrā reģionā, un ka tajās ir ieviesta kvalitātes kontroles sistēma, kas nodrošina pilnīgu produkcijas izsekojamību un atbilstošu rīcību ar produktiem, kurus tie iepildīšanas nolūkā iegādājas no reģistrētām vīna darītāvam.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Etiķa pudeles etiķetē un kontreitiķetē obligāti redzamā vietā jābūt uzrakstam "Denominación de Origen "Vinagre de Jerez"" (cilmes vietas nosaukums "Vinagre de Jerez"). Tajās jābūt norādītam arī attiecīgā etiķa veidam, kā arī visai vispārējai nozīmes informācijai, kas ir paredzēta attiecīgajos tiesību aktos. Turklāt etiķiem, ko piedāvā tirgū, jābūt marķētiem ar Reglamentējošās padomes izsniegtu garantijas uzlīmi, vai to kontreitiķetē jābūt ACVN atšķirības zīmei, kā arī burtu un ciparu identifikācijas kodam atbilstīgi Reglamentējošās padomes noteiktajām normām.

Reglamentējošā padome pārliecinās par etiķešu, kurās ir iekļauts aizsargātais nosaukums "Vinagre de Jerez", atbilstību produkta specififikācijas prasībām un aizsargātā cilmes vietas nosaukuma marķējuma reglamentējumam.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

"Vinagre de Jerez" ražošanas apgabalu veido šādu pašvaldību teritorija: *Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real un Chiclana de la Frontera* (Kadisas (Cádiz) province), kā arī *Lebrija* (Seviljas (Seville) province), kas atrodas uz austrumiem no 5°49' rietumu garuma un uz dienvidiem no 36°58' ziemeļu platuma.

Iepriekš minētais ražošanas apgabals atbilst cilmes vietas nosaukumu "Jerez-Xérès-Sherry" un "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" ražošanas apgabalam.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

"Vinagre de Jerez" ražošanas apgabala specifika ir saistīta ar vēsturiskiem, dabas un cilvēka faktoriem.

a) Vēsturiskie faktori

Vīnogu audzēšana, vīndarība un etiķa ražošana ir bijusi viena no Heresas (*Jerez*) reģiona pamatnozārēm tūkstošiem gadu jau kopš feniķiešu laikiem. Apgabals *Marco de Jerez* ģeogrāfiski atrodas netālu no svarīgām tirdzniecības ostām, kurām ir bijusi liela vēsturiska nozīme, piemēram, no Kadisas vai Seviljas ostas, tāpēc vietējie vīni un etiķis bieži tika krauti kuģos, kuru galamērķis bija Amerika vai Eiropas ziemeļu tirgi, savukārt vīna un etiķa izturēšana notika mucās, kuras bija izgatavotas Spānijas aizjūras kolonijās no Amerikas ozola. Tāpat arī "criaderas y soleras" sistēma, kas ir raksturīgs Heresas (*Jerez*) reģiona vīnkopības elements, neapšaubāmi ir radusies jau XVII gadsimtā un bija saistīta ar nepieciešamību apmierināt tirgus pieprasījumu pēc nemainīgas kvalitātes vīna un etiķa neatkarīgi no katras vīnogu ražas atšķirībām.

b) Dabas faktori

Ražošanas apgabalam ir raksturīgi līdzienumi vai lēzeni pauguri, kuru nogāžu slīpums ir no 10 līdz 15 %, dominējošais augsnes tips ir tā dēvētā "albariza" – balts irdenais mergelis ar lielu mitruma aizturēšanas spēju. Augsnes sastāvā īpaši izceļas kalcija karbonāts, māls un silīcija dioksīds. Raksturīgs karsts klimats, minimālā temperatūra ziemā ir apmēram 5 °C, savukārt maksimālā temperatūra vasarā var sasniegt aptuveni 35 °C. Ģeogrāfiskajā apgabalā ir vairāk nekā 300 saulainu dienu gadā, vidējais nokrišņu daudzums gadā ir apmēram 600 litri vienā kvadrātmetrā, nokrišņi pārsvarā ir novembrī, decembrī un martā. Šis faktors ir jāņem vērā saistībā ar apgabalam raksturīgās baltās augsnes ("albariza") spēju aizturēt mitrumu un nepieļaut tā evapotranspirāciju. Visbeidzot arī jāuzsver divu apgabalā valdošo vēju ievērojamā ietekme uz klimatu: sausais un karstais austrumu vējš ("viento de levante"), kas pūš no iekšzemes, un mitrais rietumu vējš ("viento de poniente"), kas pūš no okeāna un padara klimatu mērenāku, jo īpaši vasarā.

c) Cilvēkfaktori

Ražošanas apgabalam ir raksturīga plaši izmantotā "Vinagre de Jerez" izturēšanas sistēma, kuru dēvē par "criaderas y soleras", tāpat kā "bota" – tipiskas no Amerikas ozola izgatavotas mucas ar spēcīgu vīna aromātu – izmantošana. Arī arhitektūrai ir liela nozīme etiķa, kuram piešķir cilmes vietas nosaukumu "Vinagre de Jerez", specifikas veidošanā. Etiķa izturēšanas pagrabiem parasti ir divslīpju pārsegums un augsti griesti, kas nodrošina iekšienē lielu telpu gaisam, kas absorbē ārējās termiskās svārstības. Sienu biezums parasti ir pietiekams, lai nodrošinātu izolāciju, savukārt logi, kas atrodas noteiktā augstumā, ļauj cirkulēt gaisam un iekļūt svaiga rietumu nakts vēja plūsmām, vienlaikus novēršot tiešas gaismas iedarbību uz mucām.

5.2. Produkta specifika

"Vinagre de Jerez" specifika galvenokārt ir saistīta ar izejvielu, no kuras to iegūst: izmantojamajiem vīniem. Ražošanas apgabalā ražo arī ļoti raksturīgus vīnus, un atsevišķas to iezīmes var acīmredzami konstatēt arī etiķi "Vinagre de Jerez". Krāsu gammu veido apsūbējuša zelta līdz sarkankoka krāsa, tam piemīt viegla spirta smarža ar izteiktu vīna un koka smaržas pārsvaru.

Turklāt apgabala klimatiskie apstākļi un pagrabu konstrukcijas īpatnības veicina īpaša mikroklimate veidošanos pagrabos, nodrošinot tādu etiķa sastāvdaļu koncentrēšanos visā izturēšanas procesa laikā, kas piešķir lielu garšas noturību.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām

Visas iepriekš minētās orogrāfiskās, augsnes un klimatiskās īpašības piešķir ražošanas apgabala vīnogu audzēm īpatnības, kuras lielā mērā nosaka izmantojamo vīnu specifiku un attiecīgi arī no tiem iegūstamā "Vinagre de Jerez" īpašības. Izšķirīga nozīme ir dabas faktoru ietekmei uz izmantojamajiem vīniem, kurus iegūst no attiecīgajām vīnogu šķirnēm ('Palomino', 'Moscatel' un 'Pedro Jiménez'). Tāpat arī apgabalos ar karstu klimatu, kā "Vinagre de Jerez" ražošanas apgabalā, vīnogas kopumā nogatavojas daudz ātrāk, un ļoti saldajai vīnogu misai parasti ir raksturīgi samērā zemi skābuma rādītāji. Vīnogulāju augšanas aktīvajā periodā ražošanas apgabalā ir īpaši liels saules gaismas daudzums, kas nodrošina ogu labu attīstību un nogatavošanos. Turklāt ražošanas apgabalam ir raksturīgas sausas vasaras, kuras sakrīt ar laikposmu starp vīnogu nogatavošanos un ražas novākšanu, tāpat arī šajā apgabalā valda ļoti karstais un sausais austrumu vējš (*levante*). Šajā saistībā rietumu vējam, kas pūš no Atlantijas okeāna, ir termoregulējoša nozīme, un tā biežās nakts brīzes vasarā nodrošina lielas rasas veidošanos, kompensējot ūdens nepietiekamību, kuru var pastiprināt lielais saules gaismas daudzums apgabalā. Izšķirīga nozīme ir arī "albariza" augsnei ar tās spēju aizturēt mitrumu, kas ļauj veidoties augsnes apakšējā ūdens rezervēm.

No otras puses, svarīga nozīme ir arī ieraugiem, kas ir izvēlēti jau kopš seniem laikiem, ir saistīti ar apgabala vides apstākļiem un arī piešķir noteiktas īpašības. Vīna spirtu un daudzvērtīgo spirtu metabolisms, kas notiek ražošanas apgabalā *Marco de Jerez* sastopamajā spirta ieguves raugā, nodrošina vīna sekundārās sastāvdaļas un izmaina primārās sastāvdaļas šāda veidā: samazina glicerīna saturu, palielina acetaldehīdu un esterificēšanas produktu saturu. Iegūtie acetaldehīdi tiek pārveidoti acetoīnā, kas augstāko spirtu klātbūtnē veido "Vinagre de Jerez" raksturīgo smaržu. Paaugstināta spirta atlikuma klātbūtnē ir arī svarīga nozīme saistībā ar "Vinagre de Jerez" kvalitāti un raksturojumu, jo tā ļauj veidoties esterificētām sastāvdaļām (galvenokārt etilacetātam), kuras strukturē etiķi, piešķirot tam sarežģītāku uzbūvi un līdzsvarojot etiķskābās rūgšanas primāros aromātus.

Papildus izturēšana ozolkoka mucās un īpašie mikroklimatiskie apstākļi pagrabos ļauj etiķim iegūt sevišķas īpašības izturēšanas laikā. Izmatojamajam mucu veidam ir spēja nodrošināt mikrooksigenēšanu, kas ir piemērota lēnai etiķa attīstībai un izturēšanas laikā ļauj pakāpeniski veidoties sastāvdaļām. Tas ļauj stabilizēties krāsvielām, veidoties polimēru grupām un piešķir etiķim tam raksturīgo dzintara līdz sarkankoka krāsu, kā arī "torrefacto" grauzdētas kafijas un kafijas ar pienu smaržu, kuru papildina vaniļas aromāts.

"Criaderas y soleras" sistēma, kas ir attiecīgajā apgabalā visvairāk izmantotā izturēšanas metode, labvēlīgi ietekmē etiķa viendabīgumu, jo mazina dažādu gadu vīnogu ražu izmantošanas sekas. Un, visbeidzot, apgabala *Marco de Jerez* pagrabu konstrukcijas īpatnības ļauj uzturēt noteiktu mikroklimatu un tādējādi ne tikai veicina lēnu etiķa oksigenēšanu, bet arī nodrošina vispiemērotākos apstākļus mucu glabāšanai "Vinagre de Jerez" izturēšanas vajadzībām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Produkta grozītā specifikācija ir pieejama, atverot saiti

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf

vai Lauksaimniecības, zivsaimniecības un lauku attīstības reģionālās ministrijas tīmekļa vietnē (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) atverot šādu navigācijas ceļu: *Áreas de actividad | Industrias y Cadena Agroalimentaria | Calidad | Denominaciones de calidad | Vinagres*.
