

**Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2010/C 319/07)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„VINAGRE DE JEREZ“**

**ES št.: ES-PDO-0005-0723-15.10.2008**

**ZGO ( ) ZOP ( X )**

**1. Ime:**

„Vinagre de Jerez“

**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 itd.)

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

„Vinagre de Jerez“ je proizvod, ki je pridobljen z očetnokislinsko fermentacijo primernih vin, pridelanih na območju proizvodnje, proizvaja in stara pa se v skladu s tradicionalnimi metodami iz točke 3.5. V nadaljevanju so opisane njegove organoleptične in analitske lastnosti.

Posebne analitske lastnosti zaščitenega kisa so:

- vsebnost preostalega alkohola ne sme presegati 3 vol. %,
- skupna kislost glede na vsebnost očetne kisline mora znašati vsaj 70 gramov na liter, razen pri kisu iz sort *Pedro Ximénez* ali *Moscatel*, pri katerem mora znašati 60 gramov na liter. Pri kisu vrste *Gran Reserva* mora najmanjša skupna kislost glede na vsebnost očetne kisline znašati 80 gramov na liter,
- najmanjša količina suhe snovi mora znašati 1,3 grama na liter in volumski odstotek očetne kisline, medtem ko mora pri vrsti *Vinagre de Jerez Gran Reserva* znašati vsaj 2,3 grama na liter in volumski odstotek očetne kisline,
- vsebnost pepela mora znašati od 2 do 7 gramov na liter, razen pri vrsti *Vinagre de Jerez Gran Reserva*, pri kateri mora znašati od 4 do 8 gramov na liter,
- največja vsebnost sulfatov je 3,5 grama na liter,
- kis „Vinagre de Jerez“ iz sorte *Pedro Ximénez* ali *Moscatel* mora na liter vsebovati vsaj 60 gramov reducirajočih snovi, ki izhajajo iz teh sort vina.

Kis z ZOP „Vinagre de Jerez“ je olivno do rdečkasto rjave barve ter je na videz gost in tekoč. Njegova aroma je intenzivna, nekoliko alkoholna, prevladujeta pa vinska in lesna nota. Njegov okus je kljub kislosti prijeten in se v ustih dolgo ohrani.

Glede na trajanje staranja zaščitene vrste kisa je mogoče razlikovati med naslednjimi kategorijami:

- (a) „Vinagre de Jerez“: kis s to ZOP se stara vsaj šest mesecev;
- (b) „Vinagre de Jerez Reserva“: kis s to ZOP se stara vsaj dve leti;
- (c) „Vinagre de Jerez Gran Reserva“: kis s to ZOP se stara vsaj deset let.

Poleg tega je treba glede na uporabo ustreznih sortnih vin razlikovati med v nadaljevanju navedenimi polsladkimi vrstami kisa „Vinagre de Jerez“, ki jih je mogoče uvrstiti v katero koli od spodnjih kategorij:

- *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: kis s to ZOP, ki se mu med staranjem doda vino sorte *Pedro Ximénez*,
- *Vinagre de Jerez al Moscatel*: kis s to ZOP, ki se mu med staranjem doda vino sorte *Moscatel*.

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Kis, zaščiten z označbo porekla „Vinagre de Jerez“, se pridobiva izključno z očetnokislinsko fermentacijo „primernih vin“.

Zato surovino za pridobivanje kisa iz Jereza sestavljajo t. i. primerna vina. Ta se proizvajajo v kletih na območju proizvodnje kisa, ki se ujema z območjem proizvodnje za označbi porekla *Jerez-Xérès-Sherry* in *Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda*. To so lahko:

- (a) vina iz tistega leta, pri katerih se doseže naravni volumenski delež alkohola, ali
- (b) starana vina, pri katerih se je izteklo najkrajše povprečno obdobje staranja, določeno v njihovih specifikacijah.

Ta vina se pridelujejo ob upoštevanju pogojev iz specifikacij za te označbe vin v skladu z zahtevami, določenimi v zvezi s poreklom grozdja, ki izhaja z območja ZOP, in enološkimi praksami, opredeljenimi v zakonodaji, ki velja za to področje.

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Se ne uporablja.

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

#### (a) Denaturacija

Vse serije primerne vina je treba takoj ob prenosu v prostore registriranih kleti denaturirati z delnim kisanjem, pri čemer se uporabi zadostna količina kisa iz lastnih zalog, da pridobljena mešanica vsebuje vsaj 1 % očetne kisline.

#### (b) Kisanje

Kisanje pomeni pretvorbo vsebine alkohola v vinu v očetno kislino zaradi delovanja očetnih bakterij. Pri pridobivanju kisa „Vinagre de Jerez“ razlikujemo med dvema postopkoma, in sicer:

1. postopkom, ki se izvaja v t. i. „Bodegas de Elaboración de Vinagre“, tj. industrijskih obratih, ki imajo posode za kisanje, v katerih se surovina – primerno vino – s postopkom nadzorovane očetnokislinske fermentacije pretvori v ustrezen kis;
2. postopkom, ki se izvaja v t. i. „Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres“ s postopkom kisanja, ki poteka v istih lesenih sodih, kot se uporabljajo za staranje.

(c) Staranje ali zorenje

Posebni sistem zorenja ali staranja, potreben za pridobivanje zaščitene kisa, lahko vključuje klasični sistem, imenovan „criaderas y solera“, ali sistem, imenovan „de añadas“, ki se uporablja za ustrezen kis v obdobju, potrebnem za pridobivanje ustreznih organoleptičnih in analitskih značilnosti vsake vrste kisa.

(a) Posode, ki se uporabljajo za staranje

Vse zaloge kisa, ki se starajo, je treba hraniti v največ tisočlitrskih lesenih sodih, v katerih se je prej staralo vino. Regulativni svet lahko za staranje vina izjemoma odobri tudi večje lesene sode, če imajo zgodovinski pomen in je regulativni svet njihovo uporabo v ta namen registriral pred objavo specifikacije.

(b) Povprečno trajanje staranja

Vse vrste kisa je treba pred dajanjem na trg starati vsaj šest mesecev. „Vinagre de Jerez Reserva“ se stara najmanj dve leti, „Vinagre de Jerez Gran Reserva“ pa deset let.

Kis, ki v celoti izhaja iz istega letnika in se torej stara brez mešanja s kisom iz drugih letnikov, je mogoče označiti z navedbo „añada“, če se stara vsaj dve leti. Ta navedba je združljiva z drugimi navedbami iz točke 3.2, če ima vino lastnosti, zahtevane v vsakem posameznem primeru.

### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

Posode, ki vsebujejo kis „Vinagre de Jerez“, namenjen neposredni porabi, morajo biti steklene ali iz drugih materialov, ki ne spreminjajo posebnih lastnosti proizvoda, njihova nominalna prostornina pa mora vedno ustrezati dovoljeni prostornini za to živilo.

Stekleničenje kisa „Vinagre de Jerez“ se lahko izvaja:

1. v polnilnicah, ki so v lasti podjetij, vpisanih v register „Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres“, ali
2. v polnilnicah, ki jih je odobril regulativni svet in so v lasti gospodarskih subjektov s sedežem na območju proizvodnje ali zunaj tega območja, ki neustekleničeni kis „Vinagre de Jerez“ pridobijo pri registriranih podjetjih in sodelujejo le v fazi stekleničenja.

V obeh primerih morajo navedeni polnilci za odobritev regulativnemu svetu dokazati spoštovanje zakonskih obveznosti, ki zanje veljajo pri stekleničenju kisa v posamezni regiji ter pri vzpostavitvi sistema za nadzor kakovosti, ki zagotavlja popolno sledljivost in pravilno uporabo proizvoda, za stekleničenje kupljenega v registriranih kletah.

### 3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na etiketah in sekundarnih etiketah steklenic s kisom mora biti na vidnem mestu obvezno navedeno „Denominación de Origen „Vinagre de Jerez““. Na teh etiketah morajo biti navedene tudi zadevna vrsta kisa in vse splošne informacije, opredeljene v veljavni zakonodaji. Poleg tega je na steklenicah garancijski žig, ki ga izda regulativni svet, ali sekundarna etiketa, na kateri sta razpoznavna oznaka ZOP in alfanumerična identifikacijska oznaka, ki sta v skladu s standardi, ki jih določa regulativni svet.

Regulativni svet zagotavlja, da so etikete, na katerih je navedeno zaščiteno ime „Vinagre de Jerez“, skladne z določbami specifikacije in zakonodajo o označevanju z označbo porekla.

#### 4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Območje proizvodnje kisa „Vinagre de Jerez“ sestavlja ozemlje občin Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real in Chiclana de la Frontera (provinca Cadiz) ter Lebrija (provinca Sevilla), ki je vzhodno od 5° 49' zahodne zemljepisne dolžine in južno od 36° 58' severne zemljepisne širine.

Navedeno območje proizvodnje se ujema z območjem proizvodnje za označbi porekla *Jerez-Xérès-Sherry* in *Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda*.

#### 5. **Povezanost z geografskim območjem:**

##### 5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Posebnost območja proizvodnje kisa „Vinagre de Jerez“ temelji na zgodovinskih, naravnih in človeških dejavnikih.

##### (a) *Zgodovinski dejavniki*

Pridelovanje vinske trte ter proizvodnja vina in kisa sta skozi celotno tisočletno zgodovino province Jerez, ki sega do feničanskega obdobja, spadala med temeljne dejavnosti v regiji. Geografska lega regije „Marco de Jerez“ (proizvodna regija vina Jerez) v bližini zgodovinsko izjemno pomembnih trgovskih pristanišč v Cadizu ali Sevilli pojasnjuje, zakaj sta bila lokalno vino in kis pogost tovor na ladjah, namenjenih v Južno in Severno Ameriko ali na trge severne Evrope, ter zakaj sta se vino in kis starala v sodih iz ameriškega hrasta, izdelanih v čezmorskih kolonijah. Tudi sistem *criaderas* y *soleras*, ki je značilni element vinogradništva v Jerezu, jasno izvira iz 17. stoletja in je posledica potrebe po zadovoljitvi povpraševanja po stalni kakovosti na trgu vina in kisa ne glede na morebitna nihanja pri posameznih trgatvah.

##### (b) *Naravni dejavniki*

Za območje proizvodnje je značilen raven ali nekoliko valovit teren, pri katerem naklon pobočij dosega od 10 do 15 %; prevladuje mehka bela lapornata prst, imenovana „albariza“, ki zelo dobro zadržuje vlago. Ta tla sestavljajo kalcijev karbonat, glina in kremen. Podnebje je vroče z najnižjimi zimskimi temperaturami približno 5 °C in najvišjimi poletnimi temperaturami približno 35 °C. Letna osončenost na območju proizvodnje znaša več kot 300 dni, povprečne letne padavine pa približno 600 litrov na m<sup>2</sup>, ki večinoma padejo novembra, decembra in marca. Ta dejavnik je treba vsekakor upoštevati skupaj z zmožnostjo značilnih belih tal (albariza) v regiji, da zadržujejo vlago in preprečujejo izhlapevanje. Nazadnje je treba poudariti precejšen vpliv dveh prevladujočih vetrov v regiji na podnebje: to sta suh in vroč vzhodni veter (*viento de Levante*), ki piha iz notranjosti, ter zelo vlažen zahodni veter (*viento de Poniente*), ki piha z oceana in zlasti poleti omili vročino.

##### (c) *Človeški dejavniki*

Prevladujoči sistem za staranje kisa „Vinagre de Jerez“, imenovan *criaderas* y *soleras*, je enako kot uporaba značilnih sodov „bota“, ki so izdelani iz ameriškega hrasta in imajo močan vonj po vinu, značilni sistem tega območja proizvodnje. Tudi arhitektura ima pomembno vlogo pri zagotavljanju posebnosti kisa z označbo porekla „Vinagre de Jerez“. Kleti za staranje kisa imajo običajno dvokapno streho in visok strop, zato je v notranjosti veliko zraka, s čimer se izravnava zunanja temperaturna nihanja. Stene so običajno dovolj debele, da se zagotovi izolacija, medtem ko okna, ki so na določeni višini, omogočajo kroženje zraka in svežih nočnih vetričev z zahoda ter hkrati preprečujejo padanje svetlobe neposredno na sode.

##### 5.2 *Posebnosti proizvoda:*

Posebnost kisa „Vinagre de Jerez“ je povezana predvsem s surovino, iz katere se pridobiva, tj. primernimi vini. Na tem območju proizvodnje se pridelujejo tudi značilna vina, katerih nekatere značilnosti so jasno razpoznavne v kisu „Vinagre de Jerez“. Barvna lestvica se pri tem kisu giblje med olivno in rdečkasto rjavo, medtem ko je aroma nekoliko alkoholna, prevladujeta pa vinska in lesna nota.

Poleg tega podnebne razmere v regiji in arhitekturne značilnosti kleti, ki prispevajo k ustvarjanju posebne mikroklimе, med celotnim procesom staranja spodbujajo koncentracijo sestavin kisa, na kateri temelji njegov dolgotrajni okus.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Vse navedene orografske, pedološke in podnebne značilnosti vinogradom na območju proizvodnje zagotavljajo raznolikost lastnosti, ki pomembno vplivajo na posebnosti primernih vin in torej kisa „Vinagre de Jerez“, ki se iz njih pridobiva. Odločilen je vpliv naravnih dejavnikov na primerna vina, pridobljena iz uporabljenih sort vinske trte (*Palomino*, *Moscatel* in *Pedro Ximénez*). V vročih regijah, kot je območje proizvodnje kisa „Vinagre de Jerez“, grozdje na splošno hitreje zori, v moštu, ki vsebuje zelo veliko sladkorja, pa je vsebnost kisline običajno sorazmerno majhna. Skupna osončenost na območju proizvodnje je med rastjo vinske trte zelo velika, kar omogoča dober razvoj in zorenje grozdja. Za območje proizvodnje so med drugim značilna sušna poletja, ki se ujemajo z obdobjem med zorenjem in trgatvijo, ter prevladujoč izjemno vroč in suh veter. Zahodni veter, ki piha z Atlantskega oceana in ima izrazit toplotni vpliv, poleti pogosto povzroča nočne vetriče, ki zagotavljajo intenzivno rožnato barvo in izravnavajo pomanjkanje vode, ki je lahko zaradi velike osvetljenosti v regiji precejšnje. V zvezi s tem ima zaradi zmožnosti zadrževanja vlage odločilno vlogo tudi prst „albariza“, saj omogoča ustvarjanje zaloga vode v zemlji.

Po drugi strani so zelo pomembne tudi lastnosti, ki jih od nekdaj zagotavlja skupek izbranih kvasovk in so povezane z okoljskimi razmerami v regiji. Metabolizem alkoholov in polialkoholov v vinu, ki se razvije zaradi alkohologenih kvasovk, v regiji proizvodnje vina Jerez (*Marco de Jerez*) zagotavlja celoto sekundarnih elementov in spremembo primarnih sestavin vina, kot so: zmanjšanje vsebnosti glicerina, povečanje vsebnosti acetaldehida ter produktov esterifikacije. Pridobljeni acetaldehidi se torej pretvorijo v aceton, element, ki kisu „Vinagre de Jerez“ ob prisotnosti višjih alkoholov daje značilno aromo. Večja vsebnost preostalega alkohola je tudi zelo pomembna za kakovost in lastnosti kisa „Vinagre de Jerez“, saj omogoča nastajanje esterificiranih sestavin (zlasti etilnega acetata), ki sestavljajo kis ter mu zagotavljajo večjo kompleksnost in izravnavajo primarne arome iz kisanja.

Poleg tega zorenje v hrastovih sodih in posebne mikroklimatske razmere kisu zagotavljajo zelo posebne lastnosti. Uporabljena vrsta sodov omogoča dovajanje kisika na mikroravni, kar je idealno za počasen razvoj kisa, zagotavlja pa tudi postopno ločevanje sestavin med staranjem. Te omogočajo stabilizacijo barvil in nastajanje polimernih kompozitov ter kisu dajejo značilno olivno do rdečkasto rjavo barvo, vaniljino noto ter kavno-mlečno in praženo aromo. Poleg tega hemiceluloza v lesu omogoča postopno izhlapevanje vode, zato se poveča količina suhe snovi, mineralnih soli in vsebnost pepela v kisu.

Sistem *criaderas y soleras*, najpogosteje uporabljena metoda zorenja na zadevnem območju, spodbuja močno homogenizacijo kisa, saj izravnavajo vplive različnih letin. Nazadnje, arhitekturna struktura kleti v proizvodni regiji Jerez, ki omogoča ohranjanje mikroklimatskih razmer, poleg počasnega dovajanja kisika v kis v optimalnih razmerah omogoča tudi ohranjanje sodov, ki omogočajo zorenje kisa „Vinagre de Jerez“.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/pliego\\_pliego\\_vinagre\\_jerez.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/pliego_pliego_vinagre_jerez.pdf)