

**Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 298/15)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 <sup>(1)</sup> Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„Vinagre del Condado de Huelva“

**EU št.: PDO-ES-0724-AM01 – 19.7.2017**

**ZOP (X) ZGO ( )**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Ime: Consejo Regulador de las denominaciones de origen „Condado de Huelva“, „Vinagre del Condado de Huelva“ y „Vino Naranja del Condado de Huelva“ (upravni odbor za označbe porekla „Condado de Huelva“, „Vinagre del Condado de Huelva“ in „Vino Naranja del Condado de Huelva“).

Naslov: Plaza Ildelfonso Pinto, s/n.  
21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)  
ESPAÑA  
Tel. +34 959410322  
Faks +34 959413859  
E-naslov cr@condadodehuelva.es

Pravni interes skupine vložnikov temelji na dejstvu, da je organ, ki je odgovoren za upravljanje zaščitene označbe porekla „Vinagre del Condado de Huelva“, in prvotni vložnik zahteve za registracijo imena.

**2. Država članica ali tretja država**

Španija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo (nadzorni organ in zakonodajne zahteve)

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

#### 4. Vrsta sprememb

Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

#### 5. Spremembe

##### 5.1. Opis proizvoda

1. Naslednji odstavek v oddelku B.1 „Opredelitev“ specifikacije proizvoda in v točki 3.2 enotnega dokumenta je bil spremenjen:

(i) Izvirno besedilo:

„Vinagre del Condado de Huelva“ je vinski kis, pridobljen z očetno fermentacijo iz vina, ki ga je certificiral upravni odbor označbe porekla „Condado de Huelva“.

(ii) Novo besedilo:

„Vinagre del Condado de Huelva“ je vinski kis, pridobljen z očetno fermentacijo iz certificiranega vina z označbo porekla „Condado de Huelva“.

(iii) Razlog:

Sklicevanje na certifikacijo vina s strani upravnega odbora je bilo črtano, tako da lahko skladnost s specifikacijo proizvoda potrdi kateri koli drug organ, ki je pooblaščen za to nalogo.

Te spremembe je treba vnesti tudi v vse oddelke specifikacije proizvoda, ki se nanašajo na te vidike.

2. Točka 1 v oddelku B.3 „Značilnosti kisov“ in točka 3.2.1 enotnega dokumenta sta bili spremenjeni:

(i) Izvirno besedilo:

„1. Vrednosti, pridobljene z analizami zaščitenih kisov, ne smejo presegati naslednjih mejnih vrednosti:“

(ii) Novo besedilo:

„1. Vrednosti, pridobljene z analizami starih zaščitenih kisov, ne smejo presegati naslednjih mejnih vrednosti:“

(iii) Razlog:

V skladu s sedanjo specifikacijo proizvoda je izpolnjevanje pogojev pri mladih kisih težko, saj jih je zelo malo certificiranih, čeprav imajo ti kisi vse značilnosti in tipične lastnosti, povezane z geografskim poreklom.

Značilnosti, ki so vključene v sedanji opis, so temeljile na analizi starih kisov, kar pomeni, da ni nobenega zagotovila, da jih bodo nestarani kisi lahko izpolnjevali. Za nestarane kise je povezava zajamčena, saj so proizvedeni iz iste surovine kot starani kisi, tj. iz vin z označbo porekla „Condado de Huelva“.

3. Točka 1(e) v oddelku B.3 specifikacije proizvoda in točka 3.2.1(e) enotnega dokumenta sta bili črtani:

(i) Izvirno besedilo:

„(e) vsebnost prolina: najmanj 300 mg/l.“

(ii) Novo besedilo:

„Točka 1(e) oddelka B.3 je bila črtana.“

(iii) Razlog:

Specifikacija parametra prolina je bila črtana. To je kazalnik za zaznavanje procesov, ki so prepovedani za proizvodnjo kisa, saj sta njegova prisotnost in koncentracija neposredno povezani z izvorom surovine, tj. vina. Ta kazalnik torej razlikuje med fermentiranim kisom in umetnim kisom iz virov, ki niso vino. Isto funkcijo lahko opravlja specifikacija suhe snovi in pepela, saj se oba parametra nanašata tudi na čistost porekla kisa. Določitev vsebnosti prolina je zato odvečna.

Ta argument je podprt z dejstvom, da kemijska ocena vsebnosti prolina ni vključena v zbirko analiznih metod za vinski kis organizacije OIV in da v nasprotju s suho snovjo in pepelom za vsebnost prolina ne obstajajo uradne analizne metode.

4. Točka 2 v oddelku B.3 specifikacije proizvoda in točka 3.2.2 enotnega dokumenta sta bili črtani:

(i) Izvirno besedilo:

„2. Količine naslednjih snovi ne smejo presežati naslednjih vrednosti:

- (a) živo srebro: 0,05 ppm;
- (b) arzen: 0,5 ppm;
- (c) svinec: 0,5 ppm;
- (d) baker in cink: 10 mg/l;
- (e) železo: 10 mg/l;
- (f) sulfat: 2 g/l, izražen kot kalijev sulfat;
- (g) klorid: 1 g/l, izražen kot natrijev klorid.“

(ii) Novo besedilo:

„Točka 2 oddelka B.3 je bila črtana.“

(iii) Razlog:

Ko je bila označba porekla „Vinagre del Condado de Huelva“ registrirana, je bil pravni okvir za kis v Španiji, ki ustreza črtanim informacijam, določen s Kraljevim odlokom 2070/1993 z dne 26. novembra 1993 o odobritvi tehničnih in zdravstvenih predpisov za proizvodnjo in trženje kisov.

Ker so bile higienske in zdravstvene zahteve iz Kraljevega odloka 2070/1993 z dne 26. novembra 1993 usklajene s številnimi medsektorskimi določbami EU, so bili členi tega standarda, ki se nanašajo na te zahteve, dejansko razveljavljeni.

Proizvajalci kisa „Vinagre del Condado de Huelva“ morajo izpolnjevati posebne zahteve, določene v specifikaciji proizvoda za kise, kar pa zadeva higienske in zdravstvene zahteve, ki niso zajete v specifikaciji proizvoda, pa morajo upoštevati ustrezno špansko zakonodajo.

5. Točka 3 v oddelku B.3 specifikacije proizvoda in točka 3.2.3 enotnega dokumenta sta bili črtani:

(i) Izvirno besedilo:

„3. Pri kromatični analizi z uporabo transmisijske kolorimetrije se dobijo naslednje vrednosti:

- (a) največja vrednost jasnosti (L\*): 93 %;
- (b) intenzivnost barve, izražena s kromo (Cab): večja kot 20 enot.“

(ii) Novo besedilo:

„Točka 3 oddelka B je bila črtana.“

(iii) Razlog:

Črtana je bila tudi kemijska ocena intenzivnosti in jasnosti barve. Ti specifikaciji, ki nista vključeni v zbirko analiznih metod organizacije OIV za vinski kis, kar pomeni, da ne obstajajo uradne analizne metode, se zato štejejo za odvečne v zvezi z organoleptično opredelitvijo barve.

6. V oddelek B.3 specifikacije proizvoda je bila dodana nova točka 2 in v enotni dokument je bila dodana nova točka 3.2.2:

(i) Izvirno besedilo:

Izvirno besedilo ne obstaja.

(ii) Novo besedilo:

„2. Vrednosti, pridobljene z analizami nestaranih zaščiteneh kisov, ne smejo presežati naslednjih mejnih vrednosti:

(a) najmanjša skupna vsebnost očetne kisline: 60 g/l;

(b) topna suha snov: najmanj 1,3 g/l in odstotna točka očetne kisline;

(c) vsebnost acetoina: najmanj 35 mg/l.“

(iii) Razlog:

Kot je navedeno v spremembi 2 tega zahtevka, so v specifikaciji proizvoda opisani samo starani kisi. Zato bodo zdaj opisani tudi nestarani kisi.

Za nestarane kise je povezava zajamčena, saj se proizvajajo iz iste surovine, tj. iz vin z označbo porekla „Condado de Huelva“, pridelanih iz domače sorte grozdja zalema, ki je izključna za označbo porekla „Condado de Huelva“. Tako topna suha snov kot tudi acetoin sta prisotna v večjih količinah, kot se zahtevajo s špansko zakonodajo.

7. Opredelitev „Vinagre del Condado de Huelva“ v oddelku B.4.1 specifikacije proizvoda in točki (a) oddelka „Vrste kisa“ v točki 3.2 enotnega dokumenta je bila spremenjena:

(i) Izvirno besedilo:

„Kis, pridobljen z očetno fermentacijo vina, certificiranega z označbo porekla ‚Condado de Huelva‘, pri čemer vsebnost preostalega alkohola iz uporabljenega vina ne presega 0,5 vol. %.“

(ii) Novo besedilo:

„Kis, pridobljen z očetno fermentacijo vina z označbo porekla ‚Condado de Huelva‘, pri čemer vsebnost preostalega alkohola iz uporabljenega vina ne presega 1,5 vol. %.“

(iii) Razlog:

Sklicevanje na „certificirano“ je bilo v opredelitvi črtano v skladu s spremembo 1.

Opredelitev ustreza nestaranemu kisu. V skladu s spremembama 4 in 6 je bila zahteva, da preostali alkohol ne sme presežati 0,5 vol. %, črtana in ta parameter je bil usklajen s parametrom iz španske zakonodaje (1,5 vol. %).

8. Organoleptična analiza v oddelku B.4.1 specifikacije proizvoda in točki (a) oddelka „Vrste kisa“ v točki 3.2 enotnega dokumenta je bila spremenjena:

To ustreza organoleptični analizi nestaranega kisa.

(i) Izvirno besedilo:

„videz: blede rumena do svetlo jantarjeva barva, ki je značilna za kis ‚Condado de Huelva‘;

okus: blag okus po vinu, dobro uravnotežena kislost; dolgotrajen okus s pridihom jabolka zaradi uporabljene sorte grozdja zalema.“

(ii) Novo besedilo:

„videz: blede rumena do jantarjeva barva, ki je neintenzivna;

okus: blag okus po vinu, dobro uravnotežena kislost; dolgotrajen okus s pridihom koščičastega sadja.“

(iii) Razlog:

Organoleptična analiza je bila spremenjena, da se določijo objektivne, količinsko opredeljive in merljive vrednosti, da lahko gospodarski subjekti zagotovijo ustrezna preverjanja proizvodov, in se omogoči certificiranje, ki ga za organe, pristojne za ocenjevanje skladnosti, opravijo tretje osebe. Dobesedni opisi, ki jih ni mogoče preveriti, kot na primer „značilna za kis ‚Condado de Huelva‘“, so bili črtani, v oddelek pa so bili vključeni izrazi, ki jih uporabljajo komisije poskuševalcev. Na primer, zapis „jabolko“ je bil nadomeščen s „koščičastim sadjem“.

9. Sklicevanja na tri podvrste kisa v oddelku B.4.2 specifikacije proizvoda in točki (b) oddelka „Vrste kisa“ v točki 3.2 enotnega dokumenta so bila poenostavljena:

„Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera“ je spremenjen v „Vinagre Solera“, „Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva“ v „Vinagre Reserva“ in „Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada“ v „Vinagre Añada“.

Razlog:

Izrazi, ki se uporabljajo za starane kise, so bili poenostavljeni s črtanjem navedb „Viejo Condado de Huelva“, da bi zmanjšali obseg vsebine na etiketah. V vseh primerih bo na etiketi navedena obvezna navedba „Vinagre del Condado de Huelva“.

10. Organoleptična opredelitev kisa „Vinagre Reserva“ v oddelku B.4.2 specifikacije proizvoda in točki (b)(2) oddelka „Vrste kisa“ v točki 3.2 enotnega dokumenta je bila izboljšana:

(i) Izvirno besedilo:

„vonj: močna aroma z intenzivnim vonjem po kisu in notami po arhivskem vinu ‚Condado de Huelva‘, suhih figah in rozinah;

okus: suh, zelo kisel okus.“

(ii) Novo besedilo:

„vonj: močna aroma z intenzivnim vonjem po kisu in pridihom sušenega sadja;

okus: kisel okus.“

(iii) Razlog:

Organoleptična analiza je bila spremenjena, da se določijo objektivne, količinsko opredeljive in merljive vrednosti, da lahko gospodarski subjekti zagotovijo ustrezna preverjanja proizvodov, in se omogoči certificiranje, ki ga za organe, pristojne za ocenjevanje skladnosti, opravijo tretje osebe. Tako kot zgoraj so bili dobesedni opisi, ki jih ni mogoče preveriti, kot na primer „note po arhivskem vinu ‚Condado de Huelva‘“ in „kaže na svilnatost kisa“, črtani, v oddelek pa so bili vključeni izrazi, ki jih uporabljajo komisije poskuševalcev. Na primer, zapis „suhe fige in rozine“ je bil nadomeščen s „pridihom sušenega sadja“.

11. Organoleptična opredelitev kisa „Vinagre Añada“ v oddelku B.4.2 specifikacije proizvoda in točki (b)(3) oddelka „Vrste kisa“ v točki 3.2 enotnega dokumenta je bila izboljšana:

(i) Izvirno besedilo:

„videz: intenzivna barva mahagonija, ki kaže na svilnatost kisa, zelo intenzivna;

vonj: močan vonj po kisu s pridihom desertnih vin in rahlim vonjem po hrastu, iz katerega so narejeni sodi;“

(ii) Novo besedilo:

„videz: intenzivna mahagonijeva barva;

vonj: močan vonj po kisu z rahlim vonjem po hrastu, iz katerega so narejeni sodi;“

(iii) Razlog:

Organoleptična analiza je bila spremenjena, da se določijo objektivne, količinsko opredeljive in merljive vrednosti, da lahko gospodarski subjekti zagotovijo ustrezna preverjanja proizvodov, in se omogoči certificiranje, ki ga za organe, pristojne za ocenjevanje skladnosti, opravijo tretje osebe. Tako kot zgoraj so bili dobesedni opisi, ki jih ni mogoče preveriti, kot na primer „kaže na svilnatost kisa“ in „s pridihom desertnih vin“, črtani.

## 5.2. Dokazilo o poreklu

12. Oddelek D.3 „Certifikacija serije“ specifikacije proizvoda je bil spremenjen na naslednje načine, ne da bi to vplivalo na notni dokument:

(i) Izvirno besedilo:

„D.3) Certifikacija serije

Za certifikacijo končnega proizvoda mora registrirani proizvajalec voditi evidenco o vseh opravljenih korakih v proizvodnem postopku.

Surovina, tj. vino, mora biti certificirana s strani upravnega odbora za ‚Condado de Huelva‘ in registrirana v zgoraj navedenem ‚dnevniku vstopov in izstopov‘.

Po predelavi vina v kis je treba registrirati nazivne količine proizvedenega kisa z vsebnostjo hlapne kisline, te količine pa se dodajo v že obstoječe zaloge vinske kleti.

Pred pakiranjem ali prodajo kisa mora vinska klet obvestiti tehnično službo upravnega odbora, ki bo odvzela vzorce za analizo parametrov iz točke B.3 te specifikacije proizvoda.

Ko bodo vzorci analizirani, bo upravni odbor, kjer je ustrezno, odobril prodajo ali pakiranje, predal žige kakovosti in certificiral serijo, iz katere je bil odvzet vzorec.

Ko je kis dan na trg, upravni odbor spremlja izbrane serije tako, da odvzame vzorce na prodajnih mestih in zbira zunanje informacije o proizvodih.“

(ii) Novo besedilo:

„D.3 Certifikacija

Za certifikacijo končnega proizvoda mora registrirani proizvajalec voditi evidenco o vseh korakih v proizvodnem postopku.

Surovina, tj. vino, mora imeti označbo porekla ‚Condado de Huelva‘ in biti registrirana v zgoraj navedenem ‚dnevniku vstopov in izstopov‘.

Po predelavi vina v kis je treba registrirati nazivne količine proizvedenega kisa z vsebnostjo hlapne kisline, te količine pa se dodajo v že obstoječe zaloge vinske kleti.

Ko je kis dan na trg, upravni odbor spremlja izbrane serije tako, da odvzame vzorce na prodajnih mestih in zbira zunanje informacije o proizvodih.“

(iii) Razlog:

Certifikacija serije ni praksa, ki jo dovoljuje standard ISO/IEC 17065:2012.

Sklicevanja na certifikacijo s strani upravnega odbora ter zahteve glede odvzema vzorcev s strani tehničnih služb upravnega odbora in njegovega dovoljenja za prodajo ali pakiranje so bile črtane.

V skladu s spremembo 1 je bilo sklicevanje na certifikacijo s strani upravnega odbora črtano.

Kar zadeva odvzem vzorcev, je to del sistema samopreverjanja gospodarskega subjekta, ki je odgovoren tudi za prodajo ali pakiranje.

### 5.3. Metoda proizvodnje

13. Oddelek E.1 „Vinagre del Condado de Huelva“ specifikacije proizvoda je bil spremenjen, ne da bi to vplivalo na enotni dokument:

(i) Izvirno besedilo:

Izvirno besedilo ne obstaja.

(ii) Novo besedilo:

— Na začetku oddelka je bil dodan nov odstavek:

„Obstajata dve metodi proizvodnje kisa ‚Vinagre del Condado de Huelva‘: industrijska metoda s submerzno fermentacijo in tradicionalna metoda s površinsko fermentacijo.“

(iii) Razlog:

Zaradi jasnosti je bil vključen uvodni odstavek, ki določa, da obstajata dve metodi proizvodnje, in sicer industrijska in tradicionalna.

14. Besedilo iz četrtega odstavka oddelka E.1 „Vinagre del Condado de Huelva“ specifikacije proizvoda je bilo črtano, ne da bi to vplivalo na enotni dokument:

(i) Izvirno besedilo:

„[...] najmanjša skupna vsebnost očetne kisline je 70 g/l, vsebnost preostalega alkohola pa ne sme presežati 0,5 vol. %.“

(ii) Novo besedilo:

Črtano.

(iii) Razlog:

V skladu s spremembama 6 in 7.

15. Dodano je bilo besedilo na koncu oddelka E.1 „Vinagre del Condado de Huelva“ specifikacije proizvoda, ne da bi to vplivalo na notni dokument:

(i) Izvirno besedilo:

Izvirno besedilo ne obstaja.

(ii) Novo besedilo:

Dodan je naslednji odstavek:

„Za tradicionalno metodo ali površinsko fermentacijo je značilno delovanje očetnokislinske bakterije v neposrednem stiku s plinastim kisikom na stiku tekočine in plina, kot to velja pri orleanski metodi, ki se uporablja na tem območju.“

(iii) Razlog:

Specifikacija proizvoda je vključevala opis industrijske metode, ki se razlikuje od tradicionalne metode, ki se uporablja na tem območju. Opis zadnje navedene je bil izpuščen po pomoti.

16. Oddelek E.2 „Vinagre del Condado de Huelva Viejo“ specifikacije proizvoda in točka 5.1 enotnega dokumenta sta bila spremenjena:

(i) Izvirno besedilo:

„Vinagre Viejo Solera' in ‚Vinagre Viejo Reserva' se starata z uporabo tradicionalnega postopka ‚criaderas y soleras', ki je dinamičen sistem, pri katerem so sodi in kadi iz ameriškega hrasta zloženi v piramide. Mlajši kisi se mešajo s starejšimi tako, da se kis iz najvišje vrste sodov, ki se imenuje ‚criadera', počasi pretaka do najnižje vrste sodov, ki se imenuje ‚solera' in iz katere se nato odvzame kis za uporabo. Prostor, ki nastane v sodih ali kadeh, se nato napolni z naslednjim najstarejšim kisom in tako naprej. Ta postopek odvzemanja kisa in pretakanja se imenuje ‚correr escalas', pri čemer se na ta način pridobi kis, ki je sestavljen iz različnih letnikov vin, s čimer se zagotovi enotnost končnega proizvoda.“

(ii) Novo besedilo:

„Vinagre Solera' in ‚Vinagre Reserva' se starata z uporabo tradicionalnega postopka ‚criaderas y soleras', ki je dinamičen sistem, pri katerem so sodi in kadi iz ameriškega hrasta zloženi v vrstah. Mlajši kisi se mešajo s starejšimi. Prostor, ki nastane v sodih ali kadeh, se nato napolni z naslednjim najstarejšim kisom in tako naprej.“

(iii) Razlog:

Sklicevanja na piramidno strukturo vrst so bila črtana, opis postopka staranja pa je bil poenostavljen glede na prakso „correr escalas“ z odvzemanjem in „pretakanjem“. Razlog za to je, da fizična oblika vrst ni povezana s kakovostjo proizvoda, pod pogojem, da se mlajši kisi mešajo s starejšimi.

Črtana sta bila tudi naslednja stavka: „Količina kisika, ki prehaja skozi les, je ocenjena na 25 cm<sup>3</sup> na liter na leto. Vse je odvisno od debeline in vrste lesa.“ Sklicevanje na kisik, ki prehaja skozi les, je bilo črtano, ker je opisno in se ne šteje za parameter kakovosti, ki ga je mogoče preveriti.

#### 5.4. Povezava

17. Oddelek G.3 „Človeška povezava“ specifikacije proizvoda in točka 5.1 enotnega dokumenta sta bila spremenjena:

Vse spremembe v tem oddelku so spremembe, ki so že bile pojasnjene. Na povezavo ne vplivajo, saj se nanašajo izključno na:

- sklicevanje na tradicionalno metodo proizvodnje v skladu s spremembo 13;
- poenostavitev sklicevanj na vrste kisa „Vinagre Condado de Huelva Viejo“ v skladu s spremembo 9;
- črtanje sklicevanja na kisik, ki prehaja skozi les, v skladu s spremembo 16;
- pojasnilo, da koncentracija do 3 vol. % in vsebnost hlapne kisline 70 g/l ustreza staranim kisom v skladu s spremembo 2.

## 5.5. Drugo

18. Oddelek H. „Nadzorni organ“ specifikacije proizvoda je bil spremenjen na naslednji način, ne da bi to vplivalo na enoten dokument:

(i) Izvirno besedilo:

„Skladnost s specifikacijo pred trženjem proizvoda se preverja v skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006.

Pristojni nadzorni organ je Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (generalni direktorat za industrijo in kakovost agroživilskih proizvodov pri regionalnem ministrstvu za kmetijstvo in ribištvo vlade avtonomne skupnosti Andaluzije) – C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: +34 955032278, Faks: +34 955032112. E-naslov: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

Informacije o organih, ki so zadolženi za preverjanje skladnosti z zahtevami iz specifikacije proizvoda, so na voljo na naslednjem naslovu:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinagres.html>.

Posebne funkcije bodo odvisne od preverjanj skladnosti s specifikacijo proizvoda, preden se proizvod da na trg.“

(ii) Novo besedilo:

„(H) Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda

Pristojni organ, imenovan za odgovornega za preverjanja, je Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (generalni direktorat za industrijo, inovacije in agroživilsko verigo pri regionalnem ministrstvu za kmetijstvo, ribištvo in trajnostni razvoj vlade avtonomne skupnosti Andaluzije), C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: +34 955032278, Faks: +34 955032112.

E-naslov: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

Informacije o organih, ki so zadolženi za preverjanje skladnosti z zahtevami iz specifikacije proizvoda, so na voljo na naslednjem naslovu:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinagres.html>“

(iii) Razlog:

Besedilo je bilo prilagojeno tako, da odraža veljavno zakonodajo Evropske unije in ime pristojnega organa.

19. Oddelek I. „Označevanje“ specifikacije proizvoda in točka 3.6 enotnega dokumenta sta bila spremenjena:

(i) Izvirno besedilo:

„Na nalepkah, ki jih odobri upravni odbor, in žigih z jamstvom, ki potrjujejo pristnost proizvoda, mora biti napisano ‚Vinagre del Condado de Huelva‘.“

(ii) Novo besedilo:

„Etikete in žige z jamstvom mora preveriti in registrirati upravni odbor.

Vsa embalaža, ki se uporablja za trženje kisa, mora biti opremljena z žigi kakovosti ali oštevilčenimi žigi, ki jih je izdal upravni odbor, ali, kjer je ustrezno, oštevilčenimi sekundarnimi etiketami, ki jih ni mogoče ponovno uporabiti in so v skladu s standardi, ki jih je določil upravni odbor.

Upravni odbor ne sme s svojimi ukrepi v zvezi z uporabo teh etiket nikoli diskriminirati nobenega gospodarskega subjekta, ki upošteva specifikacijo proizvoda.“

(iii) Razlog:

Besedilo tega oddelka je bilo razširjeno in izboljšano, da se zagotovi, da upravni odbor ne bo diskriminiral nobenega gospodarskega subjekta, ki upošteva specifikacijo proizvoda.

20. Oddelek J. „Zakonodajne zahteve“ specifikacije proizvoda je bil črtan, ne da bi to vplivalo na enotni dokument, saj to ni potrebno v skladu z ustrežno zakonodajo Evropske unije.



## ENOTNI DOKUMENT

„Vinagre del Condado de Huelva“

EU št.: PDO-ES-0724-AM01 – 19.7.2017

## ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Vinagre del Condado de Huelva“

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*

„Vinagre del Condado de Huelva“ je vinski kis, pridobljen z očetno fermentacijo iz vina z označbo porekla „Condado de Huelva“.

Fizikalne in kemijske lastnosti kisa „Vinagre del Condado de Huelva“ so opredeljene tako:

1. Vrednosti, pridobljene z analizami staranih zaščitenih kisov, ne smejo presegati naslednjih mejnih vrednosti:

- (a) najmanjša skupna vsebnost očetne kisline: 70 g/l;
- (b) topna suha snov: najmanj 1,3 g/l in odstotna točka očetne kisline;
- (c) vsebnost pepela: med 1 g/l in 7 g/l;
- (d) vsebnost acetoina: najmanj 100 mg/l.

2. Vrednosti, pridobljene z analizami nestaranih zaščitenih kisov, ne smejo presegati naslednjih mejnih vrednosti:

- (a) najmanjša skupna vsebnost očetne kisline: 60 g/l;
- (b) topna suha snov: najmanj 1,3 g/l in odstotna točka očetne kisline;
- (c) vsebnost acetoina: najmanj 35 mg/l.

Organoleptične lastnosti kisa „Vinagre del Condado de Huelva“ so opredeljene tako:

## 1. „Vinagre del Condado de Huelva“

Kis, pridobljen z očetno fermentacijo vina z označbo porekla „Condado de Huelva“, pri čemer vsebnost preostalega alkohola iz uporabljenega vina ne presega 1,5 vol. %.

Organoleptična analiza:

videz: blede rumena do jantarjeva barva, ki je neintenzivna;

vonj: vonj po kisu s pridihom vina;

okus: blag okus po vinu, dobro uravnotežena kislost; dolgotrajen okus s pridihom koščičastega sadja.

## 2. „Vinagre Condado de Huelva Viejo“

„Vinagre del Condado de Huelva“ se stara v hrastovih sodih ali kadeh ter je obogaten z desertnimi vini in kakovostnimi desertnimi vini z označbo porekla „Condado de Huelva“, pri čemer vsebnost preostalega alkohola iz teh vin ne presega 3 vol. %.

Ta vrsta kisa je razvrščena v tri podskupine, ki se razlikujejo po vrsti in trajanju postopka staranja.

### 2.1 Vinagre Solera

To je kis „Vinagre del Condado de Huelva“, ki se stara najmanj šest mesecev z uporabo tradicionalne dinamične metode.

Organoleptična analiza:

videz: jantarjeva barva z odtenki mahagonija in srednjo intenzivnostjo;

vonj: vonj po kisu s pridihom suhega sadja;

okus: poln in uravnotežen okus po vinu.

### 2.2 Vinagre Reserva

To je kis „Vinagre del Condado de Huelva“, ki se stara najmanj dve leti z uporabo tradicionalne dinamične metode.

Organoleptična analiza:

videz: zelo intenzivna mahagonijeva barva z jantarjevimi odtenki;

vonj: močna aroma z intenzivnim vonjem po kisu in pridihom sušenega sadja;

okus: zelo kisel okus, suh ali sladek.

### 2.3 Vinagre Añada

To je kis „Vinagre del Condado de Huelva“, ki se stara najmanj tri leta v lesenih sodih z uporabo statične metode.

Organoleptična analiza:

videz: intenzivna mahagonijeva barva;

vonj: močan vonj po kisu, pridih hrasta iz sodov;

okus: poln, kisel, zelo uravnotežen ter z dolgotrajnim in intenzivnim pookusom. Spominja na suho sadje in začimbe.

### 3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Surovina, ki se uporablja za proizvodnjo kisa, je belo vino ali desertno vino z označbo porekla „Condado de Huelva“, območje proizvodnje katerega natančno sovпада z geografskim območjem ZOP „Vinagre del Condado de Huelva“. Zato uporabljeno vino izvira izključno iz opredeljenega geografskega območja za kis.

### 3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

–

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

–

### 3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Etikete in žige z jamstvom zaščitenih proizvodov mora preveriti in registrirati upravni odbor.

Vsa embalaža, ki se uporablja za trženje kisa, mora biti opremljena z žigi kakovosti ali oštevilčenimi žigi, ki jih je izdal upravni odbor, ali, kjer je ustrezno, oštevilčenimi sekundarnimi etiketami, ki jih ni mogoče ponovno uporabiti in so v skladu s standardi, ki jih je določil upravni odbor.

Upravni odbor ne sme s svojimi ukrepi v zvezi z uporabo teh etiket nikoli diskriminirati nobenega gospodarskega subjekta, ki upošteva specifikacijo proizvoda.

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Občine na območju ZGO „Vinagre del Condado de Huelva“ so Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, 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 in Villarrasa. Območje se razteza vzdolž ravnine nižjega toka reke Guadalquivir in meji na narodni park Doñana.

## 5. Povezava z geografskim območjem

### 5.1 Posebnosti geografskega območja

#### (a) Naravni dejavniki

Lastnosti kisa „Condado de Huelva“ so predvsem plod naravnega okolja, v katerem se proizvaja in stara, pri čemer nanj močno in edinstveno vpliva bližina narodnega parka Doñana, ki velja za eno od pljuč Evrope. Območje Condado de Huelva je znano kot „Entorno de Doñana“ (regija Doñana).

Condado de Huelva leži v nižini reke Guadalquivir, ki se nahaja v jugovzhodnem delu province Huelva, ter se razteza od obronkov gorskega predela Sierra de Aracena do obale in meji na narodni park Doñana.

Pokrajina območja, na katerem se kis proizvaja in stara, je ravna ali rahlo valovita, naklon nikjer ne presega 17 %, nadmorska višina od juga proti severu se dvigne s 50 na 180 m, prst pa je enotna zaradi sestave bogatega osnovnega materiala.

Zaradi geografske lege ima Condado de Huelva sredozemsko podnebje, čeprav se zaradi izpostavljenosti Atlantskemu oceanu, ki je dodatno okrepljena z reliefom, čuti oceanski vpliv. Podnebje je zato razmeroma vlažno.

— Povprečna najvišja temperatura je precej stabilna in je približno 22,5 °C.

— Povprečna najnižja temperatura je od 9,8 °C do 11,9 °C.

— Povprečna letna temperatura je od 15,8 °C do 16,9 °C.

— Količina padavin je spremenljiva in znaša od 810 mm do 716 mm.

— Na območju je v povprečju od 3 000 do 3 100 ur sonca na leto.

— Relativna vlažnost niha med 60 % in 80 %.

#### (b) Človeški dejavniki

Na območju Condado de Huelva se proizvajata dve vrsti kisa.

Prva vrsta, tj. kis „Vinagre del Condado de Huelva“, se pridobiva z očetno fermentacijo belega vina ali desertnega vina z označbo porekla „Condado de Huelva“ z uporabo industrijske metode submerzne fermentacije, ki temelji na prisotnosti bakterijske kulture v vinu, ki se predeluje v kis, in vključuje stalno nasičevanje vina z drobnimi zračnimi mehurčki.

Pri pridobivanju te vrste kisa se fermentacija izvaja pri temperaturi med 28 °C in 33 °C, pri čemer mora biti prezračevanje kakovostno in količinsko ustrezno.

Druga vrsta, poznana kot „Vinagre Condado de Huelva Viejo“, je razvrščena v tri podvrste glede na vrsto in trajanje postopka staranja: „Vinagre Solera“, „Vinagre Reserva“ in „Vinagre Añada“.

„Vinagre Solera“ in „Vinagre Reserva“ se starata z uporabo tradicionalnega postopka „criaderas y soleras“, ki je dinamičen sistem, pri katerem so sodi in kadi iz ameriškega hrasta razporejeni v vrsti kaskad. To pomeni, da se mlajši kisi mešajo s starejšimi. Prostor, ki nastane v sodih ali kadeh, se nato napolni z naslednjim najstarejšim kisom in tako naprej. Tako se pridobi kis iz različnih letnikov vina, za katerega je značilna enotnost končnega proizvoda. Edinstvena lastnost kisa „Condado de Huelva“ je, da se med celotnim postopkom staranja do končnega proizvoda uporablja desertno vino ali kakovostno desertno vino z označbo porekla „Condado de Huelva“ za dodajanje ali obogatitev okusa kisa, s čimer se zagotovi oksidacija med postopkom staranja, izboljša cvetica kisa zaradi nastanka estrov in omogoči gojenje očetnih bakterij v alkoholu iz teh desertnih vin, da se prepreči propadanje že nastale očetne kisline.

„Vinagre Solera“ se stara najmanj šest mesecev v hrastovih sodih ali kadeh, „Vinagre Reserva“ pa najmanj 24 mesecev.

„Vinagre Añada“ se za razliko od „Vinagre Solera“ in „Vinagre Reserva“ stara najmanj 36 mesecev z uporabo tradicionalne statične metode „Añadas“. Kis se v tem primeru stara v sodih ali kadeh, ki se jim lahko doda le desertno vino ali kakovostno desertno vino. Ta vrsta kisa je proizvedena iz enega samega letnika vina, ker se mešanje ne izvaja, značilnosti pa so povezane z zadevnim letnikom vina. Podobno kot pri sistemu „criaderas y soleras“ dobi končni proizvod edinstvene značilnosti zaradi dodajanja desertnega vina in kakovostnega desertnega vina med postopkom staranja.

Prostori za staranje kisa so zasnovani tako, da se celo leto ohranja stalna temperatura med 15 in 18 °C z najvišjo možno relativno vlažnostjo (med 60 % in 80 %), dobrim prezračevanjem in ustrezno usmerjenostjo. To se doseže z visokimi stropi in okni, ki so usmerjena v pravo smer, ter s škropljenjem glinenih tal z vodo, kadar so temperature visoke, da se ustvari mikroklima, potrebna za zagotovitev optimalnega staranja kisa.

Sodi in kadi iz ameriškega hrasta, ki se uporabljajo na območju Condado de Huelva, imajo ključno vlogo pri izboljšanju kakovosti kisa med postopkom staranja. Poroznost hrasta omogoča stik kisa s kisikom v zraku, kar vodi v oksidacijo, ki spodbuja staranje.

Med staranjem prihaja do sprememb v kemični sestavi staranega kisa, kar povzroči tudi spremembe v njegovih lastnostih. To vključuje naslednje postopke:

- izhlapevanje,
- neposredno izločanje snovi iz lesa,
- reakcije med sestavinami lesa in kisom med postopkom staranja,
- reakcije med sestavinami kisa med postopkom staranja,
- kemične postopke, kot sta oksidacija in hidroliza.

## 5.2 Posebnosti proizvoda

Kisi, ki jih zajema označba porekla „Vinagre del Condado de Huelva“, se pridobivajo z očetno fermentacijo vina z označbo porekla „Condado de Huelva“ in, odvisno od tega, ali so starani ali ne, lahko vključujejo „Vinagre del Condado de Huelva“ in „Vinagre Viejo del Condado de Huelva“.

### (a) „Vinagre del Condado de Huelva“

Kis, pridobljen z očetno fermentacijo vina z označbo porekla „Condado de Huelva“, pri čemer vsebnost preostalega alkohola iz uporabljenega vina ne presega 1,5 vol. %.

Organoleptična analiza:

videz: blede rumena do jantarjeva barva, ki je neintenzivna;

vonj: vonj po kisu s pridihom vina;

okus: blag okus po vinu, dobro uravnotežena kislost; dolgotrajen okus s pridihom koščičastega sadja.

### (b) „Vinagre Condado de Huelva Viejo“

„Vinagre del Condado de Huelva“ se stara v hrastovih sodih ali kadeh, njegova posebnost pa je, da je med postopkom staranja obogaten z desertnimi vini in kakovostnimi desertnimi vini z označbo porekla „Condado de Huelva“, kar mu daje edinstvene značilnosti, pri čemer vsebnost preostalega alkohola iz tega vina ne presega 3 vol. %.

Ta vrsta kisa je razvrščena v tri podskupine, ki se razlikujejo po vrsti in trajanju postopka staranja.

Organoleptična analiza:

#### 1. Vinagre Solera

videz: jantarjeva barva z odtenki mahagonija in srednjo intenzivnostjo;

vonj: vonj po kisu s pridihom suhega sadja;

okus: poln in uravnotežen okus po vinu.

#### 2. Vinagre Reserva

videz: zelo intenzivna mahagonijeva barva z jantarjevimi odtenki;

vonj: močna aroma z intenzivnim vonjem po kislu in pridihom sušenega sadja;  
okus: zelo kisel okus, suh ali sladek.

### 3. Vinagre Añada

videz: intenzivna mahagonijeva barva;

vonj: močan vonj po kislu, pridihi hrasta iz sodov;

okus: poln, kisel, zelo uravnotežen ter z dolgotrajnim in intenzivnim pookusom. Spominja na suho sadje in začimbe.

#### 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda

Razpoznavne značilnosti kisa „Vinagre del Condado de Huelva“ izhajajo predvsem iz surovine, iz katerih je proizveden, tj. vina z označbo porekla „Condado de Huelva“, ki je svoje edinstvene značilnosti dobilo zaradi sorte grozdja zalema, ki je avtohtona sorta in uspeva izključno na opredeljenem geografskem območju, ter zaradi proizvodnje in staranja na območju Condado de Huelva.

Poleg tega zaradi geografskega območja označbe porekla oksidacijo spodbujajo visoka relativna vlažnost, blage temperature in višja vsebnost kisika v zraku zaradi bližine Atlantskega oceana in narodnega parka Doñana.

Ravna ali rahlo valovita pokrajina omogoča pritok teh zračnih tokov. Usmerjenost in arhitektura prostorov za staranje omogočata dobro prezračevanje ter spodbujata prehajanje kisika prek hrastovih sodov in kadi.

Podnebni pogoji celo omogočajo staranje kisa na zaprtih dvoriščih objektov proizvajalcev.

Vrednost parametrov določa lastnosti kisov.

- Vsebnost preostalega alkohola je posledica bogatenja kisov z desertnim vinom in kakovostnim desertnim vinom z označbo porekla „Condado de Huelva“, pri čemer ta vsebnost v primeru starih kisov ne presega 3 vol. %.
- Poroznost lesa, ki se uporablja za izdelavo sodov in kadi, omogoča stik kisa s kisikom, kar spodbuja očetno fermentacijo in starihim kisom zagotavlja najmanjšo vsebnost hlapne kisline 70 g/l.
- Med staranjem se prostornina kisa zmanjša zaradi izhlapevanja, zaradi česar se poveča količina suhe snovi, ki se še dodatno poveča med izločanjem snovi iz lesa ter medsebojnim reagiranjem lesa in kisa.
- Škropljenje glinenih tal z vodo se uporablja v prostorih za staranje kisa za nadzor relativne vlažnosti in temperature ter zagotavljanje njune stabilnosti med postopkom staranja, s čimer se spodbuja zorenje kisa in zmanjšajo izgube zaradi izhlapevanja.
- Med staranjem se vsebnost lignina v lesu zmanjša s procesom hidrolize, ki jo povzročita etanol in voda. Hidroliza je glavni način, s katerim snovi iz sode ali kadi prehajajo v kis, kar vpliva na vonj in barvo starih kisov.

#### Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Specifikacija proizvoda je na voljo na domači strani ministrstva za kmetijstvo, živinorejo, ribištvo in trajnostni razvoj (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) s klikom na: „Áreas de actividad“/„Industrias y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de calidad“/„Vinagres“, ali s klikom na naslednjo povezavo: [http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC\\_DOP\\_Vinagre\\_Condado\\_modificado.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DOP_Vinagre_Condado_modificado.pdf).