

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 319



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 53
24 listopada 2010

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
	I <i>Rezolucje, zalecenia i opinie</i>	
	OPINIE	
	Komisja Europejska	
2010/C 319/01	Opinia Komisji z dnia 23 listopada 2010 r. dotycząca planu modyfikacji usuwania odpadów promieniotwórczych powstałych w zakładzie konwersji Comurhex II, znajdującym się w Malvési we Francji, przedłożonego zgodnie z art. 37 Traktatu Euratom	1
<hr/>		
	IV <i>Informacje</i>	
	INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ	
	Komisja Europejska	
2010/C 319/02	Kursy walutowe euro	2

PL

Cena:
3 EUR

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2010/C 319/03	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie	3
2010/C 319/04	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie	4

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2010/C 319/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NOR) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej (!)	5
---------------	---	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2010/C 319/06	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	6
2010/C 319/07	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	12



(!) Tekst mający znaczenie dla EOG

I

(Rezolucje, zalecenia i opinie)

OPINIE

KOMISJA EUROPEJSKA

OPINIA KOMISJI

z dnia 23 listopada 2010 r.

dotycząca planu modyfikacji usuwania odpadów promieniotwórczych powstałych w zakładzie konwersji Comurhex II, znajdującym się w Malvési we Francji, przedłożonego zgodnie z art. 37 Traktatu Euratom

(Jedynie tekst w języku francuskim jest autentyczny)

(2010/C 319/01)

W dniu 11 maja 2010 r. Komisja Europejska otrzymała od rządu francuskiego – zgodnie z art. 37 Traktatu Euratom – ogólne dane dotyczące planu modyfikacji usuwania odpadów promieniotwórczych powstałych w zakładzie konwersji Comurhex II w Malvési.

Na podstawie tych danych oraz dodatkowych informacji, o które Komisja wystąpiła w dniu 8 czerwca 2010 r. i które zostały przedłożone przez władze francuskie w dniu 29 lipca 2010 r., a także po konsultacji z grupą ekspertów, Komisja sporządziła następującą opinię:

- 1) odległość pomiędzy zakładem a najbliższym miejscem położonym na terytorium innego państwa członkowskiego, w tym przypadku Hiszpanii, wynosi 80 km. Kolejnym najbliższym państwem członkowskim są Włochy, oddalone o ok. 340 km;
- 2) podczas normalnej eksploatacji emisje płynnych i gazowych zanieczyszczeń nie spowodują narażenia zdrowia ludności innego państwa członkowskiego;
- 3) odpady promieniotwórcze w stanie stałym są czasowo składowane na terenie zakładu przed wysyłką do odpowiednio autoryzowanego zakładu oczyszczania lub unieszkodliwiania położonego we Francji;
- 4) w przypadku nieplanowanego uwolnienia zanieczyszczeń promieniotwórczych, będącego następstwem wypadku o charakterze i skali przewidzianych w ogólnych danych, dawki przyjęte w innym państwie członkowskim nie wpłyną negatywnie na stan zdrowia ludności.

Podsumowując, Komisja jest zdania, że wdrożenie planu modyfikacji usuwania odpadów promieniotwórczych w jakiegokolwiek postaci, powstałych w zakładzie konwersji Comurhex II, znajdującym się w Malvési we Francji, nie może, zarówno przy normalnej eksploatacji, jak i w następstwie wypadku o charakterze i skali określonych w ogólnych danych, spowodować skażenia promieniotwórczego wody, gleby lub powietrza w innym państwie członkowskim.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 listopada 2010 r.

W imieniu Komisji
Günther OETTINGER
Członek Komisji

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

23 listopada 2010 r.

(2010/C 319/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3496	AUD	Dolar australijski	1,3789
JPY	Jen	112,50	CAD	Dolar kanadyjski	1,3799
DKK	Korona duńska	7,4553	HKD	Dolar hong kong	10,4711
GBP	Funt szterling	0,84795	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7626
SEK	Korona szwedzka	9,3865	SGD	Dolar singapurski	1,7713
CHF	Frank szwajcarski	1,3338	KRW	Won	1 576,84
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	9,5464
NOK	Korona norweska	8,2070	CNY	Yuan renminbi	8,9680
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,3970
CZK	Korona czeska	24,680	IDR	Rupia indonezyjska	12 129,30
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,2365
HUF	Forint węgierski	275,30	PHP	Peso filipińskie	59,848
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	42,3040
LVL	Łat łotewski	0,7096	THB	Bat tajlandzki	40,576
PLN	Złoty polski	3,9543	BRL	Real	2,3388
RON	Lej rumuński	4,3113	MXN	Peso meksykańskie	16,7259
TRY	Lir turecki	1,9920	INR	Rupia indyjska	61,5200

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie

(2010/C 319/03)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa ⁽¹⁾ podjęto decyzję o zamknięciu łowiska zgodnie z danymi w tabeli poniżej:

Data i godzina zamknięcia łowiska	18.9.2010
Czas trwania	18.9.2010–31.12.2010
Państwo członkowskie	Niderlandy
Stado lub grupa stad	PLE/03AN.
Gatunek	Gładzica (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Obszar	Skagerrak
Rodzaje statków rybackich	—
Numer referencyjny	606518

Link do strony internetowej, na której opublikowano decyzję państwa członkowskiego:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

(¹) Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie

(2010/C 319/04)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa ⁽¹⁾ podjęto decyzję o zamknięciu łowiska zgodnie z danymi w tabeli poniżej:

Data i godzina zamknięcia łowiska	29.5.2010
Czas trwania	29.5.2010–31.12.2010
Państwo członkowskie	Niemcy
Stado lub grupa stad	SRX/2AC4-C
Gatunek	Rajowate (<i>Rajidae</i>)
Obszar	Wody UE obszarów IIa oraz IV
Rodzaje statków rybackich	—
Numer referencyjny	—

Link do strony internetowej, na której opublikowano decyzję państwa członkowskiego:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_pl.htm

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NORD)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 319/05)

1. W dniu 17 listopada 2010 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo DnB NOR Bank ASA („DnB NOR Bank”, Norwegia), należące do grupy DnB NOR („DnB NOR”, Norwegia) przejmuje w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Bank DnB NORD A/S („Bank DnB NORD”, Dania) w drodze zakupu akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa DnB NOR Bank: usługi bankowe,
 - w przypadku przedsiębiorstwa DnB NOR: usługi bankowe i ubezpieczeniowe,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Bank DnB NORD: usługi bankowe.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw⁽²⁾, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.
4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6056 – DnB NOR Bank/Bank DnB NORD, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32 („obwieszczenie Komisji w sprawie uproszczonej procedury”).

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 319/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA”

NR WE: ES-PDO-0005-0724-15.10.2008

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Vinagre del Condado de Huelva”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Vinagre del Condado de Huelva” jest octem winnym uzyskiwanym w drodze kwaśnej fermentacji wina, podlegającym certyfikacji dokonywanej przez Radę Regulacyjną dla nazwy pochodzenia „Condado de Huelva”.

1. Wartości uzyskane w analizach chronionych octów muszą mieścić się w następujących przedziałach:

- a) minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 70 g/l;
- b) rozpuszczalny suchy ekstrakt: nie mniej niż 1,30 g/l i 1 pkt procentowy kwasu octowego;
- c) zawartość popiołu: między 1 g/l a 7 g/l;
- d) zawartość acetoiny: nie mniej niż 100 mg/l;
- e) zawartość proliny: nie mniej niż 300 mg/l.

2. Poniżej wskazano maksymalną ilość następujących substancji:

- a) rtęć: 0,05 ppm;
- b) arsenik: 0,5 ppm;

- c) ołów: 0,5 ppm;
 - d) miedź i cynk: 10 mg/l;
 - e) żelazo: 10 mg/l;
 - f) siarczany: 2 g/l, wyrażone jako siarczan potasu;
 - g) chlorki: 1 g/l, wyrażone jako chlorek sodu.
3. Analiza chromatyczna przy zastosowaniu analizy kolorymetrycznej transmisji daje następujące wartości:
- a) maksymalna wartość klarowności (L^*): 93 %;
 - b) intensywność barwy, wyrażona przez chromatyczność (Cab): większa niż 20 jednostek.

Rodzaje octu

a) Vinagre Condado de Huelva

Ocet otrzymywany w drodze fermentacji kwaśnej wina, certyfikowany z nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”, zawierający alkohol resztkowy z zastosowanego wina o objętości nie większej niż 0,5 %.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: barwa o małej intensywności od bladożółtej do bursztynowej, właściwa dla octu Condado de Huelva.

Aromat: aromat octu z nutą winną.

Smak: łagodny winny smak, o odpowiednio wyważonej kwaśności. Długo utrzymujący się w ustach posmak z nutą jabłka otrzymaną dzięki zastosowaniu odmiany winogron Zalema.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

„Vinagre del Condado de Huelva” dojrzewa w dębowych beczkach lub kadziach. Ocet wzbogacany jest winami likierowymi oraz gatunkowymi winami likierowymi noszącymi nazwę pochodzenia Condado; resztkowa zawartość alkoholu z tych win w occie wynosi nie więcej niż 3 % obj.

b)1) Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej metody podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: kolor bursztynowy o odcieniu mahoniowym. Średnia intensywność.

Aromat: aromat octu z nutą suszonych owoców.

Smak: smak winny, na podniebieniu pełny i zrównoważony.

b)2) Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej metody podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, przez okres nie krótszy niż dwa lata.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: nasycony kolor mahoniowy z odcieniami bursztynu.

Aromat: bardzo intensywny aromat octu o posmaku dojrzałego wina „Condado de Huelva”, przywodzący na myśl wanilię, suszone figi i rodzynki.

Smak: cierpki, bardzo kwaśny smak na podniebieniu.

b)3) Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa w dębowych beczkach przez okres nie krótszy niż trzy lata.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: bardzo intensywny mahoniowy kolor współgrający z jedwabistą konsystencją octu.

Aromat: mocny aromat octowy z nutą win likierowych i nadawanym przez beczki posmakiem dębowym.

Smak: pełny, kwaśny, na podniebieniu bogaty i zrównoważony o długim intensywnym posmaku suszonych owoców i przypraw.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Surowcem wykorzystywanym do produkcji octu jest białe wino lub wino likierowe o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Nie dotyczy.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.:*

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykiety zatwierdzone przez Radę Regulacyjną oraz znaki jakości, które poświadczają, że produkt jest autentyczny, muszą zawierać wyrazy „Vinagre del Condado de Huelva”.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Gminy, na obszarze których produkuje się ocet objęty ChNP „Vinagre del Condado de Huelva”: 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 i Villarrasa. Równinny obszar rozciąga się wzdłuż rzeki Guadalquivir w dolnym jej biegu i graniczy z Parkiem Narodowym Doñana.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

a) *Uwarunkowania przyrodnicze*

Octy Condado de Huelva zawdzięczają swoje właściwości przede wszystkim warunkom środowiska naturalnego, w którym są produkowane i w którym dojrzewają. Głęboki i niepowtarzalny wpływ ma na nie również bliskość Parku Narodowego Doñana, uważanego za jedno z płuc Europy. Obszar Condado de Huelva znany jest jako „Entorno de Doñana” (Region Doñana).

Condado de Huelva leży w necie rzeki Guadalquivir, położonej w południowo-wschodniej ćwiartce prowincji Huelva, rozciągającej się od podnóża gór Sierra de Aracena do wybrzeża i graniczącej z Parkiem Narodowym Doñana.

Krajobraz obszaru, na którym produkowany jest ocet i na którym dojrzewa, jest równinny lub lekko pofałdowany, z kątami nachylenia zboczy nieprzekraczającymi 17 %. Obszar ten położony jest na wysokości od 50 m nad poziomem morza na południu do 180 m n.p.m. na północy. Gleba ma jednolitą gęstość ze względu na żyzne podłoże.

Położenie geograficzne Condado de Huelva decyduje o śródziemnomorskim klimacie tego obszaru, choć za sprawą swojej rzeźby wystawiony jest na wpływy klimatu oceanicznego znad Atlantyku. Klimat jest zatem stosunkowo wilgotny.

— średnia maksymalna temperatura jest dość stabilna i kształtuje się na poziomie ok. 22,5 °C,

— średnie minimalne temperatury wynoszą od 9,8 °C do 11,9 °C,

— średnia roczna temperatura waha się od 15,8 °C do 16,9 °C,

— opady są zróżnicowane, od 810 mm do 716 mm,

— średnie faktyczne roczne nasłonecznienie powierzchni wynosi od 3 000 do 3 100 godzin,

— względna wilgotność waha się między 60 % a 80 %.

b) *Uwarunkowania ludzkie*

Istnieją dwa rodzaje octu produkowane w Condado de Huelva:

Pierwszy – uzyskiwany w drodze kwaśnej fermentacji wina białego lub wina likierowego o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”, przy zastosowaniu przemysłowych metod fermentacji węgłowej opartej na kulturach bakteryjnych żyjących w winie przetwarzanym na ocet. Proces fermentacji obejmuje ciągłe nasycanie wina drobnymi pęcherzykami powietrza.

Aby otrzymać tego typu ocet „Vinagre Condado de Huelva”, fermentacja musi odbywać się w temperaturze między 28 °C a 33 °C, a dodatkowo potrzebne jest napowietrzenie o odpowiednim stopniu intensywności powietrzem odpowiedniej jakości.

Drugi rodzaj – „Vinagre Viejo” jest wytwarzany z „Vinagre del Condado de Huelva”. Produkuje się go w trzech odmianach w zależności od rodzaju i okresu dojrzewania: „Vinagre Viejo Solera”, „Viejo Reserva Vinagre” i „Vinagre Viejo Añada”.

Zarówno „Vinagre Viejo Solera”, jak i „Viejo Reserva Vinagre” dojrzewają przy zastosowaniu tradycyjnego dynamicznego systemu podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, w którym baryłki lub beczki z amerykańskiego dębu są układane w piramidy. Najmłodszy ocet jest mieszany z najstarszym, „sącząc się” z beczek z najwyższego rzędu stosu, nazywanego „criadera”, do najniższego, nazywanego „solera”, z którego ocet jest odciągany. Pozostała w baryłkach lub beczkach pusta przestrzeń jest następnie uzupełniana następnym najstarszym octem i tak dalej. Proces odciągania i „sączenia” jest znany jako „correr escalas”; w ten sposób otrzymuje się ocet, w skład którego wchodzi różne roczniki win, co stanowi o jednolitości produktu końcowego. Unikalną cechą octu „Condado de Huelva” jest to, że w całym procesie dojrzewania, aż do ekstrakcji, dodaje się lub stosuje wino likierowe lub gatunkowe wino likierowe o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”. Ma to na celu wzbogacenie octu, ułatwiając w ten sposób utlenianie podczas procesu dojrzewania, poprawę bukietu octu przez tworzenie estrów i odżywianie bakterii kwasu octowego w alkoholu, który pochodzi z tych win likierowych oraz gatunkowych win likierowych, w celu zapobieżenia pogorszeniu już utworzonego kwasu octowego.

„Vinagre Viejo Solera” dojrzewa przez co najmniej sześć miesięcy w dębowych baryłkach lub beczkach, a „Vinagre Viejo Reserva” przez co najmniej dwadzieścia cztery miesiące.

„Vinagre Viejo Añada”, w przeciwieństwie do „Vinagre Viejo Solera” i „Vinagre Viejo Reserva” dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej metody „Añadas” przez okres co najmniej trzydziestu sześciu miesięcy. W tym przypadku ocet dojrzewa w baryłkach lub beczkach, do których może być dodawane tylko wino likierowe lub gatunkowe wino likierowe. Ocet ten jest wytwarzany z win pochodzących z jednego rocznika, a mieszanie jest niedozwolone; jego cechy są typowe dla danego rocznika. Podobnie jak w przypadku systemu podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, dodawanie wina likierowego i gatunkowego wina likierowego w okresie dojrzewania nadaje unikalne cechy produktowi końcowemu.

Pomieszczenia, gdzie dojrzewa ocet są takie, aby przez cały rok utrzymać stałą temperaturę między 15 °C a 18 °C, najwyższy stopień względnej wilgotności (między 60 % i 80 %), dobrą wentylację i odpowiednio zorientowane beczki. Osiąga się to w pomieszczeniach z wysokimi sufitymi i odpowiednio ukierunkowanymi oknami oraz dzięki skrapianiu wodą glinianych podłóg w okresie wysokich temperatur; wszystko to ma za zadanie stworzyć mikroklimat, który zapewnia optymalne warunki podczas dojrzewania octu.

Baryłki lub beczki z amerykańskiego dębu używane w Condado de Huelva odgrywają zasadniczą rolę w poprawie jakości octu podczas procesu dojrzewania. Porowatość dębu pozwala, by ocet wchodził w reakcję z tlenem z powietrza i utleniał się, co sprzyja dojrzewaniu. Objętość tlenu, który przechodzi przez drewno, szacuje się na 25 cm³/l rocznie. Wszystko zależy od grubości i rodzaju drewna.

Podczas dojrzewania następują zmiany w składzie chemicznym octu, które pociągają za sobą zmiany jego właściwości. Procesy te obejmują:

- odparowanie,
- bezpośrednią ekstrakcję z drewna,
- reakcje składników drewna i dojrzewającego octu,
- reakcje składników dojrzewającego octu,
- procesy chemiczne, takie jak utlenianie i hydroliza.

5.2. Specyfika produktu:

a) Vinagre Condado de Huelva

Ocet produkowany w drodze kwaśnej fermentacji białego wina lub wina likierowego noszących nazwę pochodzenia „Condado de Huelva”.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: barwa od bladożółtej do bursztynowej o słabym nasyceniu, właściwa dla octu „Vinagre del Condado de Huelva”.

Aromat: aromat octu z nutką wina o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”.

Smak: łagodny winny smak o odpowiednio wyważonej kwaśności. Długi posmak z nutą jabłka nadaną przez winogrona odmiany Zalema.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

„Vinagre del Condado de Huelva” dojrzewa w dębowych baryłkach lub beczkach i jest wyjątkowy z tego względu, że w procesie dojrzewania jest wzbogacany gatunkowymi i niegatunkowymi winami likierowymi o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”, które nadają mu unikalne cechy i posiada resztkową zawartość alkoholu z tych win nie większą niż 3 % obj.

Istnieją trzy podkategorie tego octu, które różnią się rodzajem i długością okresu dojrzewania.

Ocena organoleptyczna:

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

Wygląd: średnionasycony kolor bursztynowy z odcieniem mahoni.

Aromat: aromat octu z nutą suszonych owoców.

Smak: winny, na podniebieniu pełny i zrównoważony.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

Wygląd: o bardzo intensywnym kolorze mahoniowym z odcieniem bursztynu.

Aromat: ostry, bardzo octowy z nutą dojrzałego wina Condado de Huelva, przywodzący na myśl wanilię, suszone figi i rodzynki.

Smak: cierpki, bardzo kwaśny smak na podniebieniu.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

Wygląd: bardzo intensywny mahoniowy kolor współgrający z jedwabistą konsystencją octu.

Aromat: silny aromat octu, z nutą win likierowych i posmakiem dębowym nadawanym przez beczki.

Smak: pełny, kwaśny, na podniebieniu zrównoważony. Pozostawia długi intensywny posmak. Przywodzący na myśl suszone owoce i przyprawy.

Analiza chromatyczna octu o chronionej nazwie pochodzenia „Vinagre del Condado de Huelva” za pomocą kolorymetrii daje następujące wartości jako cechy wyróżniające:

a) maksymalna wartość klarowności (L*): 93 %;

b) intensywność barwy, wyrażona przez chromatyczność (Cab): większa niż 20 jednostek.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Swoje cechy wyróżniające „Vinagre del Condado de Huelva” zawdzięcza głównie surowcowi, z którego jest wytwarzany – winu o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”, które zawdzięcza swoje unikalne cechy rodzimej odmianie winogron Zalema, występującej tylko na określonym obszarze geograficznym, a także procesowi produkcji i dojrzewania w Condado de Huelva.

Dodatkowo położenie geograficzne, bliskość oceanu i Parku Narodowego Doñana sprawiają, że na obszarze objętym nazwą pochodzenia panują wysoka względna wilgotność, umiarkowane temperatury i wyższa zawartość tlenu w powietrzu, co sprzyja utlenianiu.

Równinny lub lekko pofałdowany krajobraz ułatwiają przepływ prądów powietrza. Orientacja i architektura pomieszczeń, w których dojrzewa ocet, umożliwia dobrą wentylację, a także sprzyja przenikaniu tlenu przez dębowe baryłki lub beczki.

Warunki klimatyczne mają wpływ na produkcję „Vinagre Viejo”, a także pozwalają na dojrzewanie octu na zamkniętych dziedzińcach budynków wytwórni.

Wartości parametrów określają właściwości octu.

- resztkowa zawartość alkoholu jest wynikiem wzbogacania octu winami likierowymi i gatunkowymi winami likierowymi certyfikowanymi przez Radę Regulacyjną dla nazwy pochodzenia „Condado de Huelva” i może wynosić do 3 % obj,
- porowatość drewna używanego do wyrobu beczek i kadzi pozwala, by ocet wchodził w kontakt z tlenem, ułatwiając kwaśną fermentację i dając w rezultacie co najmniej 70 g/l zawartości kwasu lotnego,
- podczas dojrzewania, objętość octu zmniejsza się wskutek odparowania, co zwiększa ilość suchego ekstraktu, która zwiększa się następnie, gdy substancje pochodzące z drewna i elementów drewnianych reagują z octem,
- spryskiwanie glinianych podłóg wodą jest praktyką stosowaną w pomieszczeniach, gdzie dojrzewa ocet w celu kontroli wilgotności i temperatury oraz dopilnowania, by pozostały stabilne przez cały proces dojrzewania, sprzyjając dojrzewaniu octu i zmniejszając straty wynikające z parowania,
- w czasie dojrzewania zawartość ligniny w drewnie zmniejsza się w procesie hydrolizy spowodowanym przez etanol i wodę. Substancje z baryłki lub beczki przechodzą do octu głównie przez hydrolizę, wpływając na jego kolor i aromat uzyskiwane podczas dojrzewania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006)

(*Boletín Oficial de la Junta de Andalucía* nr 184 z 16 września 2008 r., s. 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

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 319/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VINAGRE DE JEREZ”

NR WE: ES-PDO-0005-0723-15.10.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Vinagre de Jerez”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.8: Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.).

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Vinagre de Jerez” jest produktem, który powstaje w wyniku fermentacji octowej nadających się do tego celu win wytwarzanych na obszarze produkcji, produkowanym i leżakowanym przy zastosowaniu tradycyjnych metod opisanych w pkt 3.5, posiadającym charakterystyczne cechy organoleptyczne i analityczne opisane poniżej.

Szczególne charakterystyczne cechy analityczne octów objętych chronioną nazwą pochodzenia są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy z *Pedro Ximénez* lub z *Moscatel*, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości,
- całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 70 g/l; wyjątek stanowią octy z *Pedro Ximénez* lub z *Moscatel*, w przypadku których kwasowość może wynosić 60 g/l; w przypadku octów z rodzaju *Gran Reserva* minimalna całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić 80 g/l,
- minimalny suchy ekstrakt musi osiągać wartość 1,3 g na litr i na stopień stężenia octu; w przypadku kategorii *Vinagre de Jerez Gran Reserva* wartość ta musi wynosić co najmniej 2,3 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego,
- zawartość popiołów musi wynosić 2–7 g/l; wyjątek stanowi kategoria *Vinagre de Jerez Gran Reserva*, w przypadku której musi ona wynosić 4–8 g/l,
- maksymalna zawartość siarczanów wynosi 3,5 g/l,
- w przypadku „Vinagre de Jerez” z *Pedro Ximénez* lub z *Moscatel* zawartość substancji redukujących pochodzących z win tych dwóch odmian musi wynosić co najmniej 60 g/l.

Octy objęte ChNP „Vinagre de Jerez” mają kolor od patynowanego złota po mahoniowy, i są gęste i oleiste. Ich zapach, w którym wyczuwa się lekką nutę alkoholu, jest intensywny, z przewagą nut winnych i drzewnych. Octy te są kwaśne, ale ich smak jest przyjemny i na długo pozostaje w ustach.

W zależności od czasu leżakowania, jakiemu podlegają octy objęte ochroną, wyróżniamy następujące kategorie:

- a) *Vinagre de Jerez*: ocet objęty tą ChNP leżakuje co najmniej przez sześć miesięcy;
- b) *Vinagre de Jerez Reserva*: ocet objęty tą ChNP leżakuje co najmniej przez dwa lata;
- c) *Vinagre de Jerez Gran Reserva*: ocet objęty tą ChNP leżakuje co najmniej przez dziesięć lat.

Ponadto w zależności od zastosowania win z odpowiednich odmian winorośli należy wyróżnić przedstawione poniżej półsłodkie odmiany „*Vinagre de Jerez*”, które mogą jednocześnie należeć do każdej z kategorii opisanych powyżej:

- *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany *Pedro Ximénez*,
- *Vinagre de Jerez al Moscatel*: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany *Moscatel*.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Octy objęte nazwą pochodzenia „*Vinagre de Jerez*” uzyskuje się wyłącznie w drodze fermentacji octowej „nadających się win”.

W związku z tym surowcem wykorzystywanym do wyrobu octów z *Jerez* są wina określane jako „nadające się wina”. Pochodzą one z wytwórni wina położonych na obszarze produkcji octu, który pokrywa się z obszarem produkcji win o nazwach pochodzenia *Jerez-Xérès-Sherry* i *Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda*. Mogą to być:

- a) wina z ostatniego roku o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu lub
- b) wina leżakowane po zakończeniu średniego minimalnego okresu leżakowania ustalonego we właściwych im specyfikacjach produktu.

Przy produkcji tych win należy przestrzegać warunków określonych w specyfikacjach produktów winiarskich o tych oznaczeniach, zgodnie z ustalonymi wymogami dotyczącymi pochodzenia winogron z obszaru ChNP oraz z praktykami enologicznymi określonymi w przepisach mających zastosowanie w tej dziedzinie.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie dotyczy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

a) Denaturacja

Każda partia nadającego się wina musi być poddana procesowi denaturacji poprzez częściową fermentację octową w chwili jej umieszczenia w obiektach zarejestrowanej wytwórni przy zastosowaniu octu pochodzącego z zapasów, aby otrzymana mieszanka osiągnęła minimalny stopień stężenia kwasu octowego równy 1°.

b) Fermentacja octowa

Fermentacja octowa polega na przetwarzaniu alkoholu zawartego w winie na kwas octowy pod wpływem działania bakterii octowych. Wyróżnia się dwa procesy wytwarzania „*Vinagre de Jerez*”:

- 1) proces przeprowadzany przez tak zwane „*Bodegas de Elaboración de Vinagre*”: obiekty przemysłowe dysponujące generatorami octowniczymi, w których surowiec – nadające się wina – przetwarza się na nadający się ocet w drodze procesu fermentacji octowej zachodzącej w warunkach kontrolowanych;
- 2) proces przeprowadzany w „*Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres*” polegający na fermentacji octowej zachodzącej w tych samych drewnianych beczkach, w których przebiega proces leżakowania.

c) *Leżakowanie lub dojrzewanie*

W produkcji octów objętych ochroną niezbędne jest stosowanie specjalnego systemu leżakowania lub dojrzewania. Może to być klasyczny system zwany „criaderas y solera” lub system „de añadas”, w ramach którego nadające się octy leżakują tak długo, jak to konieczne, aby osiągnąć charakterystyczne cechy organoleptyczne i analityczne właściwe dla każdej odmiany octu.

a) *Naczynia używane do leżakowania*

Wszystkie zapasy octu przeznaczonego do leżakowania należy przechowywać w beczkach drewnianych uprzednio użytych do leżakowania wina, o maksymalnej pojemności 1 000 l. W wyjątkowych przypadkach organ kontrolny może zezwolić również na leżakowanie win w beczkach drewnianych o pojemności większej niż 1 000 l, pod warunkiem że beczki te mają charakter zabytkowy i zostały zarejestrowane przez organ kontrolny przed opublikowaniem specyfikacji produktu.

b) *Średni czas leżakowania*

Przed wprowadzeniem do obrotu wszystkie octy muszą leżakować co najmniej przez sześć miesięcy. W przypadku „Vinagre de Jerez Reserva” średni minimalny czas leżakowania wynosi dwa lata, a w przypadku „Vinagre de Jerez Gran Reserva” – dziesięć lat.

Octy pochodzące tylko z jednego rocznika, których nie miesza się z octami z innych roczników, mogą otrzymać oznaczenie „añada”, pod warunkiem że czas ich leżakowania wynosi co najmniej dwa lata. Oznaczenie to można stosować razem z innymi informacjami, o których mowa w pkt 3.2, pod warunkiem że wino posiada cechy wymagane w każdym poszczególnym przypadku.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Naczynia zawierające „Vinagre de Jerez” przeznaczone do bezpośredniego spożycia muszą być wykonane ze szkła lub innych materiałów, które nie zmieniają szczególnych właściwości produktu i których objętość nominalna musi być w dowolnym czasie dopuszczalna w odniesieniu do tego środka spożywczego.

Butelkowanie „Vinagre de Jerez” może odbywać się:

- 1) w urządzeniach do butelkowania posiadanych przez przedsiębiorstwa wpisane do rejestru „Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres” lub
- 2) w urządzeniach do butelkowania otrzymanych od organu kontrolnego i będących własnością podmiotów gospodarczych zlokalizowanych na obszarze produkcji lub poza nim, które otrzymują od zarejestrowanych przedsiębiorstw niebutelkowany „Vinagre de Jerez” i uczestniczą jedynie w procesie butelkowania.

W obu przypadkach, aby otrzymać takie urządzenie, rozlewnie muszą wykazać organowi kontrolnemu, że wypełniają zobowiązania prawne dotyczące butelkowania octu w każdym regionie i wprowadzenia systemu kontroli jakości zapewniającego całkowitą identyfikowalność i właściwe zastosowanie produktu nabytego od zarejestrowanych wytwórni wina w celu przeprowadzenia jego butelkowania.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykiety i dodatkowe etykiety butelkowanych octów obowiązkowo muszą zawierać widoczne określenie „Denominación de Origen »Vinagre de Jerez«”. Muszą również zawierać informację o rodzaju danego octu oraz wszelkie informacje ogólne określone w odpowiednich przepisach. Ponadto butelki muszą być oznaczone banderolą dostarczoną przez organ kontrolny. W przeciwnym razie dodatkowe etykiety muszą zawierać znak rozpoznawczy ChNP oraz identyfikacyjny kod alfanumeryczny, zgodnie z normami ustanowionymi przez organ kontrolny.

Zadaniem organu kontrolnego jest dopilnowanie, aby etykiety zawierające chronioną nazwę „Vinagre de Jerez” były zgodne z wymogami zawartymi w specyfikacji produktu i z przepisami dotyczącymi etykietowania produktów o danej nazwie pochodzenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Vinagre de Jerez” stanowią grunty należące do gmin Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real i Chiclana de la Frontera (prowincja Cádiz) oraz Lebrija (prowincja Sevilla), położonych na wschód od 5° 49' długości geograficznej zachodniej i na południe od 36° 58' szerokości geograficznej północnej.

Wyżej omówiony obszar produkcji pokrywa się z obszarem produkcji win o nazwach pochodzenia *Jerez-Xérès-Sherry* i *Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda*.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Specyfika obszaru geograficznego „Vinagre de Jerez” zależy od czynników historycznych, naturalnych i ludzkich:

a) Czynniki historyczne

W ciągu sięgającej czasów fenickich tysiącletniej historii regionu Xérès uprawa winorośli oraz wytwarzanie wina i octu były głównymi filarami działalności jego mieszkańców. Dzięki położeniu geograficznemu „Marco de Jerez” (regionu, w którym produkuje się xeres) niedaleko portów handlowych o dużym znaczeniu historycznym, takich jak Kadyks lub Sewilla, lokalne wina i octy często stanowiły ładunek statków wywożących towary do obu Ameryk lub do Europy Północnej, a ich leżakowanie mogło odbywać się w beczkach wytwarzanych z drewna dębu amerykańskiego w koloniach zamorskich. System *Criaderas y Soleras* charakterystyczny dla winiarstwa regionu Xérès wynaleziono niewątpliwie w XVII w., jako odpowiedź na konieczność zaspokojenia stałego popytu na wysokiej jakości wino i ocet niezależnie od powodzenia każdego zbioru.

b) Czynniki naturalne

Omawiany obszar produkcji charakteryzuje się występowaniem terenów równinnych lub lekko pofałdowanych o zboczach, których nachylenie wynosi 10–15 %, z przewagą gleb zwanych „albariza”, miękkich gleb marglowych o dużej zdolności zatrzymywania wilgoci. W skład tych gleb wchodzi węglan wapnia, glina i krzemionka. Klimat jest ciepły, minimalne temperatury w okresie zimowym wynoszą około 5 °C, a maksymalne temperatury w okresie letnim 35 °C. Na obszarze produkcji jest ponad 300 dni słonecznych rocznie, a średnia suma opadów, których większość przypada na listopad, grudzień i marzec, wynosi około 600 l/m² rocznie. Czynnikiem ten należy zawsze rozpatrywać w zestawieniu ze zdolnością gleb bielcowych (*albarizas*) charakterystycznych dla tego regionu do zatrzymywania wilgoci i unikania ewapotranspiracji. Należy również zwrócić uwagę na istotne oddziaływanie na klimat występujących w tym regionie dwóch dominujących wiatrów: suchego i ciepłego wiatru wschodniego (*viento de Levante*) wiejącego znad lądu i wilgotnego wiatru zachodniego (*viento de Poniente*) o charakterze łagodzącym, w szczególności w okresie letnim.

c) Czynniki ludzkie

System leżakowania przeważający w przypadku „Vinagre de Jerez”, zwany systemem *criaderas y soleras*, jest charakterystyczny dla omawianego obszaru produkcji, podobnie jak zastosowanie specjalnej kadzi o silnym zapachu wina wykonanej z drewna dębu amerykańskiego, zwanej „bota”. Architektura również w znacznym stopniu wpływa na szczególnie charakter octów o nazwie pochodzenia „Vinagre de Jerez”. Piwnice, w których leżakuje ocet, pokryte są dachem obustronnie spadzistym i mają wysokie sufity, dzięki czemu w ich wnętrzu gromadzi się znaczna ilość powietrza, które łagodzi wpływ wahań temperatur występujących na zewnątrz. Ściany mają zazwyczaj odpowiednią grubość zapewniającą izolację, a okna osadzone na określonej wysokości pozwalają na przepływ powietrza i chłodnych nocnych bryz z zachodu, nie narażając beczek na bezpośredni kontakt ze światłem.

5.2. Specyfika produktu:

Swój specyficzny charakter „Vinagre de Jerez” zawdzięcza przede wszystkim surowcowi, z którego jest wytwarzany: nadającym się winom. Obszar produkcji octów pokrywa się z obszarem produkcji win o bardzo szczególnym charakterze, których pewne cechy są wyraźnie dostrzegalne w „Vinagre de Jerez”. Jego gama kolorystyczna zawiera barwy od patynowanego złota po mahoniową, a w zapachu, w którym wyczuwa się lekką nutę alkoholu, przeważają nuty winne i drzewne.

Ponadto panujące w omawianym regionie warunki klimatyczne oraz budowa piwnic, tworząc specyficzny mikroklimat, wpływają na zagęszczanie składników octu przez cały czas trwania procesu leżakowania, dzięki czemu produkt uzyskuje smak, który na długo pozostaje w ustach.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Dzięki wszystkim omówionym cechom związanym z ukształtowaniem terenu, glebą i klimatem winnice położone na tym obszarze produkcji mają wyróżniający się charakter, który wpływa na szczególne właściwości nadających się win i tym samym „Vinagre de Jerez” otrzymywanego z tych win. Wpływ czynników naturalnych na nadające się wina otrzymane ze stosowanych szczepów (*Palomino*, *Moscatel* i *Pedro Jiménez*) jest decydujący. W rejonach ciepłych, takich jak te, które należą do obszaru produkcji „Vinagre de Jerez”, winogrona dojrzewają zwykle szybciej, a bardzo słodki moszcz ma zazwyczaj niską zawartość kwasów. Na omawianym obszarze produkcji całkowity poziom nasłonecznienia w okresie wegetacyjnym jest bardzo wysoki, dzięki czemu owoce prawidłowo się rozwijają i dojrzewają. Ponadto w okresie letnim, który przypada na okres od dojrzewania winogron do zbiorów, na obszarze produkcji występują susze oraz dominujący bardzo ciepły i suchy wiatr wschodni. Wiatr zachodni wiejący znad Atlantyku, w znacznym stopniu wpływający na temperaturę, powoduje w okresie letnim występowanie częstych bryz nocnych, dzięki którym powstają obfite ilości rosy uzupełniającej braki wody, które mogą pogłębiać się ze względu na wysokie nasłonecznienie tego regionu. Kluczową rolę odgrywa również gleba typu *albarizas*, której wysoka zdolność zatrzymywania wilgoci ułatwia gromadzenie zapasów wody w podglebiu.

Ponadto duży wpływ na właściwości produktu mają również warunki środowiskowe panujące w tym regionie oraz fakt, że do jego wyrobu od niepamiętnych czasów stosuje się mieszkankę wyselekcjonowanych drożdży. Rozkład alkoholi i polialkoholi zawartych w winie, możliwy dzięki działaniu drożdży alkoholowych występujących w regionie, w którym wytwarza się xeres (*Marco de Jerez*), prowadzi do wytworzenia pewnej liczby składników wtórnych oraz do zmiany pierwotnych składników wina: spadku zawartości gliceryny i wzrostu zawartości aldehydów octowych i produktów estryfikacji. Otrzymane aldehydy octowe przekształcają się następnie w aceton, składnik, który w obecności wyższych alkoholi nadaje „Vinagre de Jerez” jego charakterystyczny zapach. Obecność dużej ilości resztkowego alkoholu ma również znaczny wpływ na jakość i specyficzny charakter „Vinagre de Jerez”, ponieważ dzięki niej powstają składniki estryfikowane (głównie octan etylu), które są odpowiedzialne za strukturę octu, nadając mu większą złożoność i równoważąc pierwotne aromaty fermentacji octowej.

Ponadto ocet nabiera swoich charakterystycznych właściwości dzięki dojrzewaniu w beczkach z drewna dębowego w szczególnych warunkach mikroklimatycznych panujących w piwnicach. Rodzaj kadzi używanych do produkcji octu charakteryzuje się doskonałą zdolnością mikroutleniania i pozwala na powolne dojrzewanie octu oraz stopniowe uwalnianie składników podczas leżakowania. Składniki te umożliwiają stabilizację barwników i tworzenie związków polimerowych oraz nadają octowi charakterystyczny kolor od patynowanego złota po mahoniowy, waniliowy aromat oraz zapach prażonej kawy z mlekiem. Hemiceluloza zawarta w drewnie wspomaga stopniowe odparowywanie wody, dzięki czemu zwiększa się ilość suchego ekstraktu i soli mineralnych oraz zawartość popiołów w occie.

System *criaderas y soleras*, będący najczęściej stosowaną metodą dojrzewania na omawianym obszarze, w znacznym stopniu wpływa na ujednolicenie octów, łągając różnice między składnikami pochodzącymi z różnych roczników. Budowa piwnic występujących na obszarze produkcji wyrobu xeres umożliwia utrzymanie warunków mikroklimatycznych i sprzyja nie tylko powolnemu utlenianiu octu, lecz także stwarza optymalne warunki do przechowywania beczek, w których dojrzewa „Vinagre de Jerez”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

CENY PRENUMERATY w 2010 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 100 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie CD-ROM	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	770 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie CD-ROM (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, CD-ROM dwa razy w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	300 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczym CD-ROM-ie.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

Format CD-ROM zostanie w ciągu roku 2010 zastąpiony formatem DVD.

Sprzedaż i prenumerata

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pl.htm

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa oraz aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>

