

**KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2015/48****av den 14 januari 2015****om införande av ett namn i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Vinagre de Montilla-Moriles [SUB])**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 52.3 b, och

av följande skäl:

- (1) Förordning (EU) nr 1151/2012 trädde i kraft den 3 januari 2013. Den upphäver och ersätter rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>.
- (2) Spaniens ansökan om registrering av namnet "Vinagre de Montilla-Moriles" har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* <sup>(3)</sup>, i enlighet med artikel 6.2 i förordning (EG) nr 510/2006.
- (3) Italien har gjort invändningar mot registreringen i enlighet med artikel 7 i förordning (EG) nr 510/2006. Kommissionen har granskat invändningen och funnit att den är giltig i enlighet med artikel 10 i förordning (EU) nr 1151/2012. Invändningen avser ett eventuellt hot mot förekomsten av en produkt som lagligt funnits på marknaden sedan minst fem år före dagen för offentliggörandet eller mot produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Aceto Balsamico di Modena", en överträdelse av bestämmelserna om märkning i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel <sup>(4)</sup> liksom en överträdelse av de särskilda bestämmelserna om saluföring av de kategorier av vinprodukter som fastställs i rådets förordning (EG) nr 1234/2007 <sup>(5)</sup> (ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 <sup>(6)</sup>).
- (4) Genom en skrivelse av den 10 juni 2013 uppmanade kommissionen Spanien och Italien att försöka nå en överenskommelse i enlighet med artikel 51.3 i förordning (EU) nr 1151/2012. I enlighet med nämnda artikel skickade Spanien genom en skrivelse av den 10 oktober 2013 in sin rapport avseende samrådsperiodens slut. Genom en skrivelse av den 25 oktober 2013 upprepade Italien sin invändning mot registreringen och angav andra skäl än de som ursprungligen anförts. Eftersom ingen överenskommelse kunnat nås mellan dessa medlemsstater inom tre månader måste kommissionen anta ett beslut i enlighet med artikel 52.3 b i den förordningen.
- (5) När det gäller det eventuella hotet mot förekomsten av en produkt som lagligt funnits på marknaden sedan minst fem år före dagen för offentliggörandet eller mot produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Aceto Balsamico di Modena" har man vid granskningen av de dokument som parterna tillhandahållit inte kunnat finna ett sådant skäl för invändningen. Italien åberopar heller inte längre detta som ett skäl för invändningen. Detta skäl måste således tillbakavisas.
- (6) När det gäller överträdelsen av bestämmelserna i artikel 2 i direktiv 2000/13/EG hävdas i invändningen att de särskilda märkningsbestämmelserna om olika typer av vinäger (añada, crianza, reserva, gran reserva, "Vinagre al Pedro Ximénez" och "Vinagre al moscatel") är tvetydiga beteckningar som kan vilsledda konsumenterna framför allt när det gäller livsmedlets egenskaper. Vid granskningen av de dokument som parterna tillhandahållit har man inte kunnat finna ett sådant skäl för invändningen. Italien åberopar heller inte längre detta som ett skäl för invändningen. Detta skäl måste således tillbakavisas.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.<sup>(3)</sup> EUT C 304, 9.10.2012, s. 8.<sup>(4)</sup> EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.<sup>(5)</sup> EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.<sup>(6)</sup> EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

- (7) När det gäller överträdelsen av de särskilda bestämmelserna om saluföring av de kategorier av vinprodukter som fastställs i förordning (EG) nr 1234/2007 hävdar Italien att "Vinagre de Montilla-Moriles" inte kan användas för beteckningen "vinättika" som fastställs i punkt 17 i bilaga XIb till förordning (EG) nr 1234/2007 (nu del II.17 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013). Spanien har ändrat beskrivningen av produkten i specifikationen och i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet genom att skilja mellan "vinättika" och vinäger framställd av "vinättika". Användningen av beteckningen "vinättika" för motsvarande separata produkt verkar överensstämma med del II.17 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013. I enlighet med artikel 51.4 i förordning (EU) nr 1151/2012 behöver inte kommissionen granska ansökan på nytt med anledning av denna icke-väsentliga ändring.
- (8) När det gäller Italiens vidmakthållande av invändningen hävdar Italien att ansökan om registrering strider mot artikel 3.4 i kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006 <sup>(1)</sup>, eftersom den omfattar två i grunden olika produkter som inte är av samma typ, och att namnet inte används för de två produkterna, vilket särskilt gäller vinäger. Det bör konstateras, för det första, att nämnda artikel (nu artikel 5 i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 <sup>(2)</sup>) inte hindrar registrering av separata produkter av samma typ och, för det andra, att Italien inte lämnat någon uppgift som stöder landets påståenden när det gäller användningen av namnet. Detta skäl måste således tillbakavisas.
- (9) Mot denna bakgrund bör namnet "Vinagre de Montilla-Moriles" införas i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar. Det sammanfattande dokumentet bör också uppdateras i enlighet med detta och offentliggöras.
- (10) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från kommittén för kvalitetspolitik för jordbruksprodukter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

Namnet "Vinagre de Montilla-Moriles" (SUB) ska registreras.

Namnet i första stycket avser en produkt i klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.) enligt bilaga XI till genomförandeförordning (EU) nr 668/2014.

#### Artikel 2

En uppdatering av det sammanfattande dokumentet återfinns i bilagan till denna förordning.

#### Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 14 januari 2015.

På kommissionens vägnar

Jean-Claude JUNCKER

Ordförande

<sup>(1)</sup> EUT L 369, 23.12.2006, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 179, 19.6.2014, s. 36.

## BILAGA

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel (\*)

## "VINAGRE DE MONTILLA-MORILES"

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

SGB ( ) SUB (X)

**1. Beteckning**

"Vinagre de Montilla-Moriles"

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i 1 är tillämplig**

"Vinagre de Montilla-Moriles" är en vinvinäger som framställs genom ättiksyrejäsning av ett vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Montilla-Moriles" eller, i vissa fall, en vinäger framställd av en vinvinäger som framställts genom ättiksyrejäsning av ett vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Montilla-Moriles", med tillsats av druvmust med samma vinbeteckning, som sedan lagras.

Följande vinägertyper omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinagre de Montilla-Moriles":

**Lagrad vinäger**

Den vinäger som skyddas av denna skyddade ursprungsbeteckning genomgår en viss lagringsprocess och lagringsperiod. Man skiljer på följande kategorier:

— "Añada": lagras i minst tre år.

Om lagringen utförs genom den dynamiska processen "criaderas y solera" (en blandning av yngre och äldre vinäger) skiljer man i förhållande till lagringstiden på följande vinägertyper:

— "Crianza": om lagringen på fat uppgår till minst sex månader.

— "Reserva": om lagringen på fat uppgår till minst två år.

— "Gran Reserva": om lagringen på fat uppgår till minst tio år.

**Söt vinäger**

I förhållande till tillsatsen av must av motsvarande sorter skiljer man på de vinägertyper som anges nedan, vilka i sin tur kan tillhöra var och en av de kategorier som beskrivs ovan:

— "Vinagre al Pedro Ximénez": under beredningen tillsätts must från lätt torkade druvor av sorten Pedro Ximénez.

— "Vinagre al Moscatel": under beredningen tillsätts must från druvor, lätt torkade eller ej, av sorten Moscatel.

(\*) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

De fysikaliska och kemiska egenskaperna för den skyddade vinägern ska vara följande:

- Resthalten alkohol får inte överskrida 3 volymprocent.
- Total ättiksyrehalt på minst 60 g/l.
- Löslig torrsubstans på minst 1,30 g per liter och per grad ättiksyra.
- Askhalt på mellan 2 och 7 g/l, med undantag för söt vinäger för vilken denna ligger på mellan 3 och 14 g/l.
- Acetoinhalt på minst 100 mg/l.
- För söt vinäger av Pedro Ximénez eller Moscatel ska halten reducerande socker motsvara minst 70 g/l.

De organoleptiska egenskaperna för den skyddade vinägern ska vara följande:

#### Lagrad vinäger

Utseende: klar och glänsande vinäger med färgtoner mellan bärnstensgul och intensiv mahogny, nästan svart.

Lukt: söta aromer av ättiksyra som kompletteras av ektoner. Dofter av estrar, i synnerhet av etylacetat, liksom kryddiga, rökiga och rostade toner.

Smak: balanserad och söt smak, glycerisk, med kraftig eftersmak.

#### Söt vinäger av Pedro Ximénez

Utseende: tjockflytande, klar och glänsande vinäger med färger som varierar från intensiv mahogny till svart, med lätta jodaktiga skiftningar.

Lukt: intensiva aromer av lätt torkade druvor, med dofter av druvstjälk som påminner om det söta vinet Pedro Ximénez, och som gifter sig med ättiksyre-, etylacetat- och ekaromerna.

Smak: mycket balanserad sötsur smak, med kraftig eftersmak.

#### Söt vinäger av Moscatel

Utseende: tjockflytande, klar och glänsande vinäger, med mer eller mindre intensiva mahognytoner.

Lukt: intensiva aromer av Moscatel-druvan, som gifter sig med ättiksyre-, etylacetat- och ekaromerna.

Smak: mycket balanserad sötsur smak, med kraftig eftersmak. Aromerna från den sort som gett den dess namn förstärks retronasalt.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Vinägern "Vinagre de Montilla-Moriles" framställs uteslutande från vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Montilla-Moriles", eventuellt med tillsats av druvmust där jäsningen har stoppats med alkohol. Musten måste framställas från druvor, lätt torkade eller ej, allt efter omständigheterna, av sorterna "Pedro Ximénez" eller "Moscatel" och även dessa omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Montilla-Moriles".

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produktionen av vinet och musten liksom ättiksbildningen och lagringen av vinägern sker i det avgränsade geografiska området.

Vid ättiksbildningen omvandlas vinets alkoholhalt till ättiksyra med hjälp av ättiksyrebakterier. Vid framställningen av "Vinagre de Montilla-Moriles" skiljer man på två processer:

1. Den som sker i så kallade "Bodegas de Elaboración de Vinagre" (industrieanläggningar), med hjälp av industriella metoder eller nedsänkning.
2. Den som sker i så kallade "Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre" (anläggningar där vinäger lagras och bereds i träfat), genom den traditionella metoden eller ovanför ytan.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Buteljeringen av vinäger med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinagre de Montilla-Moriles" får endast ske i anläggningar som finns upptagna i kontrollorganets register eller som finns på motsvarande förteckning över förpackare av skyddade produkter, eller, i brist på sådana, i anläggningar som godkänts i förväg av kontrollorganet. Förpackad vinäger får endast släppas ut på marknaden och säljas av registrerade anläggningar i glasbehållare eller andra behållare som varken skadar deras kvalitet eller deras anseende.

Endast glas, keramik och andra material som lämpar sig för livsmedelsbruk och som inte ändrar produktens fysikalisk-kemiska och sensoriska egenskaper får användas för tillverkningen av de förpackningar som är avsedda för slutkonsumenten.

### 3.7 Särskilda regler för märkning

Etiketterna måste innehålla uppgiften "Vinagre de Montilla-Moriles" och ange vilken typ av vinäger det rör sig om.

Alla typer av förpackningar som används för att saluföra vinägern måste vara försedda med garantimärken eller särskilda numrerade sigill som tillhandahålls av kontrollorganet, eller i förekommande fall numrerade etiketter och baksidesetiketter, så att den anordning som använts inte kan återanvändas när den väl har öppnats.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar följande kommuner: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil och Nueva Carteya, och även delar av följande kommuner: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba och Santaella. Den geografiska täckningen för den skyddade ursprungsbeteckningen sammanfaller med det område där man bereder den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinagre de Montilla-Moriles".

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

#### 1 – Råvaran

Vinäger med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinagre de Montilla-Moriles" framställs uteslutande från viner och muster som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Montilla-Moriles". Dessa viner har en alkoholhalt på 15 % eller mer.

Vid lagringen används fat ("botas") av amerikansk ek, som har impregnerats med vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Montilla-Moriles". Eftersom dessa behållare har innehållit starkviner under flera år är de impregnerade med denna vintyps egenskaper. Faten är aldrig nya.

#### 2 – De mänskliga faktorerna

Vinvinägern är en produkt som av tradition framställs i ursprungsområdet "Montilla-Moriles". Den lagras enligt metoder som bara kan utföras av producenter med utmärkta färdigheter och kunskaper inom lagring av starkviner, ett hantverk som överförs från generation till generation.

#### 3 – Anläggningarna

Lagringsanläggningarna har högt till tak och deras placering gör det möjligt att dra nytta av ett minimalt antal soltimmar och en maximal fuktighetsgrad. Denna utformning skapar ett perfekt mikroklimat på marknivå, tack vare kombinationen av t.ex. lutande yttertak, väggar med en tjocklek på nästan en meter som säkerställer isoleringen, mycket höga taklag som stöds av valvgångar och pelare, liksom höga fönster som hindrar att ekfaten utsätts för direkt ljus.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Bland särdragen hos "Vinagre de Montilla-Moriles" kan man nämna en färgskala som sträcker sig mellan bärnstensgul och intensiv mahogny, den komplexa aromen som kombinerar vin- och trätoner med alkoholnyanser liksom den kraftiga eftersmaken. Ur analysynpunkt kännetecknas den av sin höga acetoinhalt och av en hög halt löslig torrs substans och aska.

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Alkoholhalten i de viner som används som råmaterial motsvarar eller överstiger 15 % och ger vinägern typiska vin- och alkoholtoner.

De traditionella lagringsmetoderna, så kallade "criaderas y soleras" eller "añada" (per årgång), skapar avgörande skillnader i den komplexa aromen hos skyddad vinäger, vilket visar sig i vinägers sensoriska och analytiska egenskaper i form av dess höga acetoinhalt, höga alkoholer och esterhalt.

Temperaturförhållandena i anläggningar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinagre de Montilla-Moriles" gör att vinägers beståndsdelar oxiderar långsamt. De relativa fuktförhållandena påverkar de olika beståndsdelarnas avdunstning genom träet, främst vatten, alkohol och ättiksyra, vilket gör att vinägers olika beståndsdelar koncentreras.

Eftersom faten aldrig är nya frigörs beståndsdelarna i träet ganska långsamt och tanninernas frigörelsenivåer blir mindre och vaniljaromerna mer subtila. Dessutom, eftersom faten har innehållit vin under många år och deras porer är lätt tilltäppta, går lagringen med hjälp av oxidering långsammare och färre aromer går förlorade.

Tanninet, quercetinet, hemicellulosan och ligninet i träet passerar genom vinägern och stärker dess eftersmak, ändrar torrsubstansen och surhetsgraden och gör färgen mörkare till dess att man får de toner som kännetecknar denna produkt och träets karakteristiska aromer. Oxideringen av en mängd kemiska sammansättningar i vinägern sker långsamt, där hastigheten beror på träets porositet.

Esterbildningen och föreningen av de olika kemiska sammansättningarna främjas, acetoinhalterna är mycket höga, framför allt i vinäger som lagras enligt metoden "criaderas y solera", bildningen av aromatiska sammansättningar främjas, i synnerhet etylacetat, högre alkoholer och deras derivat, aldehyder, estrar och etrar.

Vissa beståndsdelar, framför allt vatten, avdunstar. Detta leder till en omfattande koncentration av vissa beståndsdelar, såsom aska, aminosyror, ättiksyra etc. Dessa koncentreringsprocesser är särskilt viktiga i söt vinäger, där askhalten och torrsubstanshalten blir ganska mycket högre än de för torr vinäger.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 (\*))

Hela produktspecifikationen för beteckningen finns på följande adress:

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

eller direkt på startsidan på webbplatsen tillhörande Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), under rubriken "Industrias Agroalimentarias"/"Denominaciones de Calidad". När rubriken "Vinagres" väljs kan produktspecifikationen konsulteras under kvalitetsbeteckningens namn.

---

(\*) Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.