

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 319/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA”
EK-sz.: ES-PDO-0005-0724-15.10.2008
OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Vinagre del Condado de Huelva”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.8. osztály: a Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Vinagre del Condado de Huelva” borecet, amely egy, a „Condado de Huelva” eredetmegjelölés ellenőrző szerve által igazolt bor ecetes erjedéséből származik.

1. Az oltalom alatt álló ecetek analitikai vizsgálatán kapott értékekre vonatkozó határértékek:

- a) összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, legalább 70 g/l;
- b) oldható szárazanyag-tartalom literenként és ecetsav-fokonként legalább 1,30 g;
- c) hamu: 1 g/l és 7 g/l között;
- d) acetointartalom legalább 100 mg/l;
- e) prolin tartalom legalább 300 mg/l.

2. Az összetevők maximum értékei a következők:

- a) higanytartalom: 0,05 ppm;
- b) arzéntartalom: 0,5 ppm;

- c) ólom: 0,5 ppm;
 - d) réz és cinktartalom: 10 mg/l;
 - e) vastartalom: 10 mg/l,
 - f) szulfáttartalom: 2 g/l, kálium-szulfátra számítva,
 - g) kloridok: 1 g/l, nátrium-kloridra számítva.
3. A transzmissziós kolorimetria segítségével megállapított kromatikus jellemzők határértékei:
- a) a maximális világossági tényező (L*) 93 %;
 - b) a színintenzitás (króma, Cab) 20-nál nagyobb.

Ecettípusok

- a) Vinagre Condado de Huelva

A Condado de Huelva eredetmegjelölés ellenőrző szerve által igazolt bor ecetes erjedéséből származó ecet, amelyben a felhasznált borból származó alkoholmaradék nem haladhatja meg a 0,5 térfogatszázalékot.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: a „Vinagre del Condado de Huelva” színe a halványsárgától az enyhén intenzív borostyánszínig terjedhet.

Illat: ecetes aroma, enyhe, borra emlékeztető jegyekkel.

Íz: enyhe, bor jellegű, kiegyensúlyozottan savas. Utóíze a bort adó „zalema” szőlőfajtának megfelelően almára emlékeztető, gyümölcsös, hosszan tartó.

- b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

Tölgyfából készült kis vagy nagy hordókban érlelt, az oltalom alatt álló Condado de Huelva eredetmegjelöléssel ellátott „vinos generosos”-szal (élesztőhártya alatt készített száraz likőrbor) és „vinos generosos de licor”-ral (töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust hozzáadásával készült likőrbor) gazdagított „Vinagre del Condado de Huelva”, amely legfeljebb 3 térfogatszázalékban tartalmaz az említett borokból származó alkoholmaradványt.

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

A „criaderas y soleras” rendszerrel legalább hat hónapig érlelt „Vinagre del Condado de Huelva”.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: mahagóniárnyalatokkal rendelkező borostyán, közepes intenzitású.

Illat: enyhén szárított gyümölcsös, ecetes aroma.

Íz: bor jellegű, a szájban széles, kiegyensúlyozott.

- b)2. Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva

„Vinagre del Condado de Huelva”, amelyet legalább két évig érlelnek a „Criaderas y soleras” hagyományos rendszerrel.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: borostyánszínben csillogó mahagóni, magas intenzitású.

Illat: Agresszív, magasan savas intenzitású aroma, a Condado de Huelva óbor jegyeivel, vaníliára, szárított fügére és mazsolára emlékeztető illatnyomokkal.

Íz: a szájban szárító hatású, nagyon savas.

- b)3. Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada

„Vinagre del Condado de Huelva”, amelyet fahordókban érlelnek legalább három évig.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: intenzív mahagóni, amely selymes testességet tükröz, erőteljes intenzitású.

Illat: erőteljesen ecetes aromák a „vinos generosos” jegyeivel, a tölgyből készült hordók anyagára emlékeztető illatnyomokkal.

Íz: a szájban széles, savas, nagymértékben kiegyensúlyozott, hosszan tartó, utóíze intenzív. Száraz gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető íznyomok.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

Az ecet előállítására használt nyersanyag a „Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor vagy „vino generoso”.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Nincsenek

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

Nincsenek

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Az ellenőrző szerv által engedélyezett címkéken, valamint a termék eredeti voltát igazoló biztonsági zárószalagon kötelező feltüntetni a „Vinagre del Condado de Huelva” feliratot.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „Vinagre del Condado de Huelva” eredetmegjelölés a következő települések közigazgatási területére érvényes: 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 és Villarrasa a Guadalquivir alsó folyásánál elterülő síkságon, a Doñana Nemzeti Park szomszédságában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

a) *Természeti kapcsolat*

A Condado de Huelva területén előállított ecetek tulajdonságait alapvetően az a természeti környezet határozza meg, amelyben létrejönnek és érlelődnek, és amelyben egyedülállóan jelentős szerepet játszik az Európa egyik tüdejének tekintett Doñana Nemzeti Park közelsége, mivel Condado de Huelva a Doñana térségéhez tartozik.

Condado de Huelva a tartomány délkeleti negyedében, a Sierra de Aracena nyúlványai és a tengerpart között, a Guadalquivir által kialakított mélyföldön helyezkedik el, a Doñana Nemzeti Park szomszédságában.

Az ecet előállítására és érlelésére alkalmas terület sík vagy enyhén hullámzó, dél-észak irányban húzóód, dombos vidék, legfeljebb 17%-os lejtőkkel, amelynek tengerszint feletti magassága 50–180 m, talaja a „Larica madre” kialakulásának köszönhetően, egyöntetű.

Condado de Huelva földrajzi elhelyezkedésének megfelelően a mediterrán éghajlati környezethez tartozik, azonban felszínének adottságai következtében területe az Atlanti-óceán felé nyitott, így éghajlati adottságait az óceán is árnyalja. Ezért klímája aránylag nedves.

- A maximum hőmérsékletek átlaga meglehetősen stabil: 22,5 °C.
- A minimum hőmérsékletek átlaga 9,8 °C és 11,9 °C között mozog.
- Az éves középhőmérséklet 15,8 °C és 16,9 °C között mozog.
- A éves csapadékmennyiség változó, 810 és 716 mm között ingadozik.
- A napos órák számának éves átlaga 3 000–3 100 óra.
- A relatív páratartalom 60 %–80 %.

b) *Emberi kapcsolat*

A Condado de Huelva területén előállított ecetnek két típusa lehetséges:

Az első típust ecetes erjesztéssel állítják elő „Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott fehérborból vagy vino generoso-ból az alámerített fermentáció ipari módszerével, amelynek lényege, hogy az ecet előállítására szolgáló borban baktériumkultúra van jelen, amely folyamatosan telítődik igen apró levegőrézecskekkel.

Az ehhez a típushoz tartozó „Vinagre Condado de Huelva” ecet erjedéséhez 28–33 °C fermentációs hőmérséklet, valamint minőségi és mennyiség szempontból is megfelelő levegőztetés szükséges.

A második típust, a „Vinagre Viejo”-t (öregecet) a „Vinagre del Condado de Huelva” ecetből állítják elő, és az erjedési időtől és a használt módszertől függően három altípusa különböztethető meg: a „Vinagre Viejo Solera”, a „Vinagre Viejo Reserva” és a „Vinagre Viejo Añada”.

Mind a „Vinagre Viejo Solera”, mind a „Vinagre Viejo Reserva” erjedése a „criaderas y soleras” hagyományos módszerével történik, aminek lényege egy dinamikus rendszer, amelyben az amerikai tölgyből készült kis és nagy hordókat sorokból álló gúlába („cachón”) rakják. A „rocío” eljárás segítségével a „cachón” legmagasabb sorában – ezt nevezik „criadera”-nak – található fiatalabb eceteket folyamatosan hozzákeverik az öregebbekhez. A legelső sor a „solera”, itt történik a „saca”, amelynek során a hordók tartalmát részben leengedik. A kis és nagy hordókban ily módon keletkezett üres helyet azonnal feltöltik egy fokkal kevésbé érett ecettel, és így tovább. Ezt a „saca”-kból és „rocío”-kól álló tevékenységet „correr escalas”-nak (sorváltás) nevezik, amelynek segítségével a különböző évjáratú borokból rendkívül homogén végtermék – ecet – állítható elő. Egyedülálló módon, Condado de Huelva területén az erjedésnek egészen a „saca”-ig tartó teljes ideje alatt az ecetekhez „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott „vino generoso”-t, vagy „vino generoso de licor”-t adagolnak, vagy azzal gazdagítják. Ezzel elősegítik az érlelési folyamat alatti oxidációt, az észterek keletkezése által javítják az ecet bukéját és a „vinos generosos”-ból vagy a „vinos generosos de licor”-ból származó alkohollal táplálékot biztosítanak az ecetsav-baktériumok számára, amelyek így nem fogják lebontani a már létrejött ecetsavat.

A „Vinagre Viejo Solera” érlelési ideje legalább hat hónap kis vagy nagy tölgyhordóban, míg a „Vinagre Viejo Reserva” esetében ez az idő huszonnégy hónap.

A „Vinagre Viejo Solera”-tól és a „Vinagre Viejo Reserva”-tól eltérően a „Vinagre Viejo Añada”-t harminchat hónapon keresztül érlelik a hagyományos „Añada” módszerrel. Ebben az esetben az ecet statikus módon érlelődik a kis vagy nagy hordókban, és az érlelési folyamat alatt kizárólag „vino generoso” vagy „generoso de licor” adható hozzá. Mivel keverések nem történnek, ezek az ecetek csak egyetlen évjáratához tartozó borokból állíthatók elő, és jellemzőik mindig az adott évjáratnak megfelelően alakulnak. A „criaderas y soleras” rendszerhez hasonlóan, a „vino generoso” és „generoso de licor” hozzáadása az érlelés alatt egyedi tulajdonságokat biztosít a végterméknek, amely ily módon egyedülálló lesz.

Az érlelésre használt pincéket úgy építik, hogy azok biztosítsák az egész évben állandó, 15 és 18 °C közötti hőmérsékletet, a lehető legmagasabb, 60–80%-os relatív páratartalmat, jó szellőzéssel és megfelelő fekvéssel rendelkezzenek. Mindezt magas belmagassággal, jól tájolt ablakokkal és nagy meleg idején a sárga döngölt padló öntözésével lehet elérni abból a célból, hogy létrejöjjön az ecetek optimális érleléséhez szükséges mikroklíma.

Az érlelési idő alatt a Condado de Huelva területén használt, amerikai tölgyből készült kis és nagy hordók lényeges szerepet játszanak az ecetek minőségének javításában. A tölgy porozitása lehetővé teszi az ecet és a levegő oxigénjének érintkezését, tehát elősegíti az érlelés szempontjából kívánatos oxidációt. A számítások szerint évente literenként 25 cm³ oxigén jut az ecetbe a faanyagon keresztül. Mindez függ a faanyag vastagságától és típusától.

Az érlelés alatt olyan változások mennek végbe az érlelt ecet összetételében, amelyek meghatározóak az ecet jellemzőinek változása szempontjából. Ilyen jelenségek például a következők:

- párolgás,
- a fából történő közvetlen extrakció,
- a fa összetevői és az érlelés alatt álló ecet közötti reakció,
- az érlelés alatt álló ecet összetevői közötti reakció,
- kémiai folyamatok, például oxidáció és hidrolízis.

5.2. A termék sajátosságai:

a) Vinagre Condado de Huelva

„Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor vagy vinos generosos ecetes erjedéséből származó ecet.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: a „Vinagre del Condado de Huelva” színe a halványsárgától az enyhe intenzitású borostyán-színig terjedhet.

Illat: ecetes aroma, a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borra emlékeztető, enyhe jegyekkel.

Íz: enyhe, borjellegű, kiegyensúlyozottan savas. Utóíze a bort adó „zalema” szőlőfajtának tulajdonítható, almára emlékeztető, hosszan tartó ízérzet.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

Tölgyfából készült kis vagy nagy hordókban érlelt, különleges egyedi eljárással készült, a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott „vinos generosos” és „vinos generosos de licor” típusú likőrborral gazdagított „Vinagre del Condado de Huelva”, amely legfeljebb 3 térfogatszázalékban tartalmaz az említett borokból származó alkoholmaradványt.

Az érlelés típusától és időtartamától függően három altípust különböztetünk meg.

Érzékszervi jellemzők:

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera

Szín: mahagóniárnyalatokkal rendelkező borostyán, közepes intenzitású.

Illat: enyhén szárított gyümölcsre emlékeztető, ecetes aroma.

Íz: borjellegű, a szájban széles és kiegyensúlyozott.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva

Szín: borostyánszínben csillogó mahagóni, nagyon magas intenzitású.

Illat: agresszív, magas ecetes intenzitású aroma, a Condado de Huelva óbor jegyeivel, vaníliára, szárított fügére és mazsolára emlékeztető illatnyomokkal.

Íz: a szájban szárító hatású, nagyon savas.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada

Szín: intenzív mahagóni, amely selymes testességet tükröz, erőteljes intenzitású.

Illat: erőteljesen ecetes aromák a „vinos generosos” típusú likőrborok jegyeivel, a hordók anyagára, a tölgyre emlékeztető illatnyomokkal.

Íz: a szájban széles, savas, nagymértékben kiegyensúlyozott, hosszan tartó, intenzív utóízzel. Száraz gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető íznyomok.

A „Vinagre del Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott ecetek transzmissziós kolorimetria segítségével megállapított kromatikus jellemzésének megkülönböztető mutatói:

a) a maximális világossági tényező (L*): 93 %.

b) a színintenzitás (króma, Cab): 20-nál nagyobb.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői (OEM esetében) vagy a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OFJ esetében) közötti okozati kapcsolat:

„Vinagre del Condado de Huelva” megkülönböztető jegyei főként nyersanyagából, egy „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borból származnak, amelynek egyedi tulajdonságai a meghatározott földrajzi területen kizárólagosan őshonos „zalema” szőlőfajtának, valamint annak a ténynek tulajdonítható, hogy előállítása és érlelése Condado de Huelva területén történik.

Másrészt az Atlanti-óceán és a Doñana Nemzeti Park közelsége miatt, az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó terület földrajzi elhelyezkedésének köszönhető magas relatív páratartalom, enyhe hőmérséklet és a levegő nagyobb oxigéntartalma lehetővé teszi az oxidáció folyamatát.

A sík, vagy enyhén hullámzó területek terepviszonyai megkönnyítik a légáramlatok érkezését. A pincék tájolása, építése lehetővé teszi a megfelelő levegőztetést, előmozdítja az oxigén átadását a tölgyfából készült kis és nagy hordók faanyagán keresztül.

Az éghajlati körülmények olyannyira befolyásolják a „Vinagre Viejo” előállítását, hogy az ecet érlelésére még a pincészeti létesítmények udvara is alkalmas lehet.

Az ecetek jellemzőit a paraméterek értékei határozzák meg.

- A reziduális alkoholtartalom az eceteknek a „Condado de Huelva” eredetmegjelölés ellenőrző szerve által igazolt „Vino Generoso”-val és „Generoso de Licor”-ral történő gazdagításának eredménye, amelynek maximum értéke 3 % térfogatszázalék lehet.
- A kis és nagy hordók gyártására használt fa megfelelő porozitású ahhoz, hogy lehetővé tegye az ecet és a levegő oxigénjének érintkezését és ezáltal elősegítse az ecetes erjedést, amelynek során legalább 70 g/l illósav tartalom keletkezik.
- Az érlelés alatt álló ecetek a párolgás következtében veszítenek térfogatukból, és emiatt szárazanyag-tartalmuk növekszik, ugyanakkor előnyükre szolgálnak a fából kivont különböző anyagok és a fa és az érlelés alatt álló ecet összetevőinek kölcsönhatása.
- Az ecet érlelésére szolgáló pincék fehér döngölt padlójának öntözése olyan gyakorlat, amely lehetővé teszi a relatív páratartalom és hőmérséklet környezeti tényezők szabályozását, stabilá tételét az érlelés egész folyamata alatt az ecet érésének elősegítése és a párolgási veszteség csökkentése érdekében.
- Az érlelés során az etanol és a víz hidrolízise következtében a fában található lignin lebomlik. A nagy és kis hordókból az ecetbe történő anyagátadás, amely hatást gyakorol az érlelés alatt álló ecetek aromájára és színére, főként hidrolízis útján megy végbe.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

(Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, 184. sz., 2008. szeptember 16-án, 29. o.)

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