

**Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2020/C 298/15)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av ändringar i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

**”Vinagre del Condado de Huelva”**

**EU-nr: PDO-ES-0724-AM01 – 19 juli 2017**

**SUB (X) SGB ( )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Namn: Consejo Regulador de las denominaciones de origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva» [kontrollorgan för ursprungsbeteckningarna ”Condado de Huelva”, ”Vinagre del Condado de Huelva” och ”Vino Naranja del Condado de Huelva”].

Adress: Plaza Ildfonso Pinto, s/n.  
21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)  
ESPAÑA

Tfn +34 959410322  
Fax +34 959413859  
E-post cr@condadodehuelva.es

Det berättigade intresset hos den ansökande gruppen grundar sig på det faktum att den utgör det organ som ansvarar för förvaltningen av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinagre del Condado de Huelva” och som stod bakom den ursprungliga ansökan om registrering av namnet.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat (inspektionsorgan och lagstiftningskrav)

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Typ av ändring(ar)

Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

#### 5. Ändring(ar)

##### 5.1 Produktbeskrivning

1. Följande punkt i avsnitt B.1. "Definition" i specifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats:

i) Ursprunglig text:

*"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".*

ii) Ny lydelse:

*"Vinagre del Condado de Huelva" är en vinäger av vin som framställs genom ättiksyrajäsning av ett certifierat vin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva".*

iii) Skäl:

Hänvisningen till att vinet ska ha certifierats av kontrollorganet har strukits för att efterlevnaden av produktspecifikationen ska kunna certifieras av vilket annat organ som helst som är ackrediterat att utföra denna uppgift.

Dessa ändringar måste också göras i alla avsnitt i produktspecifikationen som rör dessa aspekter.

2. Punkt 1 i avsnitt B.3. "Vinägers egenskaper" och punkt 3.2.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats:

i) Ursprunglig text:

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

ii) Ny lydelse:

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

iii) Skäl:

Enligt den nuvarande produktspecifikationen är det svårt för unga vinägersorter att uppfylla kraven eftersom mycket få av dessa är certifierade, trots att de har alla de egenskaper och typiska särdrag som är utmärkande för det geografiska ursprunget.

Egenskaperna i den nuvarande beskrivningen baserades på analyser av lagrade vinägersorter, vilket innebär att det inte finns några garantier för att olagrade vinägersorter kan uppfylla kraven. För olagrade vinägersorter garanteras sambandet genom att de framställs av samma råvara som de lagrade vinägersorterna, dvs. viner med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva".

3. Led 1 e i avsnitt B.3. i specifikationen och led 3.2.1 e i det sammanfattande dokumentet har strukits:

i) Ursprunglig text:

"e) Prolinhalt: lägst 300 mg/l."

ii) Ny lydelse:

"Led 1 e i avsnitt B.3 har strukits."

iii) Skäl:

Angivelsen av prolinparametern har strukits. Detta är ett index som används för att upptäcka processer som är förbjudna vid framställningen av vinäger, eftersom dess förekomst och koncentration har en direkt koppling till råvarans, dvs. vinets, ursprung. Detta index gör därför skillnad mellan jäst vinäger och artificiell vinäger från andra källor än vin. Angivelsen av torrs substans och aska kan fylla samma funktion eftersom båda dessa parametrar också bidrar till att fastställa vinägers autentiska ursprung. Det är därför onödigt att ange prolinhalten.

Detta argument stöds av att den kemiska bedömningen av prolinhalten inte ingår i OIV:s kompendium över analysmetoder för vinvinäger, och av att det inte finns några officiella analysmetoder, till skillnad från vad som är fallet när det gäller torrs substans och aska.

4. Punkt 2 i avsnitt B.3. i specifikationen och punkt 3.2.2 i det sammanfattande dokumentet har strukits:

i) Ursprunglig text:

"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."

ii) Ny lydelse:

"Punkt 2 i avsnitt B.3 har strukits."

iii) Skäl:

När ursprungsbeteckningen "Vinagre del Condado de Huelva" registrerades fanns den spanska rättsliga ram för vinäger som motsvarar den strukna informationen i *kungligt dekret 2070/1993 av den 26 november 1993 om godkännande av tekniska föreskrifter och hälsoföreskrifter för produktion och saluföring av vinäger*.

Eftersom hygien- och hälsokraven i kungligt dekret 2070/1993 av den 26 november 1993 har harmoniserats genom ett antal övergripande EU-bestämmelser har de artiklar i denna standard som hänvisar till dessa krav de facto upphävts.

Producenter av "Vinagre del Condado de Huelva" måste uppfylla de specifika krav som anges i specifikationen för vinägersorterna och, när det gäller hygien- och hälsokrav som inte tas upp i specifikationen, följa relevant spansk lagstiftning.

5. Punkt 3 i avsnitt B.3. i specifikationen och punkt 3.2.3 i det sammanfattande dokumentet har strukits:

i) Ursprunglig text:

"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."

ii) Ny lydelse:

"Punkt 3 i avsnitt B har strukits."

iii) Skäl:

Den kemiska bedömningen av hur pass intensiv och klar färgen är har också strukits. Dessa specifikationer ingår inte i OIV:s kompendium över analysmetoder för vinvinäger, vilket innebär att det inte finns någon officiell analysmetod, och de anses därför vara överflödiga med avseende på den organoleptiska beskrivningen av färgen.

6. En ny punkt 2 har lagts till i avsnitt B.3. i specifikationen och en ny punkt 3.2.2 har lagts till i det sammanfattande dokumentet:

i) Ursprunglig text:

”Det finns ingen ursprunglig text.”

ii) Ny lydelse:

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

a) Lägsta total ättiksyrahalt: 60 g/l.

b) Löslig torrsubstans: lägst 1,3 g/l och grad av ättiksyra.

c) *Acetoinhalt: lägst 35 mg/l.*”

iii) Skäl:

Såsom anges i ändring 2 i denna ansökan beskrev specifikationen bara lagrad vinäger. Därför kommer nu även olagrad vinäger att beskrivas.

För olagrad vinäger garanteras sambandet eftersom den framställs av samma råvara, dvs. viner med ursprungsbe-teckningen ”Condado de Huelva” som framställs av druvsorten zalema, som är lokal och uteslutande används för ursprungsbe-teckningen ”Condado de Huelva”. Både halten löslig torrsubstans och acetoin förekommer i högre mängder än vad som krävs i spansk lagstiftning.

7. Definitionen av ”Vinagre del Condado de Huelva” i avsnitt B.4.1 i specifikationen och led a i avsnittet ”Typer av vinäger” i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats:

i) Ursprunglig text:

”Vinäger som framställs genom ättiksyrajäsning av vin som certifierats av kontrollorganet för ursprungsbe-teckningen ’Condado de Huelva’, med en resterande alkoholhalt från det vin som använts av högst 0,5 volymprocent.”

ii) Ny lydelse:

”*Vinäger som framställs genom ättiksyrajäsning av vin med ursprungsbe-teckningen ’Condado de Huelva’, med en resterande alkoholhalt från det vin som använts av högst 1,5 volymprocent.*”

iii) Skäl:

Hänvisningen till ”som certifierats” i definitionen har strukits i enlighet med ändring 1.

Definitionen motsvarar olagrad vinäger. I linje med ändringarna 4 och 6 har kravet på att den resterande alkoholhalten inte får överskrida 0,5 volymprocent utgått, och denna parameter har anpassats till den parameter som fastställs i spansk lagstiftning (1,5 volymprocent).

8. Den organoleptiska bedömningen i avsnitt B.4.1 i specifikationen och led a i avsnittet ”Typer av vinäger” i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats:

Detta motsvarar den organoleptiska bedömningen av olagrad vinäger.

i) Ursprunglig text:

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

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

ii) Ny lydelse:

”*Utseende: svagt gul till bärnstensfärgad med ljus intensitet.*

”*Smak: mild och vinös smak med balanserad syra. Lång eftersmak med inslag av stenfrukt.*”

iii) Skäl:

Den organoleptiska bedömningen har ändrats för att fastställa objektiva, kvantifierbara och mätbara värden så att aktörerna kan garantera de relevanta produktkontrollerna och för att säkerställa tredjepartscertifiering av de organ som ansvarar för bedömningen av överensstämmelse. Litterära beskrivningar som inte kan certifieras, såsom ”passande för en ’Condado de Huelva’-vinäger”, har strukits, och avsnittet har formulerats med hjälp av termer som används av smakprovningspaneler. I detta fall har till exempel ”äpple” ersatts med ”stenfrukt”.

9. Hänvisningarna till de tre olika typerna av vinäger i avsnitt B.4.2 i specifikationen och led b i avsnittet "Typer av vinäger" i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har förenklats:

"*Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera*" ändras till "*Vinagre Solera*", "*Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva*" till "*Vinagre Reserva*" och "*Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada*" till "*Vinagre Añada*".

Skäl:

De termer som används för lagrad vinäger har förenklats genom strykning av hänvisningarna till "Viejo Condado de Huelva" för att dra ner på innehållet på etiketterna. Hur som helst ska den obligatoriska hänvisningen "Vinagre del Condado de Huelva" finnas på etiketten.

10. Den organoleptiska bedömningen av "Vinagre Reserva" i avsnitt B.4.2 i specifikationen och led b 2 i avsnittet "Typer av vinäger" i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har förbättrats:

- i) Ursprunglig text:

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

Smak: torr, mycket syrlig."

- ii) Ny lydelse:

"Doft: stark doft, med kraftigt inslag av ättika och svaga toner av torkad frukt.

Smak: syrlig."

- iii) Skäl:

Den organoleptiska bedömningen har ändrats för att fastställa objektiva, kvantifierbara och mätbara värden så att aktörerna kan garantera de relevanta produktkontrollerna och för att säkerställa tredjeparts-certifiering av de organ som ansvarar för bedömningen av överensstämmelse. Såsom anges ovan har beskrivningar som inte kan certifieras, såsom "toner av moget vin med beteckningen 'Condado de Huelva'" och "speglar vinägens lina fyllighet" strukits, och avsnittet har formulerats med hjälp av termer som används av smakprovningspaneler. Här har exempelvis "torkade fikon och russin" ersatts av "svaga toner av torkad frukt".

11. Den organoleptiska bedömningen av "Vinagre Añada" i avsnitt B.4.2 i specifikationen och led b 3 i avsnittet "Typer av vinäger" i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har förbättrats:

- i) Ursprunglig text:

"*Utseende: djupt, mycket intensivt, mahognyfärgad, vilket speglar vinägens lina fyllighet.*

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

- ii) Ny lydelse:

"*Utseende: intensivt mahognyfärgad.*

*Doft: kraftig doft av ättika och svaga toner av ek från faten.*"

- iii) Skäl:

Den organoleptiska bedömningen har ändrats för att fastställa objektiva, kvantifierbara och mätbara värden så att aktörerna kan garantera de relevanta produktkontrollerna och för att säkerställa tredjeparts-certifiering av de organ som ansvarar för bedömningen av överensstämmelse. Såsom nämnts tidigare har litterära beskrivningar som inte kan certifieras, till exempel "speglar vinägens lina fyllighet" och "med inslag av vino generoso", strukits.

## 5.2 Bevis på ursprung

12. Avsnitt D.3. "Certifiering av en tillverknings-sats" i specifikationen har ändrats på följande sätt, utan att det sammanfattande dokumentet påverkas:

- i) Ursprunglig text:

"D.3) Certifiering av en tillverknings-sats

För att slutprodukten ska kunna certifieras måste en registrerad producent föra ett register över alla steg som utförs under produktionsprocessen.

Råvaran, dvs. vinet, måste certifieras av kontrollorganet för 'Condado de Huelva' och registreras i den loggbok över inkommande och utgående varor som anges ovan.

När vinet har omvandlats till vinäger måste de nominella kvantiteter vinäger som framställs registreras, tillsammans med den halt av flyktiga syror som genereras, och dessa kvantiteter ska läggas till vinkällarens befintliga lager.

Innan vinägern förpackas eller säljs måste vinkällaren meddela kontrollorganets tekniska avdelning, som kommer att ta stickprover för analys av de parametrar som anges i punkt B.3 i denna specifikation.

När stickproverna har analyserats ska kontrollorganet, i lämpliga fall, godkänna försäljningen eller paketeringen, överlämna kvalitetsmärkningarna och certifiera den tillverkningsats som stickprovet togs från.

När vinägern har släppts ut på marknaden övervakar kontrollorganet utvalda tillverkningsatser, tar stickprover vid försäljningsställen och samlar in extern produktinformation.”

ii) Ny lydelse:

”D.3. Certifiering

För att slutprodukten ska kunna certifieras måste en registrerad producent föra ett register över alla steg som utförs under produktionsprocessen.

Råvaran, dvs. vinet, måste ha ursprungsbeteckningen 'Condado de Huelva' och registreras i den loggbok över inkommande och utgående varor som anges ovan.

När vinet har omvandlats till vinäger måste de nominella kvantiteter vinäger som framställs registreras, tillsammans med den halt av flyktiga syror som genereras, och dessa kvantiteter ska läggas till i vinkällarens befintliga lager.

När vinägern har släppts ut på marknaden övervakar kontrollorganet utvalda tillverkningsatser, tar stickprover vid försäljningsställen och samlar in extern produktinformation.”

iii) Skäl:

Certifiering av tillverkningsatser tillåts inte enligt standarden ISO/IEC 17065:2012.

Hänvisningarna till certifiering av kontrollorganet och kraven gällande den provtagning som utförs av kontrollorganets tekniska avdelning, liksom dess godkännande av försäljning eller paketering, har strukits.

I enlighet med ändring 1 har hänvisningen till kontrollorganets certifiering strukits.

När det gäller provtagning ingår detta i aktörens system för egenkontroll, och det är även aktören själv som ansvarar för försäljningen och paketeringen.

### 5.3 Produktionsmetod

13. Avsnitt E.1. "Vinagre del Condado de Huelva" i specifikationen har ändrats utan att det sammanfattande dokumentet påverkas:

i) Ursprunglig text:

Det finns ingen ursprunglig text.

ii) Ny lydelse:

— Ett nytt stycke har lagts till i början av avsnittet:

*"Det finns två olika metoder för att framställa 'Vinagre del Condado de Huelva': industrimetoden, där man använder nedsänkt jäsning, och den traditionella metoden, där man använder ytjäsning."*

iii) Skäl:

För tydlighetens skull har ett inledande stycke inkluderats för att specificera att det finns två produktionsmetoder, nämligen industrimetoden och den traditionella metoden.

14. Texten i fjärde stycket i avsnitt E.1. "Vinagre del Condado de Huelva" i specifikationen har strukits utan att det sammanfattande dokumentet påverkas:

i) Ursprunglig text:

*"... den lägsta totala ättiksyrahalten uppgår till 70 g/l och den resterande alkoholhalten får inte överstiga 0,5 volymprocent."*

ii) Ny lydelse:

Utgår.

iii) Skäl:

I enlighet med ändring 6 och 7.

15. I slutet av avsnitt E.1. "Vinagre del Condado de Huelva" i specifikationen har följande text lagts till utan att det sammanfattande dokumentet påverkas:

i) Ursprunglig text:

Det finns ingen ursprunglig text.

ii) Ny lydelse:

Följande punkt infogas:

*"Den traditionella metoden, eller ytjäsning, kännetecknas av ättiksyrabakteriernas reaktion vid direktkontakt med syrgas i skiktet mellan vätska och gas, i likhet med Orleans-metoden, som används i området."*

iii) Skäl:

Produktspecifikationen inkluderade en beskrivning av industrimetoden, som skiljer sig från den traditionella metod som används i området. En beskrivning av den sistnämnda hade utelämnats av misstag.

16. Avsnitt E.2. "Vinagre del Condado de Huelva Viejo" i specifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats:

i) Ursprunglig text:

"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."

ii) Ny lydelse:

"Både 'Vinagre Solera' och 'Vinagre Reserva' lagras enligt det traditionella systemet 'criaderas y soleras', som är ett dynamiskt system där amerikanska ekfat och ektunnor staplas ovanpå varandra i rader. Yngre vinäger blandas med äldre. Det utrymme som skapas i faten eller tunnorna fylls sedan på med den näst äldsta vinägern, och så vidare."

iii) Skäl:

Hänvisningarna till radernas pyramidstruktur har strukits och beskrivningen av lagringsprocessen har förenklats med avseende på bruket av "correr escalas", där man använder sig av en buteljerings- och påfyllnadsmetod. Detta beror på att radernas fysiska utformning inte har något samband med produktkvaliteten, så länge som yngre vinäger blandas med äldre.

Följande meningar har också strukits: "Den mängd syre som tränger igenom träet uppskattas till 25 cm<sup>3</sup> per liter/år. Allt detta är beroende av träets tjocklek och beskaffenhet.". Hänvisningen till syre som tränger igenom träet har strukits eftersom den är beskrivande och inte en kvalitetsparameter som kan certifieras.

#### 5.4 Samband

17. Avsnitt G.3. "Mänskligt samband" i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats:

Alla de ändringar som görs i detta avsnitt är ändringar som redan har förklarats. De påverkar inte sambandet eftersom de uteslutande rör

- hänvisningen till den traditionella produktionsmetoden i enlighet med ändring 13,
- förenklingen av hänvisningarna till typerna av "Vinagre Condado de Huelva Viejo" i enlighet med ändring 9,
- strykningen av hänvisningen till syre som tränger igenom träet i enlighet med ändring 16,
- förtydligandet av att koncentrationen på upp till 3 volymprocent och halten av flyktiga syror på 70 g/l motsvarar lagrad vinäger i enlighet med ändring 2.

## 5.5 Annat

18. Avsnitt H. "Inspektionsorgan" i specifikationen har ändrats på följande sätt, utan att det sammanfattande dokumentet påverkas:

i) Ursprunglig text:

"Efterlevnaden av specifikationen ska kontrolleras innan produkten saluförs, i enlighet med rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006.

Det behöriga inspektionsorganet är generaldirektoratet för industri och livsmedelskvalitet vid ministeriet för jordbruk och fiske, som hör till regeringen i den autonoma regionen Andalusien – C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tfn: 955 032 278, Fax: 955 032 112. E-post: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

Information om de enheter som ansvarar för kontrollen av att de särskilda villkoren i specifikationen följs finns på följande adress:

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

De specifika uppgifterna beror på de kontroller som görs av att specifikationen följs innan produkten släpps ut på marknaden."

ii) Ny lydelse:

"H) Kontroll av att produktspecifikationen följs.

Den behöriga myndighet som utsetts till ansvarig för kontrollerna är generaldirektoratet för den jordbruksbaserade livsmedelsindustrin, innovation och livsmedelskedjan vid ministeriet för jordbruk, boskap, fiske och hållbar utveckling, som hör till regeringen i den autonoma regionen Andalusien, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tfn: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

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

Information om de enheter som ansvarar för kontrollen av att de särskilda villkoren i specifikationen följs finns på följande adress:

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

iii) Skäl:

Texten har anpassats för att återspegla tillämplig EU-lagstiftning och den behöriga myndighetens namn.

19. Avsnitt I. "Märkning" i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats:

i) Ursprunglig text:

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

ii) Ny lydelse:

"Etiketter och kvalitetsmärkningar för skyddade produkter måste verifieras och registreras av kontrollorganet.

Alla förpackningar som används för att saluföra vinägern måste vara försedda med kvalitetsmärkningar eller numererade märkningar, som anbringas på så sätt att de inte kan återanvändas, som utfärdats av kontrollorganet eller, i förekommande fall, numererade sekundära etiketter, i enlighet med de normer som kontrollorganet fastställer.

Kontrollorganets åtgärder som rör användningen av dessa etiketter får aldrig diskriminera någon aktör som uppfyller kraven i specifikationen."

iii) Skäl:

Lydelsen i detta avsnitt har utökats och förbättrats för att garantera att kontrollorganet inte diskriminerar någon aktör som uppfyller kraven i produktspecifikationen.

20. Avsnitt J) "Lagstiftningskrav" i produktspecifikationen har strukits, utan att det sammanfattande dokumentet påverkas, eftersom detta inte krävs enligt relevant unionslagstiftning.



## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "Vinagre del Condado de Huelva"

EU-nr: PDO-ES-0724-AM01 – 19 juli 2017

## SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

"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 namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Vinagre del Condado de Huelva" är en vinäger av vin som framställs genom ättiksyrajäsning av ett vin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva".

De fysiska och kemiska egenskaperna hos "Vinagre del Condado de Huelva" definieras på följande sätt:

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

- a) Lägsta total ättiksyrahalt: 70 g/l.
- b) Löslig torrsubstans: lägst 1,3 g/l och grad av ättiksyra.
- c) Askhalt: 1–7 g/l.
- d) Acetoinhalt: lägst 100 mg/l.

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

- a) Lägsta total ättiksyrahalt: 60 g/l.
- b) Löslig torrsubstans: lägst 1,3 g/l och grad av ättiksyra.
- c) Acetoinhalt: lägst 35 mg/l."

De organoleptiska egenskaperna hos "Vinagre del Condado de Huelva" definieras på följande sätt:

## 1. "Vinagre Condado de Huelva"

Vinäger som framställs genom ättiksyrajäsning av vin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva", med en resterande alkoholhalt från det vin som använts av högst 1,5 volymprocent.

Organoleptisk bedömning.

Utseende: svagt gul till bärnstensfärgad med ljus intensitet.

Doft: doft av ättika med vinösa toner.

Smak: mild och vinös smak med balanserad syra. Lång eftersmak med inslag av stenfrukt.

## 2. "Vinagre Condado de Huelva Viejo"

"Vinagre del Condado de Huelva" lagras i ekfat eller ektunnor och berikas med likörvin och kvalitetslikörvin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva", 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.

### 2.1 Vinagre Solera

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

Organoleptisk bedömning

Utseende: bärnstensfärgad med toner av mahogny. Medelintensitet.

Doft: doft av ättika med toner av nötter.

Smak: vinös smak, fyllig och balanserad.

### 2.2 Vinagre Reserva

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

Organoleptisk bedömning

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

Doft: stark doft, med kraftigt inslag av ättika och svaga toner av torkad frukt.

Smak: mycket syrlig, torr eller söt.

### 2.3 Vinagre Añada

Detta är en "Vinagre del Condado de Huelva" som lagrats på träfat i minst tre år med den statiska metoden.

Organoleptisk bedömning

Utseende: intensivt mahognyfärgad.

Doft: kraftig doft av ättika och svaga toner av ek från faten.

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

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

De råvaror som används för att framställa vinägern är vitt vin eller likörvin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva", vars produktionsområde exakt motsvarar det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinagre del Condado de Huelva". De viner som används kommer därför uteslutande från det avgränsade geografiska området för vinägern.

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

–

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

–

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Etiketterna och garantimärkningarna för skyddade produkter måste verifieras och registreras av kontrollorganet.

Alla förpackningar som används för att saluföra vinägern måste vara försedda med kvalitetsmärkingar eller numrerade märkingar, som anbringas på så sätt att de inte kan återanvändas, som utfärdats av kontrollorganet eller, i förekommande fall, numrerade sekundära etiketter, i enlighet med de normer som kontrollorganet fastställer.

Kontrollorganets åtgärder som rör användningen av dessa etiketter får aldrig diskriminera någon aktör som uppfyller kraven i specifikationen.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

De kommuner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinagre del Condado de Huelva" är 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 och Villarrasa. Området sträcker sig längs flodstranden till nedre Guadalquivir och gränsar till Doñana nationalpark.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

#### a) Naturliga faktorer

De egenskaper som kännetecknar vinäger med beteckningen "Condado de Huelva" är framför allt ett resultat av den naturliga miljö i vilken den framställs och lagras, och påverkas på ett genomgripande och unikt sätt av närheten till Doñana nationalpark, som betraktas som en av Europas lungor. 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 m till 180 m från syd till nord, med en enhetlig jordmån som beror på det bördiga modermaterialets 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 mellan 3 000 och 3 100 timmar per år.
- Den relativa luftfuktigheten ligger på mellan 60 % och 80 %.

#### b) Mänskliga faktorer

Två olika typer av vinäger framställs i Condado de Huelva:

Den första, dvs. olagrad "Vinagre del Condado de Huelva", framställs genom ättiksyrajäsning av vitt vin eller likörvin 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 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, som är känd som "Vinagre Condado de Huelva Viejo" klassificeras i tre undertyper beroende på typen av lagring och lagringsperioden: "Vinagre Solera", "Vinagre Reserva" och "Vinagre Añada".

Både "Vinagre Solera" och "Vinagre Reserva" lagras enligt det traditionella systemet "criaderas y soleras", som är ett dynamiskt system där amerikanska ekfat och ektunnor staplas ovanpå varandra i kaskadliknande rader. Detta innebär att yngre vinäger blandas med äldre. Det utrymme som skapas i faten eller tunnorna fylls sedan på med den näst äldsta vinägern, och så vidare. På detta sätt erhålls vinäger som består av flera vinärgångar och kännetecknas av slutproduktens enhetlighet. En unik egenskap för vinäger med beteckningen "Condado de Huelva" är att under hela lagringsprocessen och fram till dess att produkten buteljerar, tillsätts likörvin eller kvalitetslikörvin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva" till vinägern eller används för att berika den. Det främjar jäsningen under lagringsprocessen, förbättrar vinägers bouquet genom bildandet av estrar och gynnar tillväxten av de ättiksyrabakterier i alkoholen som kommer från likörvinet, i syfte att förhindra att den ättiksyra som redan bildats försämrar.

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

”Vinagre Añada” lagras, till skillnad från ”Vinagre Solera” och ”Vinagre Reserva” genom den traditionella, statiska metoden ”Añadas” i minst 36 månader. Med denna metod lagras vinägern i fat eller tunnor till vilka endast likörvin eller kvalitetslikörvin får tillsättas. Dessa typer av vinäger framställs från viner från ett enda år eftersom ingen blandning sker, och egenskaperna har sin grund i det ifrågavarande årgångsvinet. Liksom med ”*criaderas y soleras*”-systemet bidrar tillsättningen av likörvin och kvalitetslikörvin under lagringen till slutproduktens unika egenskaper.

Lagringsutrymmena har utformats för att upprätthålla en konstant temperatur på mellan 15 °C och 18 °C under hela året, med 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 vinägens kvalitet under lagringsprocessen. På grund av ekens porositet kommer vinägern i kontakt med syret i luften, vilket leder till en oxideringsprocess som främjar lagringen.

Under lagring ändras den lagrade vinägens kemiska sammansättning, vilket bidrar till att vinägens egenskaper förändras. Det rör sig om följande processer:

- Avdunstning.
- Direkt extraktion från träet.
- Reaktioner mellan komponenterna i träet och den vinäger som lagras.
- Reaktioner mellan komponenterna i den vinäger som lagras.
- Kemiska processer som oxidering och hydrolys.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Den vinäger som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Vinagre del Condado de Huelva” erhålls genom ättiksyrajäsning av vin med ursprungsbeteckningen ”Condado de Huelva”, och kan, beroende på om den är lagrad eller inte, inkludera ”Vinagre del Condado de Huelva” och ”Vinagre Viejo del Condado de Huelva”.

### a) ‘Vinagre Condado de Huelva’

Vinäger som framställs genom ättiksyrajäsning av vin med ursprungsbeteckningen ”Condado de Huelva”, med en resterande alkoholhalt från det vin som använts av högst 1,5 volymprocent.

Organoleptisk bedömning

Utseende: svagt gul till bärnstensfärgad med ljus intensitet.

Doft: doft av ättika med vinösa toner.

Smak: mild och vinös smak med balanserad syra. Lång eftersmak med inslag av stenfrukt.

### b) ”Vinagre Condado de Huelva Viejo”

”Vinagre del Condado de Huelva” lagras i ekfat eller ektunnor och är unik genom att den under lagringsprocessen berikas med likörvin eller kvalitetslikörvin 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

#### 1. Vinagre Solera

Utseende: bärnstensfärgad med toner av mahogny. Medelintensitet.

Doft: doft av ättika med toner av nötter.

Smak: vinös smak, fyllig och balanserad.

#### 2. Vinagre Reserva

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

Doft: stark doft, med kraftigt inslag av ättika och svaga toner av torkad frukt.

Smak: mycket syrlig, torr eller söt.

### 3. Vinagre Añada

Utseende: intensivt mahognyfärgad.

Doft: kraftig doft av ättika och svaga toner av ek från faten.

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

#### 5.3. Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

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 ursprungsbeteckningen, 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 luftströmmar. Placeringen och uppbyggnaden av lagringsrummen tillåter en god ventilation och gör att syret lättare kan tränga igenom ekträet i faten och tunnorna.

Klimatförhållandena gör det även möjligt att lagra vinägern på slutna innergårdar vid producenternas anläggningar.

Parametrarnas värde är avgörande för vinägers egenskaper.

- Den resterande alkoholhalten beror på att vinägern berikats med likörvin eller kvalitetslikörvin med ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva", och får uppgå till 3 volymprocent när det rör sig om lagrad vinäger.
- Till följd av porositeten i det trä som används för att göra faten och tunnorna kommer vinägern i kontakt med syre, vilket gynnar ättiksyrajäsningen och ger lagrad vinäger en lägsta halt av flyktiga syror på 70 g/l.
- Under lagringsprocessen minskar vinägers volym genom avdunstning, vilket ökar torrsubstansen, 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 vinägers mognad och minskar förluster genom avdunstning.
- Under lagringsprocessen minskar innehållet av lignin i träet genom hydrolys som orsakas av etanolen och vattnet. Hydrolys är den främsta vägen genom vilken ämnen tränger in från fatet eller tunnan till vinägern, och påverkar doften hos och färgen på lagrad vinäger.

#### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Specifikationen kan nås på webbplatsen tillhörande ministeriet för jordbruk, boskap, fiske och hållbar utveckling (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) genom att klicka på följande länk: "Áreas de actividad"/"Industrias y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad y Promoción"/"Denominaciones de calidad"/"Vinagres", eller genom att klicka på denna länk: [http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC\\_DOP\\_Vinagre\\_Condado\\_modificado.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DOP_Vinagre_Condado_modificado.pdf)

---