

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2015/48 VAN DE COMMISSIE

van 14 januari 2015

tot inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Vinagre de Montilla-Moriles (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 52, lid 3, onder b),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EU) nr. 1151/2012 is op 3 januari 2013 in werking getreden. Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾ is bij die verordening ingetrokken en daardoor vervangen.
- (2) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Spanje ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Vinagre de Montilla-Moriles” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽³⁾.
- (3) Italië heeft krachtens artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 bezwaar tegen de registratie aangetekend. De Commissie heeft het bezwaarschrift onderzocht en het ontvankelijk verklaard overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Het bezwaarschrift heeft betrekking op de eventuele schade voor een bestaand product dat sedert ten minste vijf jaar vóór de datum van de bekendmaking legaal op de markt is, of voor producten waarvoor gebruik mag worden gemaakt van de beschermde geografische aanduiding „Aceto Balsamico di Modena”, op de niet-naleving van de etiketteringsvoorschriften van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ⁽⁴⁾ en op de niet-naleving van de specifieke bepalingen inzake het in de handel brengen van wijncategorieën die zijn vastgesteld in Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽⁵⁾ (vervangen door Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽⁶⁾).
- (4) Per brief van 10 juni 2013 heeft de Commissie Spanje en Italië verzocht om met elkaar tot een akkoord te komen overeenkomstig artikel 51, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Overeenkomstig dat artikel heeft Spanje bij brief van 10 oktober 2013 verslag uitgebracht over het einde van de overlegperiode. Per brief van 25 oktober 2013 heeft Italië zijn bezwaar tegen de registratie herhaald, maar op basis van andere redenen dan die welke het oorspronkelijk had aangevoerd. Aangezien deze lidstaten niet binnen drie maanden tot een akkoord zijn gekomen, is het aan de Commissie om overeenkomstig artikel 52, lid 3, onder b), een besluit vast te stellen.
- (5) Met betrekking tot de eventuele schade voor een bestaand product dat sedert ten minste vijf jaar vóór de datum van de bekendmaking legaal op de markt is, of voor producten waarvoor de beschermde geografische aanduiding „Aceto Balsamico di Modena” mag worden gebruikt, blijkt uit het onderzoek van de door de partijen verstrekte documenten dat deze bezwaarredenen niet is aangetoond. Bovendien voert Italië deze redenen niet meer aan om zijn bezwaar te handhaven. Deze redenen moeten bijgevolg worden verworpen.
- (6) Met betrekking tot de niet-naleving van artikel 2 van Richtlijn 2000/13/EG wordt in het bezwaarschrift gesteld dat de specifieke etiketteringsvoorschriften voor de soorten azijn (añada, crianza, reserva, gran reserva, „Vinagre al Pedro Ximénez” en „Vinagre al moscatel”) dubbelzinnige aanduidingen zijn die de consument met name ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel kunnen misleiden. Uit het onderzoek van de door de partijen verstrekte documenten blijkt dat deze bezwaarredenen niet is aangetoond. Bovendien voert Italië deze redenen niet meer aan om zijn bezwaar te handhaven. Deze redenen moeten bijgevolg worden verworpen.

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

- (7) Met betrekking tot de niet-naleving van de in Verordening (EG) nr. 1234/2007 vastgestelde specifieke bepalingen inzake het in de handel brengen van wijncategorieën voert Italië aan dat „Vinagre de Montilla-Moriles” geen aanspraak kan maken op de benaming „wijnazijn”, die is opgenomen in bijlage XI *ter*, punt 17, van Verordening (EG) nr. 1234/2007 (is bijlage VII, deel II, punt 17, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geworden). Spanje heeft de beschrijving van het product in het productdossier en in punt 3.2 van het enig document gewijzigd door een onderscheid te maken tussen enerzijds „wijnazijn” en anderzijds azijn die wordt verkregen op basis van „wijnazijn”. Bijgevolg blijkt het gebruik van de benaming „wijnazijn” voor het overeenkomstige onderscheiden product in overeenstemming te zijn met bijlage VII, deel II, punt 17, van Verordening (EU) nr. 1308/2013. Overeenkomstig artikel 51, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is voor deze niet-ingrijpende wijziging geen nieuw onderzoek van de aanvraag door de Commissie vereist.
- (8) Voor de handhaving van zijn bezwaar voert Italië aan dat de registratieaanvraag in strijd zou zijn met artikel 3, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie ⁽¹⁾, aangezien zij betrekking heeft op twee fundamenteel verschillende producten die niet van hetzelfde type zijn, en dat de benaming niet wordt gebruikt om de twee producten, en met name de azijn, aan te duiden. In verband hiermee moet worden geconstateerd, enerzijds, dat het betrokken artikel (is artikel 5 van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie ⁽²⁾ geworden) de registratie van onderscheiden producten van hetzelfde type niet uitsluit en dat, anderzijds, Italië geen enkel element aanvoert om zijn beweringen inzake het gebruik van de benaming te staven. Deze reden moet bijgevolg worden verworpen.
- (9) Op grond van het voorgaande dient de naam „Vinagre de Montilla-Moriles” te worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen en moet het enig document dienovereenkomstig worden aangepast en bekendgemaakt.
- (10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité inzake de kwaliteit van landbouwproducten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De benaming „Vinagre de Montilla-Moriles” (BOB) wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Met de in de eerste alinea vermelde benaming wordt een product aangeduid van categorie 1.8 (Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.)) als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014.

Artikel 2

Het bijgewerkte enig document is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 14 januari 2015.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ PB L 369 van 23.12.2006, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (*)

„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES”

EG-nummer: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Vinagre de Montilla-Moriles”

2. Lidstaat

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Vinagre de Montilla-Moriles” is hetzij wijnazijn die wordt verkregen door de azijnzure vergisting van een door de beschermde oorsprongsbenaming „Montilla-Moriles” gecertificeerde wijn, hetzij azijn afkomstig van wijnazijn die wordt verkregen door de azijnzure vergisting van een door de beschermde oorsprongsbenaming „Montilla-Moriles” gecertificeerde wijn waaraan eventueel druivenmost — eveneens door de genoemde beschermde oorsprongsbenaming gecertificeerd — wordt toegevoegd, waarna men het verkregen product laat rijpen.

De azijn met de BOB „Vinagre de Montilla-Moriles” omvat de volgende types:

Gerijpte azijn

De azijn waarop deze BOB van toepassing is, wordt volgens een bepaald procedé en na een bepaalde rijpingstijd verkregen en wordt in de volgende categorieën ingedeeld:

— „Añada”: rijpt gedurende ten minste drie jaar met toepassing van het statische systeem.

Indien bij de rijping het dynamische systeem wordt toegepast — „criaderas y solera” genaamd (waarbij jonge azijn — criaderas — en oudere azijn — solera — worden samengevoegd) — onderscheidt men, afhankelijk van de rijpingstijd, de volgende categorieën:

— „Crianza”: indien de rijpingstijd in fusten minstens zes maanden bedraagt,

— „Reserva”: indien de rijpingstijd in fusten minstens twee jaar bedraagt,

— „Gran Reserva”: indien de rijpingstijd in fusten minstens tien jaar bedraagt.

Zachte azijn

Afhankelijk van de druivenvariëteit waarvan de most wordt toegevoegd, onderscheidt men de volgende azijnsoorten, eveneens in elk van de bovengenoemde categorieën:

— „Vinagre al Pedro Ximénez”: hieraan wordt tijdens de rijping most toegevoegd van ingedroogde druiven van de variëteit Pedro Ximénez,

— „Vinagre al Moscatel”: hieraan wordt tijdens de rijping most toegevoegd van al dan niet ingedroogde druiven van de variëteit Moscatel.

(*) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12, vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

De beschermde azijn moet de volgende analytische kenmerken hebben:

- een restpercentage alcohol van niet meer dan 3 volumepercent,
- een totaal gehalte aan azijnzuur van ten minste 60 g/l,
- een gehalte aan oplosbare drogestof van ten minste 1,30 g per liter en per graad azijnzuur,
- een asgehalte van 2 tot maximaal 7 g/l, maar wanneer het zachte azijn betreft van 3 tot maximaal 14 g/l,
- een acetoïnegehalte van ten minste 100 mg/l,
- wanneer het zachte azijn betreft waaraan most van de druivenvariëteit Pedro Ximénez of Moscatel wordt toegevoegd, een gehalte aan reductiesuikers van ten minste 70 g/l.

De beschermde azijn moet de volgende organoleptische kenmerken hebben:

Gerijpte azijn

Uiterlijk: heldere, klare, amber- tot diep mahoniekleurige, bijna gitzwarte azijn.

Geur: zachte aroma's van azijnzuur, met toetsen van eikenhout. Er komen geuren vrij van esters, met name van ethylacetaat, samen met gekruide, gebrande en bitter-brandende toetsen.

Smaak: een evenwichtige zachte smaak naar glycerine, die lang in de mond blijft hangen.

Zachte azijn met most van de druivenvariëteit Pedro Ximénez

Uiterlijk: dichte, heldere, klare, diep mahoniekleurige tot gitzwarte azijn met een lichte jodiumkleurige glans.

Geur: hij geurt intens naar ingedroogde druiven, met ristgeuren die aan de zoete aperitiefwijn Pedro Ximénez herinneren en die zich op evenwichtige wijze mengen met aroma's van azijnzuur, ethylacetaat en eikenhout.

Smaak: hij heeft een zeer evenwichtige zoetzure smaak, die lang in de mond blijft hangen.

Zachte azijn met most van de druivenvariëteit Moscatel

Uiterlijk: dichte, heldere, klare azijn met min of meer diep mahoniekleurige tinten.

Geur: hij heeft intense geuren van druiven van de variëteit Moscatel die zich op evenwichtige wijze mengen met aroma's van azijnzuur, ethylacetaat en eikenhout.

Smaak: hij heeft een zeer evenwichtige zoetzure smaak, die lang in de mond blijft hangen. De geuren van de druivenvariëteit waaraan deze azijn zijn naam dankt, worden via retronasale weg nog versterkt.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De azijn „Vinagre de Montilla-Moriles” wordt uitsluitend geproduceerd op basis van een door de beschermde oorsprongsbenaming „Montilla-Moriles” gecertificeerde wijn waaraan eventueel druivenmost is toegevoegd waarvan de gisting door toevoeging van alcohol is gestopt. De most moet worden verkregen uit al dan niet ingedroogde druiven van de variëteit „Pedro Ximénez” of „Moscatel”, naargelang het geval, en is eveneens door de BOB „Montilla-Moriles” gecertificeerd.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van de wijn en van de most alsook de azijnvorming en de rijping van de azijn moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

Bij de azijnvorming wordt de alcohol in de wijn onder invloed van de azijnzuurbacteriën omgezet in azijnzuur. „Vinagre de Montilla-Moriles” kan volgens twee procedés worden verkregen:

1. hij kan worden bereid in „Bodegas de Elaboración de Vinagre” (kelders voor het bereiden van azijn) volgens industriële methoden of met een bacteriëncultuur die wordt ondergedompeld;
2. hij kan worden bereid in „Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre” (kelders voor het rijpen van azijn) volgens de traditionele methode of met een bacteriëncultuur die aan het oppervlak haar werk doet.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De azijn waarop de BOB „Vinagre de Montilla-Moriles” van toepassing is, mag uitsluitend worden gebotteld in de kelders die door de Consejo Regulador zijn geregistreerd of die zijn opgenomen in de desbetreffende lijst van de bedrijven die beschermde producten verpakken. Zijn geen kelders geregistreerd of in bovengenoemde lijst opgenomen, dan wordt de azijn gebotteld in installaties die over een voorafgaande vergunning van de Consejo Regulador beschikken. De gebottelde azijn mag slechts op de markt worden gebracht en worden verkocht door de geregistreerde kelders die voor het bottelen van het product gebruik moeten maken van verpakkingen van glas, of van een ander materiaal dat geen afbreuk doet aan de kwaliteit of het prestige van het product.

De voor de eindgebruiker bestemde verpakkingen mogen slechts van glas of keramiek zijn of van andere voor de verpakking van levensmiddelen toegestane edele materialen die de fysisch-chemische en sensorische kenmerken van het product niet wijzigen.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op het etiket moeten de benaming „Vinagre de Montilla-Moriles” en de soort azijn worden vermeld.

Op alle voor de verkoop van de azijn gebruikte verpakkingen moet het garantiezegel of het door de Consejo Regulador afgegeven genummerde kenmerkende stempel dan wel, in voorkomend geval, het genummerde etiket of contra-etiket op zodanige wijze worden aangebracht dat ze niet meer herbruikbaar zijn.

4. **Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat de volgende gemeenten: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil en Nueva Carteya. Het omvat eveneens delen van de volgende gemeenten: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba en Santaella. Het geografische gebied waarop de BOB van toepassing is, valt samen met het gebied waar de azijn met de BOB „Vinagre de Montilla-Moriles” rijpt.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

1 — De grondstof

De azijn met de BOB „Vinagre de Montilla-Moriles” wordt uitsluitend verkregen op basis van door de BOB „Montilla-Moriles” gecertificeerde wijn en most. Deze wijn heeft een alcoholgehalte van ten minste 15 %.

Voor de rijping wordt gebruikgemaakt van fusten (die ter plaatse „botas” worden genoemd) van Amerikaanse eik, die voordien wijn met de BOB „Montilla-Moriles” hebben bevat en van deze wijn doordrongen zijn. Doordat in deze vaten jarenlang likeurwijn (vino generoso) was opgeslagen, zijn de fusten van de kenmerken van dit wijntype doordrongen. De vaten zijn nooit nieuw.

2 — De menselijke factoren

De wijnazijn wordt van oudsher in het gebied van de wijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Montilla-Moriles” als afgeleid product bereid en in dat gebied verouderd volgens dezelfde rijpingsmethoden, die slechts mogen worden toegepast door verwerkers die over de van generatie op generatie overgeleverde bekwaamheid en kennis beschikken die nodig zijn om de likeurwijnen van het gebied te laten rijpen.

3 — De kelders

De rijpingskelders bevinden zich op schaars begroeide hoogten en zijn zodanig gericht dat zij kunnen profiteren van een minimum aantal uren zonneschijn en een maximale vochtigheidsgraad. Het architecturale ontwerp van de kelders zorgt voor een perfect microklimaat ter hoogte van de vloer. Dat is te danken aan de combinatie van verschillende factoren zoals het zadeldak (met afwatering aan twee zijden), de haast één meter dikke muren die voor de isolatie zorgen, het zeer hoge, op bogen en pilaren rustende dak en de hoge vensters die verhinderen dat het daglicht rechtstreeks op de eiken fusten valt.

5.2. *Specificiteit van het product*

Kenmerkend voor de „Vinagre de Montilla-Moriles” zijn de kleuren van amber tot diep mahonie, het complexe aroma dat wijn- en houtgeuren met toetsen van alcoholen combineert alsook het feit dat de smaak van de azijn lang in de mond blijft hangen. Uit analytisch oogpunt zijn het hoge acetoïnegehalte, het hoge gehalte aan oplosbare drogestof en het hoge asgehalte kenmerkend.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Het hoge alcoholgehalte van de gebruikte wijnen — ten minste 15 % — verleent de azijn kenmerkende toetsen van wijn en alcoholen.

De traditionele rijpingsmethoden — „criaderas y soleras” of „añada” (azijn met een jaartal) — zorgen voor doorslaggevende verschillen in de aromatische complexiteit van de beschermde azijnsoorten die op het sensorische en analytische vlak tot uiting komen in de vorm van een hoog gehalte aan acetoïne, aan hogere alcoholen en aan esters.

Dankzij de temperatuur in de voor de azijn met de BOB „Vinagre de Montilla-Moriles” bestemde kelders oxideren de in de azijn aanwezige bestanddelen langzaam. De relatieve luchtvochtigheid oefent invloed uit op de verdamping van verschillende bestanddelen — met name het water, de alcohol en het azijnzuur — door het hout heen hetgeen bevorderlijk is voor de concentratie van de verschillende bestanddelen in de azijn.

Omdat de fusten nooit nieuw zijn, maken de van het hout afkomstige bestanddelen zich vrij langzaam los, komt minder tannine vrij en is het vanillearoma subtieler. Omdat de fusten bovendien jarenlang met wijn waren gevuld, zijn hun poriën lichtjes verstopt met als gevolg dat het verouderingsproces door oxidatie langzamer verloopt en minder aroma's verloren gaan.

De tannine, de quercitrine, de hemicellulose en de lignine gaan in de azijn over, zorgen ervoor dat hij langer houdt in de mond, wijzigen zijn droge stof en zijn zuurheid en verdonkeren zijn kleur totdat de voor dit product typische schakeringen en de kenmerkende houtaroma's ontstaan. Talrijke in de azijn aanwezige chemische elementen waarvan het reactievermogen van de poreusheid van het hout afhankelijk is, oxideren langzaam.

De verestering en de verbinding van talrijke chemische elementen worden bevorderd. Het acetoïnegehalte is zeer hoog met name in de azijn die volgens de methode „criaderas y solera” wordt gerijpt. De vorming van aromatische componenten met name van ethylacetaat, hogere alcoholen en hun derivaten, aldehyden, esters en ethers wordt bevorderd.

Sommige elementen, met name het water, verdampen waardoor er een belangrijke concentratie ontstaat van bepaalde bestanddelen zoals as, aminozuren, azijnzuur, enz. Dat concentratieproces is bijzonder belangrijk bij de zachte azijn — reden waarom het asgehalte en het drogestofgehalte hoger zijn dan die bij de droge azijnsoorten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (*))

De geconsolideerde tekst van het productdossier met betrekking tot de benaming kan worden geraadpleegd via de volgende link:

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

of door rechtstreeks de homepage van de website van de Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) te openen en te klikken op de rubriek „Industrias Agroalimentarias”/„Denominaciones de Calidad”. Vervolgens moet „Vinagres” worden geselecteerd. Het productdossier kan worden geraadpleegd door te klikken op de beschermde benaming.

(*) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.