

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 319/07)

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 számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„VINAGRE DE JEREZ”

EK-sz.: ES-PDO-0005-0723-15.10.2008

OFJ () OEM (X)

1. Név:

„Vinagre de Jerez”

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 de Jerez a termelési területen termelt, e célnak megfelelő borok ecetes erjesztéséből származó termék, amelynek előállítása és érlelése a 3.5. pontban leírt hagyományos eljárások segítségével történik, és amely az alábbiakban ismertetett érzékszervi tulajdonságokkal és analitikai jellemzőkkel rendelkezik.

Az oltalom alatt álló ecetek specifikus analitikai jellemzői a következők:

- Maradék alkoholtartalmuk nem haladhatja meg a 3 térfogatszázalékot, kivéve a Pedro Ximénez- és a Moscatel-alapú eceteket, amelyek esetében nem haladhatja meg a 4 térfogatszázalékot.
- Összes ecetsavtartalmuk legalább 70 gramm/liter kell legyen, kivéve a Pedro Ximénez- és a Moscatel-alapú eceteket, amelyek ecetsavtartalma 60 gramm/liter is lehet. A Gran Reserva típusú ecetek esetében az összes ecetsavtartalom legalább 80 gramm/liter kell, hogy legyen.
- Szárazanyag-tartalmuk legalább 1,30 gramm/liter/savfok kell, hogy legyen, a Vinagre de Jerez Gran Reserva kategória esetén pedig el kell érnie a 2,30 gramm/liter/savfok értéket.
- A hamutartalom 2–7 gramm/liter, kivéve a Vinagre de Jerez Gran Reserva kategóriát, amelynek esetében ez az érték 4–8 gramm/liter.
- A szulfáttartalom legfeljebb 3,5 gramm/liter.
- A Pedro Ximénez-alapú Vinagre de Jerez és a Moscatel-alapú Vinagre de Jerez kategóriába tartozó eceteknek a nevükben szereplő borfajtákból származó, legalább 60 gramm/liter redukálóanyag-tartalommal kell rendelkezniük.

A „Vinagre de Jerez” oltalom alatt álló eredetmegjelölésű ecetek színe az óaranytól a mahagóniig terjed, állaguk sűrű és krémes; aromájuk intenzív, enyhén alkoholos, túlsúlyban vannak benne a borra és a fára emlékeztető jegyek; ízük a savasság ellenére kellemes, tartósan megmarad a szájban.

Az oltalom alatt álló ecetet az érlelési idő szerint az alábbi kategóriákba sorolják:

- a) Vinagre de Jerez: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, melynek érlelési ideje legalább hat hónap.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, melynek érlelési ideje legalább két év.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, melynek érlelési ideje legalább tíz év.

Ezenkívül az előállításukhoz felhasznált borfajták szerint a Vinagre de Jerez alábbi félédes fajtái különböztethetők meg, amelyek az előző pontban leírt kategóriák bármelyikének megfelelhetnek:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez az érlelési folyamat során Pedro Ximénez fajtájú borokat adnak.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: az e megjelölés oltalma alatt álló ecet, amelyhez az érlelési folyamat során Moscatel fajtájú borokat adnak.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Vinagre de Jerez” eredetmegjelölés oltalma alatt álló ecetek kizárólag az e célnak megfelelő borok ecetes erjesztésével állíthatók elő.

Tehát a Vinagre de Jerez előállításához szükséges nyersanyagot az úgynevezett „megfelelő borok” szolgáltatják. Ezek a borok az ecet termelési területén található pincészetekből származnak, mely terület megegyezik a „Jerez-Xérès-Sherry” és a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” eredetmegjelölésű borok termesztési területével; e borok lehetnek:

- a) az adott év borai, térfogatban számított természetes alkoholtartalommal,
- b) a vonatkozó termékleírásokban meghatározott minimális átlagos érlelési időn átesett érlelt borok.

E borok előállítása a fenti bormegjelölések termékleírásaiban foglaltak szerint történik, az alkalmazandó jogszabályok által meghatározott követelmények szerint, amelyek rendelkeznek a borászati eljárásokról és rögzítik, hogy a szőlőnek az OEM területéről kell származnia.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

nem alkalmazandó

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

a) Denaturálás

A bejegyzett érlelő üzembe való érkezéskor a megfelelő bor minden tételének részleges erjesztéssel történő denaturáláson kell átesnie; ehhez a készleten lévő ecetet kell használni akkora mennyiségben, hogy a keverék fokban mért ecetsavtartalma elérje a legalább 1°-ot.

b) Erjesztés

Az erjesztés az alkoholtartalom ecetsavvá alakítását jelenti, ami az ecetsav-baktériumok tevékenységének köszönhető. Két különböző eljárás létezik a Vinagre de Jerez elkészítésére:

1. Az úgynevezett „ecetkészítő érlelő üzemek”-ben végzett eljárás: ezek az ipari létesítmények erjesztő-berendezésekkel rendelkeznek, amelyekben a nyersanyag – a megfelelő bor – egy irányított ecetsavas erjedési folyamat során megfelelő ecetté alakul.
2. Az „ecetérlelő és -forgalmazó üzemek”-ben végzett eljárás, melynek során az érlelési folyamat ugyanazokban a fahordókban megy végbe, mint amelyekben az érlelés történik.

c) **Érlelés vagy öregítés**

Az oltalom alatt álló ecetek előállításához szükséges érlelés vagy öregítés történhet a hagyományos, úgynevezett „criaderas y soleras”, illetve az „añadas” eljárással, melyek során a megfelelő ecetek a szükséges érlelési idő alatt felveszik a fajtájukra jellemző érzékszervi tulajdonságokat és analitikai jellemzőket.

a) **Érlelőhordók**

Az érlelésen átesett, készleten lévő összes ecetet azokban a fahordókban kell tárolni, amelyeket előzőleg bor érlelésére használtak; a hordók térfogata legfeljebb 1 000 liter lehet. Kivételes esetekben, a Szabályozó Tanács jóváhagyhatja, hogy 1 000 liternél nagyobb űrtartalmú fahordókat használjanak borok érlelésére, amennyiben e hordók történelmi jelleggel bírnak és ilyen alkalmazásukat a Szabályozó Tanácsnál a termékleírás közzétételét megelőzően bejegyezték.

b) **Átlagos minimális kor**

Minden ecetnek el kell érnie az átlag hat hónapos kort, hogy a fogyasztókhöz kerülhessen. A „Vinagre de Jerez Reserva” esetében az átlagos kor két év, a „Vinagre de Jerez Gran Reserva” esetében pedig tíz év kell, hogy legyen.

Azon ecetek megjelölésére, amelyek teljes egészében ugyanabból az évi termésből származnak, tehát az érlelés folyamán egyáltalán nem keverednek más szőlőtermésből származó ecetekkel, használható az „Añada” felirat, amennyiben az ecet kora eléri, vagy meghaladja a két évet. A fenti felirat a 3.2. pontban felsorolt feliratokkal együtt szerepelhet, feltéve hogy a bor rendelkezik az egyes esetekben előírt jellemzőkkel.

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

A közvetlen fogyasztásra szánt Vinagre de Jerez csomagolására használt palackok üvegből, vagy más olyan anyagból készülnek, ami nem rontja a termék jellegzetes tulajdonságait, és térfogatuk nem tér el ezen élelmiszertermék számára engedélyezett mindenkori értékektől.

A Vinagre de Jerez csomagolása az alábbi típusú létesítményekben történhet:

1. Az eceterlelő és -forgalmazó üzemek nyilvántartásába bejegyzett cégek tulajdonában lévő palackozó üzemekben, vagy
2. A Szabályozó Tanács által engedélyezett palackozó üzemekben, melyek a termelési területen belül, vagy azon kívül működő, gazdasági tevékenységet végző szervezetek tulajdonában állnak, mely szervezetek a Vinagre de Jerez tételben veszik át a bejegyzett cégektől, és kizárólag annak a csomagolásában vesznek részt.

Mindkét esetben, a palackozóknak a tevékenység engedélyezéséhez igazolniuk kell a Szabályozó Tanács előtt, hogy megfelelnek az egyes régiókban az ecet csomagolását szabályozó, rájuk vonatkozó jogszabályi követelményeknek, valamint rendelkezniük kell egy minőségbiztosítási rendszerrel, amely biztosítja a bejegyzett érlelő üzemektől csomagolásra átvett termék nyomon követését és megfelelő felhasználását.

3.7. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:**

A palackozott ecetek címkéjén és hátsó címkéjén kötelezően és jól látható módon fel kell tüntetni a „Vinagre de Jerez” eredetmegjelölést és a szóban forgó ecet típusát, valamint a vonatkozó jogszabályok által általánosságban meghatározott minden adatot. Az ecet csomagolását ezenkívül el kell látni a Szabályozó Tanács által kiállított garanciavédjeggyel, vagy egy hátsó címkével, amelyen feltüntetik az eredetmegjelölés emblémáját, valamint a Szabályozó Tanács által előírt, szabályszerű alfanumerikus azonosító kódot.

A Szabályozó Tanács ellenőrzi, hogy a védett „Vinagre de Jerez” elnevezést tartalmazó címkék megfelelnek-e a termékleírásban, illetve az eredetmegjelölésre vonatkozó sajátos címkézési jogszabályokban foglaltaknak.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Vinagre de Jerez termelési területe Cádiz tartományban Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real és Chiclana de la Frontera, illetve Sevilla tartományban Lebrija közigazgatási határain belül lévő területekből áll, melyek a nyugati hosszúság 5° 49'-nél lévő körétől keletre és az északi szélesség 36° 58'-nél lévő körétől délre helyezkednek el.

A fent leírt termelési terület azonos a „Jerez-Xérès-Sherry” és a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” eredetmegjelölésű termékek termelési területével.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Vinagre de Jerez termelési területének sajátosságait történelmi, természeti és emberi okokra lehet visszavezetni.

a) Történelmi tényezők

A szőlőtermesztés és a bor- és ecetermelés Jerez járás egyik fő tevékenysége volt a föníciai időkig visszanyúló ezredéves története folyamán. Lévéen, hogy Marco de Jerez járás a történelmi jelentőségű Cádiz és Sevilla fontos kereskedelmi kikötői közelében helyezkedik el, a helyi borok és ecetek gyakran képezték az Amerika, illetve az észak-európai piacok felé induló hajók rakományát, a bor és ecet érleléséhez pedig a tengerentúli gyarmatokon, amerikai tölgyből készített hordókat használtak. A jerezi szőlő- és bortermelésre jellemző, eredeti „Criaderas y Soleras” eljárás szintén történelmi gyökerekkel rendelkezik, melyek a XVII. századig nyúlnak vissza. Ez az eljárás azért jött létre, hogy állandó, jó minőségű borral és ecettel lássa el a piacokat, függetlenül a különböző szüreti termékek változó minőségétől.

b) Természeti tényezők

A termelési terület domborzata jellemzően sík vagy enyhén hullámos, 10–15 %-os lejtőkkel, melyeket túlnyomórészt úgynevezett „albariza”, vagyis fehér színű, nagy nedvességmegtartó képességű, puha márgás talaj fed. Főbb összetevői a kalcium-karbonát, az agyag és a kvarc. Az éghajlat meleg, 5 °C körüli legalacsonyabb téli hőmérséklettel és 35 °C körüli legmagasabb nyári hőmérséklettel. A termelési terület évi napsütéses napjainak száma több mint 300, az évi átlagos csapadékmennyiség négyzetméterenként mintegy 600 liter, aminek nagy része november, december és március hónapokban hullik. Ez utóbbi tényezőnek a területre jellemző fehér márgás talaj nedvességmegtartó és párolgást gátló képességével együtt van jelentősége. Végül meg kell említeni a régióban uralkodó, az éghajlatra jelentős hatást kifejtő két szélfajtát: a szárazföld felől érkező száraz és meleg keleti szelet, illetve a nyugati szelet, amely, mivel az óceán felől érkezik, magas páratartalmú levegőt hoz, és fontos szabályozó szerepet játszik az időjárásban, különösképpen nyáron.

c) Emberi tényezők

A Vinagre de Jerez érleléséhez leggyakrabban alkalmazott „criaderas y soleras” eljárás a termelési területen honos érlelési rendszer; ugyancsak a termelési területre jellemző a „bota”, az amerikai tölgyből készült, borral alaposan átítatott tipikus borshordó. Az építészet szintén fontos szerepet tölt be a „Vinagre de Jerez” eredetmegjelölésű ecetek készítésének sajátosságai között; az eceterlelő épületeket általában magas nyeregtető fedi, ennek köszönhetően nagy belső légtér jön létre, így a belső hőmérséklet lassabban változik, nem követi a külső hőingadozást. A falak rendszerint kőképpen vastagok ahhoz, hogy biztosítsák a megfelelő hőszigetelést, az ablakok pedig magasan helyezkednek el, így lehetővé teszik a légáramlást és az éjjeli friss nyugati szellők hasznosítását, viszont megakadályozzák, hogy a napsugarak közvetlenül a borshordókat ériék.

5.2. A termék sajátosságai:

A Vinagre de Jerez sajátosságai között elsősorban a nyersanyagot kell megemlíteni, ami nem más, mint a megfelelő bor. A termelési terület egyben néhány rendkívül eredeti karakterű bornak is szülőhelye, melyek bizonyos sajátosságai tisztán érzékelhetők a Vinagre de Jerezben: az óaranytól a mahagóniig terjedő színskála, valamint az enyhén alkoholos aroma, a borra és a fára emlékeztető jegyek túlsúlyával.

Másrészről, a terület éghajlata és az érlelők építészeti tulajdonságai – azaz a belső térükben kialakuló mikroklíma – biztosítják az ecet összetevőinek összeérését az érlelés folyamán, aminek köszönhetően az ecet íze tartósan megmarad a szájban.

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

A fent kifejtett hegyrajzi, talajtani és éghajlati jellegzetességek egyedi tulajdonságokkal ruházzák fel a termelési terület szőlőit, melyek nagymértékben meghatározzák a megfelelő borok és következőképpen az azokból készülő Vinagre de Jerez sajátosságait. A természeti tényezők meghatározó hatással vannak a felhasznált szőlőfajtákból (Palomino, Moscatel és Pedro Ximénez) előállított megfelelő borokra. Így tehát, az olyan meleg vidékeken, mint a Vinagre de Jerez termelési területe, a szőlő érése gyorsabban megy végbe, és a must, az igen magas cukortartalom mellett, általában viszonylag alacsony savtartalommal rendelkezik. A termelési területen a napsütéses órák száma a szőlő aktív időszakában kiemelkedően magas, ami elősegíti a gyümölcs fejlődését és érését. A termelési területre jellemző ezen kívül a száraz nyár – amely évszak egybeesik a színesedéstől a szüretig tartó időszakokkal – és a rendkívül száraz és meleg keleti szél. Ilyen körülmények mellett, az Atlanti-óceán felől érkező, jelentős hőmérséklet-mérséklő hatással bíró szél nyaranta gyakran hoz frissítő éjszakai fuvallatokat és ezzel együtt kiadós záporokat, így módon csökkentve a terület vízhiányát, amit az erős napsütés tovább fokozhatna. Ebben az összefüggésben a fehér márgás talaj szintén meghatározó szerepet játszik, mivel nedvességmegtartó képessége révén képes biztosítani az altalaj víztartalmát.

Másrészről, igen fontosak azok a tulajdonságok, amelyeket a hosszú idők óta szelektált és a terület környezeti viszonyaihoz alkalmazkodott élesztőtelepek hordoznak. Az alkoholok és polialkoholok anyagcseréje – amit az úgynevezett „Marco de Jerez” területen előforduló alkoholképző élesztők gerjesztenek – másodlagos elemek létrejöttével és a bor elsődleges alkotóelemeinek megváltozásával jár: csökken a glicerintartalom, nő az acetaldehid-tartalom és az észterifikáló anyagok mennyisége. A keletkező acetaldehidek acetoint hoznak létre, ami a jelen lévő magasabb alkoholokkal együtt a Vinagre de Jerez jellegzetes aromáját adja. A jelentős maradékalcohol-tartalom szintén nagyban hozzájárul a Vinagre de Jerez minőségéhez és egyediségéhez, mert lehetővé teszi az észtervegyületek (elsősorban etil-acetát) keletkezését, amelyek strukturálják és komplexebbé teszik az ecetet, és kiegyensúlyozzák az ecetesedés elsődleges aromáit.

A tölgyfahordós érlelés és az érlelők sajátos mikroklimatikus viszonyai biztosítják továbbá, hogy az ecet egyedi tulajdonságokkal gazdagodjon az érlelés alatt. Az alkalmazott hordótípus az ecet éréséhez ideális mikrooxidációs képességgel rendelkezik, és lehetővé teszi, hogy az érlelés során fokozatosan kialakuljanak azok az alkotóelemek, amelyek elősegítik a színezőanyagok stabilizálódását, polimereket alkotnak, és a borostyánkő és a mahagóni színei közötti jellegzetes tónust, valamint vanília ízt és pörkölt- és tejeskávé aromát kölcsönöznek az ecetnek. Másrészről, a fában lévő hemicellulóz lehetővé teszi a víztartalom fokozatos párolgását, aminek következtében nő az ecet szárazanyag-, ásványisó- és hamutartalma.

A „criaderas y soleras” eljárás – amely a terület legelterjedtebb érlelési módszere – jelentős mértékben hozzájárul az ecetek homogenizálásához, mivel közelíti egymáshoz a különböző évek terméseinek eltérő jellegét. Végül, a „Marco de Jerez” érlelőinek építészeti szerkezete a mikroklimatikus viszonyok fenntartásával egyrészt kedvez az ecetek lassú oxidálódásának, másrészt biztosítja a „Vinagre de Jerez” érlelését lehetővé tevő hordók tökéletes körülmények közötti tárolását.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/pliego_vinagre_jerez.pdf