

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 319/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA"****EG-nr: ES-PDO-0005-0724-15.10.2008****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

"Vinagre del Condado de Huelva"

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 del Condado de Huelva" är en vinäger av vin som framställs genom ättiksyrajäsning av vin som certifierats av kontrollorganet för ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva".

1. De värden som erhålls vid analyser av skyddad vinäger måste ligga inom följande gränser:

- a) Lägsta total ättiksyrahalt: 70 g/l.
- b) Löslig torrsubstans: lägst 1,30 g/l och grad av ättiksyra.
- c) Askhalt: 1–7 g/l.
- d) Acetoinhalt: lägst 100 mg/l.
- e) Prolinhalt: lägst 300 mg/l.

2. För de beståndsdelar som anges nedan gäller följande högsta mängder:

- a) Kvicksilver: 0,05 ppm.
- b) Arsenik: 0,5 ppm.

- c) Bly: 0,5 ppm.
 - d) Koppar och zink: 10 mg/l.
 - e) Järn: 10 mg/l.
 - f) Sulfat: 2 g/l, uttryckt som kaliumsulfat.
 - g) Klorid: 1 g/l, uttryckt som natriumklorid.
3. Kromatisk analys genom kolorimetriska metoder ger följande värden:
- a) Högsta värde för klarhet (L*): 93 %.
 - b) Färgintensitet, uttryckt genom chroma (Cab): mer än 20 enheter.

Typer av vinäger:

- a) Vinagre Condado de Huelva

Vinäger som framställs genom ättiksyrajäsning av vin som certifierats av kontrollorganet för ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva", med en resterande alkoholhalt från det vin som använts av högst 0,5 volymprocent.

Organoleptisk bedömning:

Utseende: svagt gul till bärnstensfärgad med ljus intensitet, passande för en Condado de Huelva-vinäger.

Doft: doft av ättika med vinösa toner.

Smak: mild och vinös smak med balanserad syra. Lång eftersmak med inslag av äpple som härrör från druvsorten Zalema.

- b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

Detta är en "Vinagre del Condado de Huelva" som lagras på ekfat eller i ektunnor, berikad med *vino generoso* (torrt starkvin) och *vino generoso de licor* (sött starkvin) med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva", med en resterande alkoholhalt från dessa viner av högst 3 volymprocent.

- b)1. Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

Detta är en "Vinagre del Condado de Huelva" som lagrats i minst sex månader enligt den traditionella metoden "criaderas y soleras".

Organoleptisk bedömning:

Utseende: bärnstensfärgad med toner av mahogny. Medelintensitet.

Doft: doft av ättika med inslag av torkad frukt.

Smak: vinös smak, fyllig och balanserad.

- b)2. Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

Detta är en "Vinagre del Condado de Huelva" som lagrats i minst två år enligt den traditionella metoden "criaderas y soleras".

Organoleptisk bedömning:

Utseende: mahognyfärgad med nyanser av bärnsten. Mycket hög intensitet.

Doft: skarp doft, med kraftigt inslag av ättika, toner av moget vin med beteckningen "Condado de Huelva", som påminner om vanilj, torkade fikon och russin.

Smak: torr, mycket syrlig.

- b)3. Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

Detta är ett "Vinagre del Condado de Huelva" som lagrats på träfat i minst tre år.

Organoleptisk bedömning:

Utseende: djupt, mycket intensivt mahognyfärgad, vilket speglar vinägers lena fyllighet.

Doft: kraftig doft av ättika med inslag av *vino generoso* och svaga toner av ek från faten.

Smak: fyllig, syrlig, välbalanserad, med en lång kraftig eftersmak. Påminner om torkade frukter och kryddor.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

De råvaror som används för att framställa vinägern är vitt vin eller *vino generoso* med ursprungs-beteckningen "Condado de Huelva".

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

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

Ej tillämpligt.

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

Ej tillämpligt.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Etiketter som är godkända av kontrollorganet och kvalitetsmärkning som certifierar att produkten är autentisk måste förses med orden "Vinagre del Condado de Huelva".

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Följande kommuner omfattas av den skyddade ursprungs-beteckningen "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 och Villarrasa. Området sträcker sig längs flod-stranden till nedre Guadalquivir och gränsar till Doñana nationalpark.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

a) Naturligt samband

De egenskaper som kännetecknar vinäger med beteckningen "Condado de Huelva" är framför allt ett resultat av den naturliga miljö i vilken de framställs och lagras, och påverkas på ett genomgripande och unikt sätt av närheten till Doñana nationalpark, som betraktas som ett av Europas viktigaste naturområden. Området Condado de Huelva kallas för "Entorno de Doñana" (Doñana-området).

Condado de Huelva ligger i låglandet kring Guadalquivir, i den sydöstra kvadranten av provinsen Huelva, och sträcker sig från Sierra de Aracenas utlöpare till kusten och gränsar till Doñana nationalpark.

Landskapet i det område där vinägern framställs och lagras är platt eller svagt böljande, med stigningar på högst 17 % och höjder som stiger från 50 till 180 m från syd till nord, med en enhetlig jordmån som beror på det bördiga modernmaterialets sammansättning.

Till följd av Condado de Huelas geografiska läge råder ett Medelhavsklimat, samtidigt som exponeringen mot Atlanten, som främjas av terrängen, gör att området även påverkas av ett havsklimat. Klimatet är följaktligen relativt vått.

— Den högsta medeltemperaturen är relativt stabil på omkring 22,5 °C.

— Den lägsta medeltemperaturen varierar från 9,8 °C till 11,9 °C.

— Årsmedeltemperaturen varierar från 15,8 °C till 16,9 °C.

— Nederbörden varierar, från 810 mm till 716 mm.

— Det genomsnittliga antalet faktiska soltimmar i området varierar med mellan 3 000 och 3 100 timmar per år.

— Den relativa luftfuktigheten ligger på mellan 60 % och 80 %.

b) Mänskligt samband

Två olika typer av vinäger framställs i Condado de Huelva:

Den första framställs genom ättiksyrajäsning av vitt vin eller *vino generoso* med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva", där man använder en industrimetod med nedsänkt jäsning som baseras på närvaron av en bakteriekultur (vinägermoder) i det vin som bearbetas till vinäger, där man konstant pressar in små luftbubblor till vinet.

För att framställa denna typ av vinäger med beteckningen "Vinagre Condado de Huelva" sker jäsningen vid en temperatur på mellan 28 °C och 33 °C och syresättningen måste vara tillräcklig både i fråga om kvalitet och kvantitet.

En andra typ, "Vinagre Viejo", framställs från "Vinagre del Condado de Huelva", och produceras i tre sorter beroende typ av lagring och lagringsperiod: "Vinagre Viejo Solera", "Vinagre Viejo Reserva" och "Vinagre Viejo Añada".

Både "Vinagre Viejo Solera" och "Vinagre Viejo Reserva" lagras enligt det traditionella systemet "criaderas y soleras", som är ett dynamiskt system där amerikanska ekfat och ektunnor staplas ovanpå varandra i pyramider. Den yngsta vinägern blandas med den äldsta genom att vinäger från det översta lagret i pyramiden, kallat "criadera", "matas ner" till det understa lagret, kallat "solera" från vilket buteljering sker. Det utrymme som skapas i faten eller tunnorna fylls sedan på med den näst äldsta vinägern, och så vidare. Denna buteljering och påfyllnad, som kallas för "correr escalas", ger en vinäger som består av olika årgångsviner, vilket ger slutprodukten dess enhetliga egenskaper. En unik egenskap för vinäger med beteckningen "Condado de Huelva" är att under hela lagringsprocessen fram buteljering tillsätts *vino generoso* eller *vino generoso de licor* med den geografiska ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva" till eller används för att berika vinägern, vilket främjar jäsningen under lagringsprocessen, förbättrar vinägers bouquet genom bildandet av estrar, och gynnar tillväxten av de ättiksyrabakterier i alkoholen som kommer från *vino generoso* och *vino generoso de licor*, i syfte att förhindra att den ättiksyra som redan bildats försämras.

"Vinagre Viejo Solera" lagras i minst sex månader i ekfat eller ektunnor och "Vinagre Viejo Reserva" i minst 24 månader.

"Vinagre Viejo Añada" lagras, till skillnad från "Vinagre Viejo Solera" och "Vinagre Viejo Reserva" genom den traditionella metoden "Añadas" i minst 36 månader. Vid denna metod lagras vinäger i fat eller tunnor till vilka endast *vino generoso* eller *vino generoso de licor* får tillsättas. Dessa typer av vinäger framställs från viner från ett enda år eftersom blandning inte är tillåten, och egenskaperna är inneboende i det ifrågavarande årgångsvinet. Liksom med "criaderas y soleras"-systemet bidrar tillsättningen av *vino generoso* och *vino generoso de licor* under lagringen till slutprodukten unika egenskaper.

Lagringsutrymmena är utformade på ett sätt som medger en konstant temperatur på mellan 15° C och 18° C under hela året, med en högsta möjliga relativa fuktighet (mellan 60 % och 80 %), god ventilation och en lämplig placering. Detta uppnås genom höga tak och korrekt placerade fönster och genom att stänka vatten på jordgolven under perioder med höga temperaturer, vilket tillsammans bidrar till att skapa det mikroklimat som krävs för att säkerställa optimala förhållanden för att lagra vår vinäger.

De fat och tunnor av amerikanskt trä som används i Condado de Huelva spelar en grundläggande roll för att förbättra vinägers kvalitet under lagringsprocessen. På grund av ekens porositet kommer vinägern i kontakt med syret i luften, vilket leder till en oxideringsprocess som främjar lagring. Den mängd syre som tränger igenom träet uppskattas till 25 cm³ per liter/år. Allt detta är beroende av träets tjocklek och beskaffenhet.

Under lagring ändras vinägers kemiska sammansättning vilket bidrar till att vinägers egenskaper förändras. Det rör sig om följande processer:

- Avdunstning.
- Direkt extraktion från träet.
- Reaktionen mellan komponenter i träet och den vinäger som lagras.
- Reaktionen mellan komponenterna i den vinäger som lagras.
- Kemiska processer som till exempel oxidering och hydrolys.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

a) Vinagre Condado de Huelva

En vinäger som framställs genom ättiksyrajäsning av vitt vin eller *vino generoso* med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva".

Organoleptisk bedömning:

Utseende: svagt gul till bärnstensfärgad med ljus intensitet, passande för en "Vinagre del Condado de Huelva".

Doft: doft av ättika med toner av vin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva".

Smak: mild och vinös smak med balanserad syra. Lång eftersmak med inslag av äpple från den lokala druvsorten Zalema.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

"Vinagre del Condado de Huelva" lagras i ekfat eller ektunnor och är unik genom att den under lagringsprocessen berikas med *vino generoso* och *vino generoso de licor* med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva", vilket ger den vissa unika egenskaper, med en resterande alkoholhalt från dessa viner på högst 3 volymprocent.

Det finns tre underkategorier av denna vinäger, som skiljer sig i fråga om typ av lagring och lagringsperiod.

Organoleptisk bedömning:

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

Utseende: bärnstensfärgad med toner av mahogny. Medelintensitet.

Doft: doft av ättika med inslag av torkad frukt.

Smak: vinös smak, fyllig och balanserad.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

Utseende: mahognyfärgad med nyanser av bärnsten. Mycket hög intensitet.

Doft: skarp doft, med kraftigt inslag av ättika, toner av moget vin med beteckningen "Condado de Huelva", som påminner om vanilj, torkade fikon och russin.

Smak: torr, mycket syrlig.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

Utseende: djupt, mycket intensivt, mahognyfärgad, vilket speglar vinägers lena fyllighet.

Doft: kraftig doft av ättika med inslag av *vino generoso* och svaga toner av ek från faten.

Smak: fyllig, syrlig, välbalanserad, med en lång kraftig eftersmak. Påminner om torkade frukter och kryddor.

Kromatisk analys av vinäger med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinagre del Condado de Huelva" genom kolorimetriska metoder ger följande värden som utmärkande egenskaper:

a) Högsta värde för klarhet (L*): 93 %.

b) Färgintensitet, uttryckt genom chroma (Cab): mer än 20 enheter.

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):

De egenskaper som utmärker "Vinagre del Condado de Huelva" beror främst på den råvara från vilken vinägern framställs, dvs. ett vin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva" som får sina unika egenskaper från den lokala druvsorten Zalema som uteslutande odlas i det avgränsade geografiska området, samt på att framställningen och lagringen sker i Condado de Huelva.

Utöver detta gynnas, tack vare det geografiska läget för det område som omfattas av ursprungsbeckningen, jäsningsen av den höga relativa fuktigheten de milda temperaturerna och en högre syrehalt i luften till följd av närheten till Atlanten och Doñana nationalpark.

Det platta eller svagt böljande landskapet gör att området nås av dessa luftströmmar. Placeringen och uppbyggnaden av lagringsrummen tillåter en god ventilation, och gör att syret lättare kan tränga igenom ekträet i faten och tunnorna.

Klimatförhållandena påverkar framställningen av "Vinagre Viejo", och gör det även möjligt att lagra vinägern i slutna gårdar på producenternas anläggningar.

Parametrarnas värde är avgörande för vinägens egenskaper.

- Den resterande alkoholhalten på högst 3 volymprocent beror på att vinägern berikats med *vino generoso* och *vino generoso de licor* som certifierats av kontrollorganet för ursprungsbeckningen "Condado de Huelva".
- Till följd av porositeten i det trä som används för att göra faten och tunnorna kommer vinägern i kontakt med syre, vilket gynnar ättiksyrajäsning och ger en lägsta volatil ättiksyrahalt på 70 g/l.
- Under lagringsprocessen minskar vinägens volym genom avdunstning, vilket ökar mängden av torrs substans, som ökar ytterligare när ämnen extraheras från träet och komponenterna i träet och vinägern reagerar med varandra.
- Att stänka vatten på jordgolven är en metod som används i de rum där vinägern lagras för att kontrollera den relativa fuktigheten och temperaturen och se till att de hålls konstanta under lagringsprocessen, vilket gynnar vinägens mognad och minskar förluster genom avdunstning.
- Under lagringsprocessen minskar innehållet av lignin i träet genom hydrolys som orsakas av etanolet och vattnet. Hydrolys är den främsta vägen genom vilken ämnen tränger in från fatet eller tunnan till vinägern, och påverkar vinägens doft och färg under lagringen.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

(Boletín Oficial de la Junta de Andalucía nr 184 av den 16 september 2008, 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