

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/48

z dne 14. januarja 2015

o vpisu imena v register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb (Vinagre de Montilla-Moriles (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾, zlasti člena 52(3)(b) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (EU) št. 1151/2012 je začela veljati 3. januarja 2013. Razveljavila in nadomestila je Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽²⁾.
- (2) V skladu s členom 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je bila vloga Španije za registracijo imena „Vinagre de Montilla-Moriles“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije*⁽³⁾.
- (3) Italija je registraciji ugovarjala v skladu s členom 7 Uredbe (ES) št. 510/2006. Komisija je ugovor proučila in ugotovila, da je dopusten v smislu člena 10 Uredbe (EU) št. 1151/2012. Ugovor se nanaša na možno ogrožitev obstoja proizvoda, ki je legalno na trgu najmanj pet let pred datumom objave, ali možno ogrožitev proizvodov z zaščiteno geografsko označbo „Aceto Balsamico di Modena“, kar se tiče nespoštovanja določb o označevanju iz Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. marca 2000 o približevanju zakonodaje držav članic o označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil⁽⁴⁾ ter kar se tiče nespoštovanja posebnih določb glede trženja kategorij proizvodov vinske trte, vzpostavljenih z Uredbo Sveta (ES) št. 1234/2007⁽⁵⁾ (nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007⁽⁶⁾).
- (4) Komisija je v dopisu z dne 10. junija 2013 Španijo in Italijo povabila, naj skušata doseči dogovor v skladu s členom 51(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012. Španija je v skladu z navedenim členom v dopisu z dne 10. oktobra 2013 predložila svoje poročilo o zaključku obdobja posvetovanja. Italija je v dopisu z dne 25. oktobra 2013 obnovila svoj ugovor zoper registracijo in navedla drugačne razloge za ugovor kot na začetku. Ker med državama v roku treh mesecev dogovor ni bil dosežen, mora Komisija sprejeti odločitev v skladu s členom 52(3)(b) navedene Uredbe.
- (5) Kar se tiče možne ogrožitve obstoja proizvoda, ki je legalno na trgu najmanj pet let pred datumom objave, ali možne ogrožitve proizvodov z zaščiteno geografsko označbo „Aceto Balsamico di Modena“, je po proučitvi dokumentov, ki sta jih stranki predložili, jasno, da ta razlog za ugovor ni utemeljen. Poleg tega ga Italija ne omenja več kot razlog za svoj ugovor. Zato je treba ta razlog zavrniti.
- (6) Kar se tiče nespoštovanja določb iz člena 2 Direktive 2000/13/ES, je v ugovoru omenjeno, da so posebne določbe o označevanju v zvezi z vrstami kisa (añada, crianza, reserva, gran reserva, „Vinagre al Pedro Ximénez“ in „Vinagre al moscatel“) dvomne oznake in bi lahko potrošnika zavedle, zlasti kar se tiče značilnosti živila. Po proučitvi dokumentov, ki sta jih stranki predložili, je jasno, da ta razlog za ugovor ni utemeljen. Poleg tega ga Italija ne omenja več kot razlog za svoj ugovor. Zato je treba ta razlog zavrniti.

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

- (7) Kar se tiče nespoštovanja posebnih določb glede trženja kategorij proizvodov vinske trte, vzpostavljenih z Uredbo (ES) št. 1234/2007, Italija trdi, da se za „Vinagre de Montilla-Moriles“ ne more uporabljati ime „vinski kis“ iz točke 17 Priloge XI k Uredbi (ES) št. 1234/2007 (ki je postala točka 17 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013). Španija je opis proizvoda v specifikaciji in v točki 3.2 enotnega dokumenta spremenila tako, da razlikuje med „vinskim kisom“ in kisom, narejenim iz „vinskega kisa“. Zato postane uporaba imena „vinski kis“ za ustrezen različen proizvod skladna s točko 17 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013. V skladu s členom 51(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Komisiji zaradi te nebistvene spremembe ni treba ponovno proučiti zahtevka.
- (8) Italija vztraja pri ugovoru in navaja, da bi bil zahtevek za registracijo v nasprotju s členom 3(4) Uredbe Komisije (ES) št. 1898/2006 ⁽¹⁾, saj zajema dva bistveno različna proizvoda, ki ne spadata v isto vrsto, ter da se ime ne uporablja za označevanje obeh proizvodov, zlasti kisa. Treba bi bilo opozoriti, da navedeni člen (ki je postal člen 5 Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 668/2014 ⁽²⁾) ne nasprotuje registraciji razločljivih proizvodov iste vrste ter da Italija ni predložila nobenega elementa, ki bi podprl njene trditve v zvezi z uporabo imena. Zato je treba ta razlog zavrniti.
- (9) Ob upoštevanju zgoraj navedenega je treba ime „Vinagre de Montilla-Moriles“ vpisati v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb, enotni dokument pa je treba ustrezno posodobiti in objaviti.
- (10) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Odbora za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Vinagre de Montilla-Moriles“ (ZOP) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod skupine 1.8. Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.) iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi (EU) št. 668/2014.

Člen 2

Posodobljeni enotni dokument je vključen v Prilogo k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 14. januarja 2015

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ UL L 369, 23.12.2006, str. 1.

⁽²⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 36.

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (*)

„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES“

Št. ES: ES-PDO-0005-0726 – 03.11.2008

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Vinagre de Montilla-Moriles“

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Kis „Vinagre de Montilla-Moriles“ je vinski kis, pridobljen z očetno fermentacijo iz certificiranega vina z ZOP „Montilla-Moriles“, ali, kjer je primerno, vinski kis, pridobljen z očetno fermentacijo iz certificiranega vina z ZOP „Montilla-Moriles“, ki se mu doda grozdni mošt, prav tako certificiran z navedenim vinarskim imenom, in ki se stara.

Vrste kisa z ZOP „Vinagre de Montilla-Moriles“ so:

Starane vrste kisa

Kis, zaščiten s to označbo ZOP, je bil staran po posebnem postopku in za določeno obdobje, razlikuje pa se po spodnjih kategorijah:

— „Añada“: statično staranje traja najmanj tri leta.

Če staranje poteka z dinamičnim postopkom, imenovanim „criaderas y solera“ (mešanje skupaj mladih – criaderas – in starih – solera – vrst kisa), se glede na trajanje staranja razlikujejo te vrste kisa:

— „Crianza“: če zorenje v sodih traja najmanj šest mesecev,

— „Reserva“: če zorenje v sodih traja najmanj dve leti,

— „Gran Reserva“: če zorenje v sodih traja najmanj deset let.

Sladke vrste kisa

Glede na dodan mošt ustreznih sort je treba razlikovati spodaj navedene vrste kisa, ki jih je mogoče umestiti v vsako kategorijo, opisano zgoraj:

— „Vinagre al Pedro Ximénez“: ki se mu med postopkom zorenja doda mošt iz grozdja sorte Pedro Ximénez, posušenega na slami,

— „Vinagre al Moscatel“: ki se mu med postopkom zorenja doda mošt iz grozdja sorte Moscatel, posušenega na slami ali ne.

(*) UL L 93, 31.3.2006, str. 12, nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1)

Analitske značilnosti zaščitenih vrst kisa morajo biti naslednje:

- vsebnost preostalega alkohola ne sme presegati 3 vol. %,
- skupna kislost glede na vsebnost oetne kisline mora biti najmanj 60 gramov na liter,
- količina topne suhe snovi mora biti najmanj 1,30 grama na liter in volumski odstotek oetne kisline,
- vsebnost pepela mora biti od 2 do 7 gramov na liter, razen pri sladkih vrstah kisov, pri katerih je ta od 3 do 14 gramov na liter,
- vsebnost acetoina najmanj 100 miligramov na liter,
- vsebnost redukcijskega sladkorja je pri kategorijah sladkega kisa Pedro Ximénez ali Moscatel najmanj 70 gramov na liter.

Organoleptične lastnosti zaščitenih vrst kisa morajo biti naslednje:

Starani kis

Videz: kis je bister in bleščeč, barve pa se prelivajo med jantarno in izrazito mahagonijevo, ki skoraj dosega barvo gagata.

Vonj: ima blage arome oetne kisline s pridihom arome po hrastovini. Vonji po estrih, zlasti etilnem acetatu, se razvijejo z nastankom začimbne, pražene in empirevmatske note.

Okus: uravnotežen in blag glicerolni okus, zelo obstojen v ustih.

Sladki kis Pedro Ximénez

Videz: kis je gost, bister in bleščeč, njegove barve pa se prelivajo med intenzivno mahagonijevo in barvo gagata z rahlim jednatim odsevom.

Vonj: ima izrazite arome po grozdju, sušenem na slami, pridružuje pa se jim vonj po obranih grozdih, ki spominjajo na sladko vino Pedro Ximénez in se uravnoteženo mešajo z aromami oetne kisline, etilnega acetata in hrastovine.

Okus: ima zelo uravnotežen sladko kisel okus, zelo obstojen v ustih.

Sladki kis Moscatel

Videz: kis je gost, bister in bleščeč, z bolj ali manj izrazito mahagonijevo barvo.

Vonj: ima izrazite arome grozdja sorte Moscatel, ki se uravnoteženo mešajo z aromami oetne kisline, etilnega acetata in hrastovine.

Okus: ima zelo uravnotežen sladko kisel okus, zelo obstojen v ustih. Arome sorte, po kateri je dobil ime, retronazalno postanejo močnejše.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Vrste vinskega kisa „Vinagre de Montilla-Moriles“ se pridobivajo izključno iz certificiranih vin z ZOP „Montilla-Moriles“, ki se jim po potrebi doda grozdni mošt, pri katerem je vrenje ustavljeno z dodatkom alkohola. Mošt je treba pridobivati iz grozdja sort „Pedro Ximénez“ ali „Moscatel“, sušenega na slami ali ne, odvisno od primera, in mora biti prav tako certificiran z ZOP „Montilla-Moriles“.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Pridelava vina in mošta ter kisanje in zorenje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

Vsebnost alkohola v vinu se pri kisanju z delovanjem oetnokislinskih bakterij spremeni v oetno kislino. Obstajata dva različna postopka pridelave kisa „Vinagre de Montilla-Moriles“:

1. postopek, ki se izvaja v tako imenovanih „Bodegas de Elaboración de Vinagre“ (kleti za pridelavo kisa) z uporabo industrijskih metod ali potopno metodo;
2. postopek, ki se izvaja v tako imenovanih „Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre“ (kleti za staranje in zorenje kisa) po tradicionalni metodi ali metodi z imobilizirano kulturo.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Stekleničenje vrst kisa, zaščiteneh z ZOP „Vinagre de Montilla-Moriles“, mora potekati izključno v kletih, ki jih je regulativni svet vpisal v svoje registre ali ki so navedene na ustreznem seznamu polnilnic zaščiteneh proizvodov, ali v obratih, ki jih je za to predhodno odobril regulativni svet. Zapakirani kis smejo dati v promet in prodajati samo registrirane kleti, in sicer v steklenih ali drugih embalažah, ki ne škodijo njegovi kakovosti ali slovesu.

Med ustreznimi materiali za izdelavo embalaže, namenjene končnemu potrošniku, so dovoljeni samo steklo, keramika ali drugi plemeniti materiali za živila, ki ne spremenijo fizikalno-kemijskih in senzoričnih lastnosti proizvoda.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na etiketah morata biti obvezno oznaka „Vinagre de Montilla-Moriles“ in navedba vrste zadevnega kisa.

Vse vrste pakiranj, ki se uporabljajo pri trženju kisa, morajo biti opremljene z nalepkami z jamstvom ali značilnimi oštevilčenimi žigi, ki jih dodeli regulativni svet, ali po potrebi z oštevilčenimi etiketami in sekundarnimi etiketami, tudi zato, da uporabljene embalaže ne bi bilo mogoče znova uporabiti po njenem odprtju.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje obsega celotne občine: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil in Nueva Carteya; obsega tudi dele občin: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba in Santaella. Geografsko območje ZOP sovпада z območjem zorenja kisa z ZOP „Vinagre de Montilla-Moriles“.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

1- Surovine

Vrste kisa z ZOP „Vinagre de Montilla-Moriles“ se pridelujejo izključno iz certificiranih vin in mošta z ZOP „Montilla-Moriles“. Vsebnost alkohola v navedenih vinih je najmanj 15-odstotna.

Za zorenje se uporabljajo sodi („botas“ v lokalnem narečju) iz lesa ameriškega hrasta, ki so bili predhodno prepojeni z vinom z ZOP „Montilla-Moriles“. Ker so bile v sodih več let vrste vina „generosos“ (mutirana vina), so se ti preželi z značilnostmi tovrstnih vin. Sodi niso nikoli novi.

2- Človeški dejavniki

Vinski kis se tradicionalno prideluje na območju označbe porekla „Montilla-Moriles“ kot stranski proizvod, stara pa se po istih metodah zorenja, ki jih lahko uporabljajo le pridelovalci s potrebnimi znanjem in veščinami v zvezi z zorenjem vin „generosos“ z navedenega območja, ki so se prenašale iz roda v rod.

3- Kleti

Kleti za staranje so zgrajene na odprtih vzpetinah, njihova orientacija pa omogoča izkoristek najmanjšega števila potrebnih ur osonečnosti in najvišjo stopnjo vlage. S to arhitekturno zasnovo kleti se ustvari popolna mikroklima tik nad tlemi, ki jo omogoča kombinacija različnih elementov, kot so dvokapnice, zidovi, ki s skoraj enometrsko debelino zagotavljajo izolacijo, zelo visoke strehe, podprte z oboki in stebri, ter visoka okna, ki preprečujejo neposredno izpostavljenost hrastovih sodov dnevni svetlobi.

5.2 Posebnosti proizvoda

Posebnosti kisa „Vinagre de Montilla-Moriles“ so barvna paleta, ki prehaja med jantarjevo in izrazito mahagonijevo barvo, aromatska raznolikost, ki združuje vinsko in lesno noto s pridihom alkohola, ter velika obstojnost v ustih. Z analitskega vidika sta značilni zelo visoka vsebnost acetoina ter visoka vsebnost topne suhe snovi in pepela.

5.3 Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Kis ima zaradi najmanj 15-odstotne vsebnosti alkohola v vinih, uporabljenih kot surovina, značilno vinsko in alkoholno noto.

Tradicionalne metode staranja, imenovane „criaderas y soleras“ ali „añada“ (po letnikih), omogočajo odločilne razlike v aromatski raznolikosti zaščitenih vrst kisa, ki se izražajo na njihovi senzorični in analitski ravni, kot so višja vsebnost acetoina, višjih alkoholov in estrov.

Temperatura v kletah ZOP „Vinagre de Montilla-Moriles“ omogoča počasno oksidacijo spojin v kisu. Sorazmerna vlažnost vpliva na izhlapevanje različnih sestavin prek lesa, zlasti vode, alkohola in očetne kisline, kar spodbuja proces koncentracije različnih sestavin kisa.

Ker sodi niso nikoli novi, je sproščanje sestavin iz lesa precej počasno, stopnje sproščanja taninov so nižje, arome po vaniliji pa blažje. Sodi, v katerih je bilo vino veliko let, imajo poleg tega rahlo zamašene pore, zato je postopek staranja z oksidacijo počasnejši, izguba arom pa manjša.

Taninske snovi, kvercitrin, hemiceluloza in lignin v lesu preidejo v kis in podaljšajo njegovo obstojnost v ustih, spremenijo njegovo suho snov in kislost ter potemnjijo njegovo barvo, dokler ne nastanejo odtenki, značilni za proizvod, in značilne lesne arome. Številne kemične spojine v kisu počasi oksidirajo, hitrost reakcije pa je odvisna od poroznosti lesa.

Pospesene so reakcije esterifikacije in povezovanja različnih kemičnih spojin; vsebnosti acetoina so zelo visoke, zlasti v vrstah kisa, staranih po metodi „criaderas y solera“; pospešen je nastanek aromatskih spojin, med njimi zlasti etilnega acetata, višjih alkoholov in njihovih stranskih proizvodov, aldehydov, estrov in etrov.

Nekatere spojine, zlasti iz vode, izhlapijo, zato nastane velika koncentracija nekaterih sestavin, kot so pepel, aminokisliline, očetna kislina itd. Navedeni proces koncentracije je pomemben zlasti pri sladkih kisih, pri katerih povzroči precej višjo vsebnost pepela in suhe snovi kot pri suhih kisih.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 (*))

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

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

ali na domači strani regionalnega ministrstva za kmetijstvo in ribištvo (Consejería de Agricultura y Pesca) (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), pod rubriko „Industrias Agroalimentarias“/„Denominaciones de Calidad“. Potem ko izberete oddelek „Vinagres“, je vpogled v specifikacijo mogoč pod navedbo označbe kakovosti.

(*) Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.