

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, gdy zmiana ta nie jest nieznaczna

(2020/C 298/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Vinagre del Condado de Huelva”

Nr UE: PDO-ES-0724-AM01 – 19.7.2017

ChNP (X) ChNP ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Consejo Regulador de las denominaciones de origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva» [Rada Regulacyjna ds. nazw pochodzenia „Condado de Huelva”, „Vinagre del Condado de Huelva” i „Vino Naranja del Condado de Huelva”].

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

Tel. +34 959410322

Faks +34 959413859

E-mail cr@condadodehuelva.es

Uzasadniony interes grupy składającej wniosek wynika z faktu, że jest ona organem odpowiedzialnym za zarządzanie chronioną nazwą pochodzenia „Vinagre del Condado de Huelva” i że to ona pierwotnie złożyła wniosek o rejestrację nazwy.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- inne (organ kontrolny i wymogi prawne)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

1. Zmieniono następujący ustęp w sekcji B.1 „Definicja” specyfikacji oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„Vinagre del Condado de Huelva» jest octem winnym uzyskiwanym w drodze kwaśnej fermentacji wina, podlegającym certyfikacji dokonywanej przez Radę Regulacyjną dla nazwy pochodzenia »Condado de Huelva»”.

(ii) nowe brzmienie:

„Vinagre del Condado de Huelva» jest octem winnym uzyskiwanym w drodze kwaśnej fermentacji wina certyfikowanego o nazwie pochodzenia »Condado de Huelva».

(iii) uzasadnienie:

skreśla się odniesienie do certyfikacji wina przez Radę Regulacyjną, aby zgodność ze specyfikacją produktu mogła być poświadczona przez dowolny inny organ, który jest akredytowany do tego zadania.

Zmiany te należy również wprowadzić we wszystkich sekcjach specyfikacji produktu, które dotyczą tych aspektów.

2. Zmieniono pkt 1 w sekcji B.3 „Charakterystyka octu” oraz pkt 3.2.1 jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„1. Wartości uzyskane w analizach chronionych octów muszą mieścić się w następujących przedziałach:”

(ii) nowe brzmienie:

„1. Wartości uzyskane w analizach chronionych octów dojrzałych muszą mieścić się w następujących przedziałach:”

(iii) uzasadnienie:

zgodnie z obowiązującą specyfikacją produktu przestrzeganie warunków jest trudne w przypadku młodych octów, ponieważ bardzo niewiele z nich jest certyfikowanych, mimo że wszystkie one mają cechy charakterystyczne i typowe właściwości związane z pochodzeniem geograficznym.

Cechy charakterystyczne zawarte w obecnym opisie oparto na analizie octów dojrzałych, co oznacza, że nie ma gwarancji, że octy niedojrzałe będą posiadać takie cechy. W przypadku octów niedojrzałych związek jest gwarantowany, ponieważ są one produkowane z tego samego surowca co octy dojrzałe, tj. z win o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”.

3. Skreślono pkt 1 lit. e) w sekcji B.3 specyfikacji oraz pkt 3.2.1 lit. e) jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„e) zawartość proliny: nie mniej niż 300 mg/l.”

(ii) nowe brzmienie:

„Skreśla się pkt 1 lit. e) w sekcji B.3.”

(iii) uzasadnienie:

skreśla się specyfikację parametru dotyczącego proliny. Jest to wskaźnik służący do wykrywania procesów, których stosowanie w produkcji octu jest zabronione, ponieważ obecność i stężenie tego związku są bezpośrednio związane z pochodzeniem surowca, tj. wina. Wskaźnik ten pozwala odróżnić ocet fermentacyjny od octu sztucznego pochodzącego z innych źródeł niż wino. Specyfikacja suchego ekstraktu i popiołu może spełniać tę samą funkcję, ponieważ oba parametry odnoszą się również do czystości pochodzenia octu. W związku z tym określenie zawartości proliny jest zbędne.

Argument ten jest poparty faktem, że w opracowanym przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV) kompendium metod analizy octu winnego nie zamieszczono oceny chemicznej zawartości proliny i nie istnieją żadne oficjalne metody analizy, w przeciwieństwie do suchego ekstraktu i popiołu.

4. Skreślono pkt 2 w sekcji B.3 specyfikacji oraz pkt 3.2.2 jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„2. Poniżej wskazano maksymalną ilość następujących substancji:

- a) rtęć: 0,05 ppm;
- b) arszenik: 0,5 ppm;
- c) ołów: 0,5 ppm;
- d) miedź i cynk: 10 mg/l
- e) żelazo: 10 mg/l
- f) siarczany: 2 g/l, wyrażone jako siarczan potasu;
- g) chlorki: 1 g/l, wyrażone jako chlorek sodu.”

(ii) nowe brzmienie:

„Skreśla się pkt 2 sekcji B.3.”

(iii) uzasadnienie:

w momencie rejestracji nazwy pochodzenia „Vinagre del Condado de Huelva” ramy prawne dotyczące octu w Hiszpanii, odpowiadające usuniętych informacjom, zostały określone w dekrete królewskim nr 2070/1993 z dnia 26 listopada 1993 r. zatwierdzającym przepisy techniczne i zdrowotne dotyczące produkcji octów i wprowadzania ich do obrotu.

W związku z tym, że wymogi higieniczno-sanitarne określone w dekrete królewskim nr 2070/1993 z dnia 26 listopada 1993 r. zostały zharmonizowane w ramach szeregu przekrojowych przepisów UE, artykuły tej normy, które odnoszą się do tych wymogów, zostały *de facto* uchylone.

Producenci „Vinagre del Condado de Huelva” są zobowiązani do przestrzegania szczegółowych wymogów określonych w specyfikacji octów oraz – jeżeli chodzi o wymogi higieniczno-sanitarne nieobjęte specyfikacją – do przestrzegania odpowiednich przepisów prawa hiszpańskiego.

5. Skreślono pkt 3 w sekcji B.3 specyfikacji oraz pkt 3.2.3 jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„3. Analiza chromatyczna przy zastosowaniu analizy kolorymetrycznej transmisji daje następujące wartości:

- a) maksymalna wartość klarowności (L*): 93 %;
- b) intensywność barwy, wyrażona przez chromatyczność (Cab): większa niż 20 jednostek.”

(ii) nowe brzmienie:

„Skreśla się pkt 3 w sekcji B.”

(iii) uzasadnienie:

skreśla się również chemiczną ocenę intensywności i klarowności barwy. Specyfikacje te nie są zawarte w opracowanym przez OIV kompendium metod analizy octu winnego, co oznacza, że nie istnieją żadne oficjalne metody analizy, w związku z tym zostają uznane za zbędne w odniesieniu do organoleptycznej charakterystyki barwy.

6. Dodano nowy pkt 2 w sekcji B.3 specyfikacji oraz nowy pkt 3.2.2 w jednolitym dokumencie:

(i) pierwotny tekst:

„Brak tekstu oryginalnego.”

(ii) nowe brzmienie:

„2. Wartości uzyskane w analizach chronionych octów niedojrzałych muszą mieścić się w następujących przedziałach:

a) minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 60 g/l;

b) rozpuszczalny suchy ekstrakt: nie mniej niż 1,30 g/l i jeden punkt procentowy kwasu octowego;

c) zawartość acetoiny: nie mniej niż 35 mg/l.”

(iii) uzasadnienie:

jak stwierdzono w zmianie nr 2 do niniejszego wniosku, w specyfikacji opisano wyłącznie ocet dojrzały. W związku z tym obecnie zostaną również opisane octy niedojrzałe.

W przypadku octów niedojrzałych związek jest gwarantowany, ponieważ są one produkowane z tego samego surowca, tj. z win objętych nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”, wyprodukowanych z odmiany winorośli Zalema, która jest rodzima i wyłączna w odniesieniu do nazwy pochodzenia „Condado de Huelva”. Zarówno rozpuszczalny suchy ekstrakt, jak i acetoina występują w nich w większych ilościach niż wymagają tego przepisy prawa hiszpańskiego.

7. Zmieniono definicję „Vinagre del Condado de Huelva” w sekcji B.4.1 specyfikacji oraz w pkt 3.2 lit. a) sekcji „Rodzaje octu” jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„Ocet uzyskiwany w drodze kwaśnej fermentacji wina certyfikowanego objętego nazwą pochodzenia »Condado de Huelva«, przy czym resztkowa zawartość alkoholu z wina wykorzystanego do jego produkcji nie przekracza 0,5 % obj.”

(ii) nowe brzmienie:

„Ocet uzyskiwany w drodze kwaśnej fermentacji wina objętego nazwą pochodzenia »Condado de Huelva«, przy czym resztkowa zawartość alkoholu z wina wykorzystanego do jego produkcji nie przekracza 1,5 % obj.”

(iii) uzasadnienie:

określenie „certyfikowany” w definicji zostało usunięte zgodnie ze zmianą nr 1.

Definicja ta odpowiada octowi niedojrzałemu. Zgodnie ze zmianami 4 i 6 skreślono wymóg, aby resztkowa zawartość alkoholu nie przekraczała 0,5 % obj., a parametr ten dostosowano do parametru określonego w przepisach prawa hiszpańskiego (1,5 % obj.).

8. Zmieniono analizę organoleptyczną w pkt B.4.1 specyfikacji oraz w pkt 3.2 lit. a) sekcji „Rodzaje octu” jednolitego dokumentu:

Odpowiada ona analizie organoleptycznej octu niedojrzałego.

(i) pierwotny tekst:

„Wygląd: barwa od bladej do jasnobursztynowej, właściwa dla octu »Condado de Huelva«.

Smak: łagodny winny smak, o odpowiednio wyważonej kwaśności. Długo utrzymujący się w ustach posmak z nutą jabłka otrzymaną dzięki zastosowaniu odmiany winogron Zalema.

(ii) nowe brzmienie:

„Wygląd: barwa o małej intensywności od bladej do bursztynowej.

Smak: łagodny winny smak, o odpowiednio wyważonej kwaśności. Długo utrzymujący się w ustach posmak z nutą owoców pestkowych.”

(iii) uzasadnienie:

analizę organoleptyczną zmieniono w celu ustalenia obiektywnych, wymiernych i policzalnych wartości, aby podmioty gospodarcze mogły zagwarantować odpowiednie kontrole produktów oraz zapewnić certyfikację przez osoby trzecie w stosunku do organów odpowiedzialnych za ocenę zgodności. Opisy literackie, których nie można potwierdzić, takie jak „właściwe dla octu »Condado de Huelva«”, zostały skreślone i sekcji tej nadano nowe brzmienie używając terminów stosowanych przez komisje degustacyjne. Na przykład, w tym przypadku termin „jabłko” zastąpiono terminem „owoc pestkowy”.

9. Uproszczono odniesienia do trzech podtypów octu w sekcji B.4.2 specyfikacji oraz w pkt 3.2 lit. b) sekcji „Rodzaje octu” jednolitego dokumentu:

„Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera” zmienia się na „Vinagre Solera”, „Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva” na „Vinagre Reserva”, a „Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada” na „Vinagre Añada”.

Uzasadnienie:

określenia stosowane w odniesieniu do octów dojrzałych uproszczono poprzez wyeliminowanie odniesień do „Viejo Condado de Huelva” w celu skrócenia treści umieszczonych na etykietach. We wszystkich przypadkach na etykiecie pojawi się obowiązkowa wzmianka o „Vinagre del Condado de Huelva”.

10. Poprawiono charakterystykę organoleptyczną „Vinagre Reserva” zawartą w pkt B.4.2 specyfikacji oraz w pkt 3.2 lit. b) ppkt 2 sekcji „Rodzaje octu” jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„Aromat: bardzo intensywny aromat octu o posmaku dojrzałego wina »Condado de Huelva«, suszonych fig i rodzynek.

Smak: cierpki, bardzo kwaśny smak na podniebieniu.”

(ii) nowe brzmienie:

„Aromat: bardzo intensywny aromat octu z nutami suszonych owoców.

Smak: kwaśny smak na podniebieniu.”

(iii) uzasadnienie:

analizę organoleptyczną zmieniono w celu ustalenia obiektywnych, wymiernych i policzalnych wartości, aby podmioty gospodarcze mogły zagwarantować odpowiednie kontrole produktów oraz zapewnić certyfikację przez osoby trzecie w stosunku do organów odpowiedzialnych za ocenę zgodności. Podobnie jak powyżej, skreślono opisy literackie, których nie można potwierdzić, takie jak „posmak dojrzałego wina »Condado de Huelva«” oraz „współgrający z jedwabistą konsystencją octu”, i sekcji tej nadano nowe brzmienie używając terminów stosowanych przez komisję degustacyjne. Na przykład, w tym przypadku „suszone figi i rodzynek” zastąpiono „nutami suszonych owoców”.

11. Poprawiono charakterystykę organoleptyczną „Vinagre Añada” zawartą w pkt B.4.2 specyfikacji oraz w pkt 3.2 lit. b) ppkt 3 sekcji „Rodzaje octu” jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„Wygląd: bardzo intensywny mahoniowy kolor współgrający z jedwabistą konsystencją octu.

Aromat: mocny aromat octowy z nutą win likierowych i nadawanym przez beczki posmakiem dębowym.”

(ii) nowe brzmienie:

„Wygląd: bardzo intensywny mahoniowy kolor.

Aromat: mocny aromat octowy z dębowym posmakiem nadawanym przez beczki służące do przechowywania.”

(iii) uzasadnienie:

analizę organoleptyczną zmieniono w celu ustalenia obiektywnych, wymiernych i policzalnych wartości, aby podmioty gospodarcze mogły zagwarantować odpowiednie kontrole produktów oraz zapewnić certyfikację przez osoby trzecie w stosunku do organów odpowiedzialnych za ocenę zgodności. Podobnie jak wcześniej, skreślono opisy literackie, których nie można potwierdzić, takie jak „współgrający z jedwabistą konsystencją octu” oraz „z nutą win likierowych”.

5.2. Dowód pochodzenia

12. Sekcja D.3. Sekcję specyfikacji „Certyfikacja partii” zmieniono w następujący sposób, co nie ma wpływu na jednolity dokument:

(i) pierwotny tekst:

„D.3) Certyfikacja partii

Aby uzyskać certyfikację produktu końcowego, zarejestrowany producent musi prowadzić ewidencję wszystkich etapów procesu produkcji.

Surowiec, jakim jest wino, musi być certyfikowany przez Radę Regulacyjną dla nazwy pochodzenia »Condado de Huelva« i zarejestrowany w »dzienniku wejść i wyjść«, o którym mowa powyżej.

Po przetworzeniu wina na ocet należy zarejestrować nominalne ilości wyprodukowanego octu wraz z wytworzonym kwasem lotnym, przy czym ilości te są dodawane do istniejących wcześniej zapasów w winiarni.

Przed zapakowaniem lub sprzedażą octu winiarnia musi powiadomić dział techniczny Rady Regulacyjnej, który pobierze próbki do analizy parametrów określonych w pkt B.3 niniejszej specyfikacji.

Po przeanalizowaniu próbek Rada Regulacyjna, w stosownych przypadkach, zezwoli na sprzedaż lub pakowanie, przekaze znaki jakości i poświadczy partię, z której pobrano próbki.

Po wprowadzeniu octu do obrotu Rada Regulacyjna monitoruje wybrane partie, pobierając próbki w punktach sprzedaży i zbierając zewnętrzne informacje o produkcji.”

(ii) nowe brzmienie:

„D.3. Certyfikacja

Aby uzyskać certyfikację produktu końcowego, zarejestrowany producent musi prowadzić ewidencję wszystkich etapów procesu produkcji.

Surowiec, jakim jest wino, musi posiadać nazwę pochodzenia »Condado de Huelva« i być zarejestrowany w »dzienniku wejść i wyjść«, o którym mowa powyżej.

Po przetworzeniu wina na ocet należy zarejestrować nominalne ilości wyprodukowanego octu wraz z wytworzonym kwasem lotnym, przy czym ilości te są dodawane do istniejących wcześniej zapasów w winiarni.

Po wprowadzeniu octu do obrotu Rada Regulacyjna monitoruje wybrane partie, pobierając próbki w punktach sprzedaży i zbierając zewnętrzne informacje o produkcji.”

(iii) uzasadnienie:

certyfikacja partii nie jest praktyką dozwoloną przez normę ISO/IEC 17065:2012.

Skreśla się odniesienia do certyfikacji dokonywanej przez Radę Regulacyjną oraz wymogi dotyczące pobierania próbek przez dział techniczny Rady Regulacyjnej i jej zezwolenia na sprzedaż lub pakowanie.

Zgodnie ze zmianą 1 skreślono odniesienie do certyfikacji dokonywanej przez Radę Regulacyjną.

Jeżeli chodzi o pobieranie próbek, stanowi ono część systemu samokontroli podmiotu gospodarczego, podobnie jak odpowiedzialność za sprzedaż lub pakowanie.

5.3. Metoda produkcji

13. Sekcja E.1. Zmieniono specyfikację „Vinagre del Condado de Huelva”, co nie ma wpływu na jednolity dokument:

(i) pierwotny tekst:

brak tekstu oryginalnego.

(ii) nowe brzmienie:

— Na początku sekcji dodaje się nowy punkt:

„Istnieją dwie metody produkcji »Vinagre del Condado de Huelva«: metoda przemysłowa z zastosowaniem fermentacji węgłobnej oraz metoda tradycyjna z zastosowaniem fermentacji powierzchniowej.”

(iii) uzasadnienie:

dla zachowania jasności dodano ustęp wprowadzający w celu sprecyzowania, że istnieją dwie metody produkcji, mianowicie metoda przemysłowa i tradycyjna.

14. Skreślono tekst, o którym mowa w sekcji E.1 akapit czwarty specyfikacji „Vinagre del Condado de Huelva”, co nie ma wpływu na jednolity dokument:

(i) pierwotny tekst:

„(...) minimalna łączna zawartość kwasu octowego wynosi 70 g/l, a resztkowa zawartość alkoholu nie może przekraczać 0,5 % obj.”

(ii) nowe brzmienie:

usunięto.

(iii) uzasadnienie:

zgodnie ze zmianami 6 i 7.

15. Dodano tekst, o którym mowa na końcu sekcji E.1. specyfikacji „Vinagre del Condado de Huelva”, co nie ma wpływu na jednolity dokument:

(i) pierwotny tekst:

brak tekstu oryginalnego.

(ii) nowe brzmienie:

dodaje się ustęp w brzmieniu:

„Metoda tradycyjna, czyli fermentacja powierzchniowa, polega na działaniu bakterii octowych mających bezpośredni kontakt z tlenem gazowym na granicy faz ciekłych i gazowych, jak w przypadku metody orleańskiej, stosowanej na tym obszarze.”

(iii) uzasadnienie:

specyfikacja produktu zawierała opis metody przemysłowej, która różni się od metody tradycyjnej stosowanej na tym obszarze. Opis tej ostatniej został omyłkowo pominięty.

16. Sekcja E.2. Zmieniono sekcję „Vinagre del Condado de Huelva Viejo” specyfikacji oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„Zarówno »Vinagre Viejo Solera«, jak i »Vinagre Viejo Reserva« dojrzewają przy zastosowaniu tradycyjnego dynamicznego systemu podzielonego leżakowania »criaderas y soleras«, w którym baryłki lub beczki z amerykańskiego dębu są układane w piramidy. Młodsze octy są mieszane ze starszymi, »sącząc się« z beczek najwyższego rzędu stosu, nazywanego »criadera«, do najniższego, nazywanego »solera«, z którego ocet jest odciągany. Pozostała w baryłkach lub beczkach pusta przestrzeń jest następnie uzupełniana następnym najstarszym octem i tak dalej. Proces odciągania i »sączenia« jest znany jako »correr escalas«; w ten sposób otrzymuje się ocet, w skład którego wchodzi różne roczniki win, co stanowi o jednolitości produktu końcowego.”

(ii) nowe brzmienie:

„Zarówno »Vinagre Solera«, jak i »Vinagre Reserva« dojrzewają przy zastosowaniu tradycyjnego dynamicznego systemu podzielonego leżakowania »criaderas y soleras«, w którym baryłki lub beczki z amerykańskiego dębu są ustawiane w rzędach. Młodsze octy są mieszane ze starszymi. Pozostała w baryłkach lub beczkach pusta przestrzeń jest następnie uzupełniana następnym najstarszym octem i tak dalej.”

(iii) uzasadnienie:

Usunięto odniesienia do piramidalnej struktury rzędów, a opis procesu dojrzewania został uproszczony w odniesieniu do praktyki „correr escalas” z wykorzystaniem procesu odciągania i „sączenia”. Wynika to z faktu, że fizyczny kształt rzędów nie jest związany z jakością produktu, pod warunkiem że młodsze octy są mieszane ze starszymi.

Skreślono również następujące zdania: „Objętość tlenu przenikającego przez drewno szacuje się na 25 cm³ na litr rocznie. Wszystko to zależy od grubości i rodzaju drewna.”. Skreśla się odniesienie do tlenu przenikającego przez drewno, ponieważ jest ono opisowe i nie jest parametrem jakościowym, który może zostać poświadczony.

5.4. Związek

17. Sekcja G.3. Zmieniono sekcję „Uwarunkowania ludzkie” specyfikacji oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu:

wszystkie zmiany wprowadzone w tej sekcji są zmianami, które zostały już wyjaśnione. Nie mają one wpływu na uwarunkowania, ponieważ dotyczą wyłącznie:

- odniesienia do tradycyjnej metody produkcji zgodnie ze zmianą 13,
- uproszczenia odniesień do rodzajów „Vinagre Condado de Huelva Viejo” zgodnie ze zmianą 9,
- skreślenia odniesienia do tlenu przenikającego przez drewno zgodnie ze zmianą 16,
- wyjaśnienia, że stężenie do 3 % obj. i kwasowość lotna 70 g/l odpowiadają octom dojrziałym zgodnie ze zmianą 2.

5.5. Inne

18. Zmieniono sekcję H specyfikacji „Organ kontrolny”, co nie wpływa na jednolity dokument:

(i) pierwotny tekst:

„Kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu przeprowadzana jest zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.

Właściwym organem kontrolnym jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu i Jakości Żywności Ministerstwa Rolnictwa i Rybołówstwa Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji – C/Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla. Tel.: 955032278, Faks: 955032112. E-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

Informacje na temat organów, którym powierzono zadanie sprawdzania zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji, można znaleźć pod następującym adresem:

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

Poszczególne funkcje będą zależały od kontroli zgodności ze specyfikacją przed wprowadzeniem produktu do obrotu.”

(ii) nowe brzmienie:

„H) Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu.

Właściwym organem wyznaczonym jako odpowiedzialny za kontrole jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności Ministerstwa Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Zrównoważonego Rozwoju Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla. Tel.: 955032278, Faks: 955032112.

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

Informacje na temat organów, którym powierzono zadanie sprawdzania zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji, można znaleźć pod następującym adresem:

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

(iii) uzasadnienie:

Tekst dostosowano w taki sposób, aby odzwierciedlał mające zastosowanie prawodawstwo Unii Europejskiej oraz nazwę właściwego organu.

19. Zmieniono sekcję I „Etykietowanie” specyfikacji oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

(i) pierwotny tekst:

„Etykiety zatwierdzane przez Radę Regulacyjną oraz plomby gwarancyjne, które poświadczają, że produkt jest autentyczny, muszą zawierać wyrazy »Vinagre del Condado de Huelva«”

(ii) nowe brzmienie:

„Etykiety i plomby gwarancyjne produktów chronionych muszą być zweryfikowane i zarejestrowane przez Radę Regulacyjną.

Wszystkie opakowania wykorzystywane do wprowadzania tego octu na rynek muszą być opatrzone – w sposób uniemożliwiający ponowne wykorzystanie – znakami jakości lub numerowanymi plombami wydawanymi przez Radę Regulacyjną lub, w stosownych przypadkach, numerowanymi etykietami dodatkowymi, zgodnie z normami określonymi przez Radę Regulacyjną.

Działania Rady Regulacyjnej dotyczące wykorzystania tych etykiet nie mogą w żadnym przypadku dyskryminować żadnego podmiotu spełniającego wymogi specyfikacji.”

(iii) uzasadnienie:

Brzmienie tej sekcji rozszerzono i ulepszono, aby zagwarantować, że Rada Regulacyjna nie będzie dyskryminować żadnego podmiotu spełniającego wymogi specyfikacji produktu.

20. Sekcja J) „Wymogi legislacyjne” specyfikacji produktu została skreślona, co nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ nie jest ona konieczna zgodnie z właściwym prawodawstwem Unii Europejskiej.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vinagre del Condado de Huelva”

Nr UE: PDO-ES-0724-AM01 – 19.7.2017

ChNP (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Vinagre del Condado de Huelva”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Vinagre del Condado de Huelva” jest octem winnym uzyskiwanym w drodze kwaśnej fermentacji wina objętego nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”.

Właściwości fizyczne i chemiczne „Vinagre del Condado de Huelva” określa się w następujący sposób:

1. Wartości uzyskane w analizach chronionych octów dojrzałych muszą mieścić się w następujących granicach:

- a) minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 70 g/l;
- b) rozpuszczalny suchy ekstrakt: nie mniej niż 1,3 g/l i jeden punkt procentowy kwasu octowego;
- c) zawartość popiołu: między 1 g/l a 7 g/l;
- d) zawartość acetoiny: nie mniej niż 100 mg/l.

2. Wartości uzyskane w analizach octów niedojrzałych objętych ochroną muszą mieścić się w następujących granicach:

- a) minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 60 g/l;
- b) rozpuszczalny suchy ekstrakt: nie mniej niż 1,3 g/l i jeden punkt procentowy kwasu octowego;
- c) zawartość acetoiny: nie mniej niż 35 mg/l.

Właściwość organoleptyczna „Vinagre del Condado de Huelva” określa się w następujący sposób:

1. „Vinagre Condado de Huelva”

Ocet uzyskiwany w drodze kwaśnej fermentacji wina objętego nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”, przy czym resztkowa zawartość alkoholu z wina wykorzystanego do jego produkcji nie przekracza 1,5 % obj.

Analiza organoleptyczna.

Wygląd: barwa o małej intensywności od bladożółtej do bursztynowej.

Aromat: aromat octu z nutką winną.

Smak: łagodny winny smak, o odpowiednio wyważonej kwaśności. Długo utrzymujący się w ustach posmak z nutą owoców pestkowych.

2. „Vinagre Condado de Huelva Viejo”

„Vinagre del Condado de Huelva” dojrzewa w dębowych beczkach lub kadziach, jest wzbogacany winami likierowymi oraz gatunkowymi winami likierowymi noszącymi nazwę pochodzenia „Condado de Huelva”; resztkowa zawartość alkoholu z tych win w occie wynosi nie więcej niż 3 % obj.

Istnieją trzy podkategorie tego octu, które różnią się rodzajem i długością okresu dojrzewania.

2.1. Vinagre Solera

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej metody dynamicznej przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy.

Analiza organoleptyczna

Wygląd: średnionasycony kolor bursztynowy z odcieniem mahoni.

Aromat: aromat octu z nutą orzechów.

Smak: smak winny, na podniebieniu pełny i zrównoważony.

2.2. Vinagre Reserva

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej metody dynamicznej przez okres nie krótszy niż dwa lata.

Analiza organoleptyczna

Wygląd: nasycony kolor mahoniowy z odcieniami bursztynu.

Aromat: bardzo intensywny aromat octu z nutami suszonych owoców.

Smak: bardzo kwaśny smak na podniebieniu, cierpki lub słodki.

2.3. Vinagre Añada

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa przy zastosowaniu metody statycznej w dębowych beczkach przez okres nie krótszy niż trzy lata.

Analiza organoleptyczna

Wygląd: bardzo intensywny mahoniowy kolor.

Aromat: mocny aromat octowy z nadawanym przez beczki posmakiem dębowym.

Smak: pełny, kwaśny, na podniebieniu bogaty i zrównoważony o długim intensywnym posmaku. Przypominający smak orzechów i przypraw.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem wykorzystywanym do produkcji octu jest białe wino lub wino likierowe o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”, którego obszar produkcji pokrywa się dokładnie z obszarem geograficznym ChNP „Vinagre del Condado de Huelva”. W związku z tym wykorzystywane wino pochodzi wyłącznie z określonego obszaru geograficznego tego octu.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

–

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety i plomby gwarancyjne produktów chronionych muszą być zweryfikowane i zarejestrowane przez Radę Regulacyjną.

Wszystkie opakowania wykorzystywane do wprowadzania tego octu na rynek muszą być opatrzone – w sposób uniemożliwiający ponowne wykorzystanie – znakami jakości lub numerowanymi plombami wydawanymi przez Radę Regulacyjną lub, w stosownych przypadkach, numerowanymi etykietami dodatkowymi, zgodnie z normami określonymi przez Radę Regulacyjną.

Działania Rady Regulacyjnej dotyczące wykorzystania tych etykiet nie mogą nigdy wiązać się z dyskryminacją jakiegokolwiek podmiotu przestrzegającego specyfikacji.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Gminy, na obszarze których produkuje się ocet objęty ChNP „Vinagre del Condado de Huelva”: 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 i Villarrasa. Równinny obszar rozciąga się wzdłuż rzeki Guadalquivir w dolnym jej biegu i graniczy z Parkiem Narodowym Doñana.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne

Ocety „Condado de Huelva” zawdzięczają swoje właściwości przede wszystkim warunkom środowiska naturalnego, w którym są produkowane i w którym dojrzewają. Głęboki i niepowtarzalny wpływ ma na nie również bliskość Parku Narodowego Doñana, uważanego za jedno z płuc Europy. Obszar Condado de Huelva znany jest jako „Entorno de Doñana” (Region Doñana).

Condado de Huelva leży w niecce rzeki Guadalquivir, położonej w południowo-wschodniej ćwiartce prowincji Huelva, rozciągającej się od podnóża gór Sierra de Aracena do wybrzeża i graniczącej z Parkiem Narodowym Doñana.

Krajobraz obszaru, na którym produkowany jest ocet i na którym dojrzewa, jest równinny lub lekko pofałdowany, z kątami nachylenia zboczy nieprzekraczającymi 17 %. Obszar ten położony jest na wysokości od 50 m nad poziomem morza na południu do 180 m n.p.m. na północy. Gleba ma jednolitą gęstość ze względu na żyzne podłoże.

Położenie geograficzne Condado de Huelva decyduje o śródziemnomorskim klimacie tego obszaru, choć za sprawą swojej rzeźby wystawiony jest na wpływy klimatu oceanicznego znanego z Atlantyku. Klimat jest zatem stosunkowo wilgotny.

- średnia maksymalna temperatura jest dość stabilna i kształtuje się na poziomie ok. 22,5 °C,
- średnie minimalne temperatury wynoszą od 9,8 °C do 11,9 °C,
- średnia roczna temperatura waha się od 15,8 °C do 16,9 °C,
- opady są zróżnicowane, od 810 mm do 716 mm,
- średnie faktyczne roczne nasłonecznienie powierzchni wynosi od 3 000 do 3 100 godzin,
- względna wilgotność waha się między 60 % a 80 %.

b) Czynniki ludzkie

Istnieją dwa rodzaje octu produkowane w Condado de Huelva:

Pierwszy – niedojrzały ocet „Vinagre del Condado de Huelva” – uzyskiwany w drodze kwaśnej fermentacji wina białego lub wina likierowego o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”, przy zastosowaniu przemysłowych metod fermentacji wgłębnej opartej na kulturach bakteryjnych żyjących w winie przetwarzanym na ocet. Proces fermentacji obejmuje ciągle nasycanie wina drobnymi pęcherzykami powietrza.

Aby otrzymać tego typu ocet, fermentacja musi odbywać się w temperaturze między 28 °C a 33 °C, a dodatkowo potrzebne jest napowietrzenie o odpowiednim stopniu intensywności powietrzem odpowiedniej jakości.

Drugi rodzaj, znany jako „Vinagre Condado de Huelva Viejo”, klasyfikuje się w trzech odmianach w zależności od rodzaju i okresu dojrzewania: „Vinagre Solera”, „Vinagre Reserva” i „Vinagre Añada”.

Zarówno „Vinagre Solera”, jak i „Vinagre Reserva” dojrzewają przy zastosowaniu tradycyjnego dynamicznego systemu podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, w którym baryłki lub beczki z amerykańskiego dębu są układane w szereg kaskad. Oznacza to, że młodszy ocet jest mieszany ze starszym. Pozostała w baryłkach lub beczkach pusta przestrzeń jest następnie uzupełniana następnym najstarszym octem i tak dalej. W ten sposób otrzymuje się ocet, w skład którego wchodzi różne roczniki win i który charakteryzuje jednolitość produktu końcowego. Unikalną cechą octu „Condado de Huelva” jest to, że w całym procesie dojrzewania, aż do ekstrakcji produktu końcowego, dodaje się lub stosuje wino likierowe lub gatunkowe wino likierowe o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”. Ma to na celu wzbogacenie octu, ułatwiając w ten sposób utlenianie podczas procesu dojrzewania, poprawę bukietu octu przez tworzenie estrów i odżywanie bakterii kwasu octowego w alkoholu, który pochodzi z tych win likierowych, w celu zapobieżenia pogorszeniu już utworzonego kwasu octowego.

„Vinagre Solera” dojrzewa przez co najmniej sześć miesięcy w dębowych baryłkach lub beczkach, a „Vinagre Reserva” przez co najmniej dwadzieścia cztery miesiące.

„Vinagre Añada”, w przeciwieństwie do „Vinagre Solera” i „Vinagre Reserva”, dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej statycznej metody „Añadas” przez okres co najmniej trzydziestu sześciu miesięcy. W tym przypadku ocet dojrzewa w baryłkach lub beczkach, do których może być dodawane tylko wino likierowe lub gatunkowe wino likierowe. Ocet ten jest wytwarzany z win pochodzących z jednego rocznika, ponieważ nie odbywa się mieszanie; jego cechy są typowe dla danego rocznika. Podobnie jak w przypadku systemu podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, dodawanie wina likierowego i gatunkowego wina likierowego w okresie dojrzewania nadaje unikalne cechy produktowi końcowemu.

Pomieszczenia, gdzie dojrzewa ocet, są takie, aby przez cały rok utrzymać stałą temperaturę między 15 °C a 18 °C, najwyższy stopień względnej wilgotności (między 60 % i 80 %), dobrą wentylację i odpowiednie zorientowanie beczek. Osiąga się to w pomieszczeniach z wysokimi sufitami i odpowiednio ukierunkowanymi oknami oraz dzięki skrapianiu wodą glinianych podłóg w okresie wysokich temperatur; wszystko to ma za zadanie stworzyć mikroklimat, który zapewnia optymalne warunki podczas dojrzewania octu.

Baryłki lub beczki z amerykańskiego dębu używane w Condado de Huelva odgrywają zasadniczą rolę w poprawie jakości octu podczas procesu dojrzewania. Porowatość dębu pozwala, by ocet wchodził w reakcję z tlenem z powietrza i utleniał się, co sprzyja dojrzewaniu.

Podczas dojrzewania następują zmiany w składzie chemicznym octu, które pociągają za sobą zmiany jego właściwości. Procesy te obejmują:

- odparowanie,
- bezpośrednią ekstrakcję z drewna,
- reakcje składników drewna i dojrzewającego octu,
- reakcje składników dojrzewającego octu,
- procesy chemiczne, takie jak utlenianie i hydroliza.

5.2. Specyfika produktu

Octy objęte nazwą pochodzenia „Vinagre del Condado de Huelva” są uzyskiwane w drodze kwaśnej fermentacji wina objętego nazwą pochodzenia „Condado de Huelva” i w zależności od tego, czy przechodzą proces dojrzewania, mogą obejmować „Vinagre del Condado de Huelva” i „Vinagre Viejo del Condado de Huelva”.

a) „Vinagre Condado de Huelva”

Ocet uzyskiwany w drodze kwaśnej fermentacji wina objętego nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”, przy czym resztkowa zawartość alkoholu z wina wykorzystanego do jego produkcji nie przekracza 1,5 % obj.

Analiza organoleptyczna

Wygląd: barwa o małej intensywności od bladożółtej do bursztynowej.

Aromat: aromat octu z nutką winną.

Smak: łagodny winny smak, o odpowiednio wyważonej kwaśności. Długo utrzymujący się w ustach posmak z nutą owoców pestkowych.

b) „Vinagre Condado de Huelva Viejo”

„Vinagre del Condado de Huelva” dojrzewa w dębowych baryłkach lub beczkach i jest wyjątkowy z tego względu, że w procesie dojrzewania jest wzbogacany gatunkowymi i niegatunkowymi winami likierowymi o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”, które nadają mu unikalne cechy, i posiada resztkową zawartość alkoholu z tych win nie większą niż 3 % obj.

Istnieją trzy podkategorie tego octu, które różnią się rodzajem i długością okresu dojrzewania.

Analiza organoleptyczna

1. Vinagre Solera

Wygląd: średnionasycony kolor bursztynowy z odcieniem mahoni.

Aromat: aromat octu z nutą orzechów.

Smak: smak winny, na podniebieniu pełny i zrównoważony.

2. Vinagre Reserva

Wygląd: nasycony kolor mahoniowy z odcieniami bursztynu.

Aromat: bardzo intensywny aromat octu z nutami suszonych owoców.

Smak: bardzo kwaśny smak na podniebieniu, cierpki lub słodki.

3. Vinagre Añada

Wygląd: bardzo intensywny mahoniowy kolor.

Aromat: mocny aromat octowy z nadawanym przez beczki posmakiem dębowym.

Smak: pełny, kwaśny, na podniebieniu bogaty i zrównoważony o długim intensywnym posmaku. Przypominający smak orzechów i przypraw.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Swoje cechy wyróżniające „Vinagre del Condado de Huelva” zawdzięcza głównie surowcowi, z którego jest wytwarzany – winu o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”, które zawdzięcza swoje unikalne cechy rodzimej odmianie winogron Zalema, występującej tylko na określonym obszarze geograficznym, a także procesowi produkcji i dojrzewania w Condado de Huelva.

Dodatkowo położenie geograficzne, bliskość oceanu i Parku Narodowego Doñana sprawiają, że na obszarze objętym nazwą pochodzenia panują wysoka względna wilgotność, umiarkowane temperatury i wyższa zawartość tlenu w powietrzu, co sprzyja utlenianiu.

Równinny lub lekko pofałdowany krajobraz ułatwia przepływ prądów powietrza. Orientacja i architektura pomieszczeń, w których dojrzewa ocet, umożliwia dobrą wentylację, a także sprzyja przenikaniu tlenu przez dębowe baryłki lub beczki.

Warunki klimatyczne umożliwiają nawet dojrzewanie octu na zamkniętych dziedzińcach budynków wytwórni.

Wartości parametrów określają właściwości octu.

- resztkowa zawartość alkoholu jest wynikiem wzbogacania octu winami likierowymi lub gatunkowymi winami likierowymi objętymi nazwą pochodzenia „Condado de Huelva” i może wynosić do 3 % obj. w przypadku octów dojrzałych,
- porowatość drewna używanego do wyrobu beczek i kadzi pozwala, by ocet wchodził w kontakt z tlenem, ułatwiając kwaśną fermentację i dając w rezultacie co najmniej 70 g/l zawartości kwasu lotnego w octach dojrzałych,
- podczas dojrzewania objętość octu zmniejsza się wskutek odparowania, co zwiększa ilość suchego ekstraktu, która zwiększa się następnie, gdy substancje pochodzące z drewna i elementów drewnianych reagują z octem,
- spryskiwanie glinianych podłóg wodą jest praktyką stosowaną w pomieszczeniach, gdzie dojrzewa ocet, w celu kontroli wilgotności względnej i temperatury oraz dopilnowania, by pozostały stabilne przez cały proces dojrzewania, sprzyjając dojrzewaniu octu i zmniejszając straty wynikające z parowania,
- w czasie dojrzewania zawartość ligniny w drewnie zmniejsza się w procesie hydrolizy spowodowanym przez etanol i wodę. Substancje z baryłki lub beczki przechodzą do octu głównie przez hydrolizę, wpływając na jego kolor i aromat uzyskiwane podczas dojrzewania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ze specyfikacją można się zapoznać, wchodząc na stronę główną Ministerstwa Rolnictwa, Produkcji Zwierzęcej, Rybołówstwa i Zrównoważonego Rozwoju (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) i otwierając kolejno: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de calidad”/„Vinagres” lub klikając na następujący link: http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DOP_Vinagre_Condado_modificado.pdf