

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 238/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> 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 DE JEREZ”**

**Nr UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018**

**ChNP (X) ChOG ()**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas [Rada Regulacyjna ds. Chronionych Nazw Pochodzenia] „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” i „Vinagre de Jerez”, Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz), Hiszpania. Tel. (+ 34) 956 332 050. vinjerez@sherry.org

Decyzja z dnia 12 lutego 2018 r. (regionalnego departamentu ds. rolnictwa, rybołówstwa i rozwoju obszarów wiejskich Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji), zatwierdzająca rozporządzenie o funkcjonowaniu Rady Regulacyjnej ds. Chronionych Nazw Pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” i „Vinagre de Jerez”, stanowi, że Rada Regulacyjna jest organem zarządzającym chronionej nazwy pochodzenia „Vinagre de Jerez” zgodnie z warunkami określonymi w tytule III rozdział IV ustawy 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie jakości żywności i rybołówstwa w Andaluzji. W związku z tym wyrażnie ma ona prawnie uzasadniony interes w złożeniu wniosku o niniejszą zmianę w specyfikacji produktu.

**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 [określić]

<sup>(1)</sup> 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

Proponuje się cztery zasadnicze zmiany mające wpływ na różne sekcje specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, których treść przytoczono poniżej w celu wyjaśnienia proponowanych zmian:

##### 5.1. Zniesienie wymogów dotyczących ekstraktu suchego i pozostałości po spoieleniu w octach objętych ochroną

Sekcje, których to dotyczy:

Sekcja B.2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

[...]

minimalny suchy ekstrakt musi osiągać wartość 1,3 g na litr i na stopień stężenia octu; w przypadku kategorii Vinagre de Jerez Gran Reserva wartość ta musi wynosić co najmniej 2,3 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego,

*zawartość popiołów musi wynosić 2–7 g/l; wyjątek stanowi kategoria Vinagre de Jerez Gran Reserva, w przypadku której musi ona wynosić 4–8 g/l.*

Zmieniony tekst:

*(Wymienione dwa wymogi skreśla się z sekcji B.2)*

Sekcja F.4 specyfikacji produktu i pkt 5.3 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

[...]

Ponadto ocet nabiera swoich charakterystycznych właściwości dzięki dojrzewaniu w beczkach z drewna dębowego w szczególnych warunkach mikroklimatycznych panujących w piwnicach. Rodzaj kadzi używanych do produkcji octu – beczki z amerykańskiego dębu, długo sezonowane winami sherry – charakteryzuje się doskonałą zdolnością mikroutleniania i pozwala na powolne dojrzewanie octu oraz stopniowe uwalnianie składników podczas leżakowania. Składniki te umożliwiają stabilizację barwników i tworzenie związków polimerowych oraz nadają octowi charakterystyczny kolor od patynowanego złota po mahoniowy, waniliowy aromat oraz zapach prażonej kawy z mlekiem.. Hemiceluloza zawarta w drewnie wspomaga stopniowe odparowywanie wody, dzięki czemu zwiększa się ilość suchego ekstraktu i soli mineralnych oraz zawartość popiołów w occie. W konsekwencji w przypadku „Vinagre de Jerez” minimalny suchy ekstrakt musi osiągać wartość 1,3 g na litr i na stopień stężenia octu; w przypadku kategorii Vinagre de Jerez Gran Reserva wartość ta musi wynosić co najmniej 2,3 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego, a zawartość popiołów musi wynosić 2–7 g/l; wyjątek stanowi kategoria Vinagre de Jerez Gran Reserva, w przypadku której musi ona wynosić 4–8 g/l,

[...]

Zmieniony tekst:

[...]

*Ponadto ocet nabiera swoich charakterystycznych właściwości dzięki dojrzewaniu w beczkach z drewna dębowego w szczególnych warunkach mikroklimatycznych panujących w piwnicach. Rodzaj kadzi używanych do produkcji octu – beczki z amerykańskiego dębu długo sezonowane winami sherry – charakteryzuje się doskonałą zdolnością mikroutleniania i pozwala na powolne dojrzewanie octu oraz stopniowe uwalnianie składników podczas leżakowania. Składniki te umożliwiają stabilizację barwników i tworzenie związków polimerowych oraz nadają octowi charakterystyczny kolor od patynowanego złota po mahoniowy, waniliowy aromat oraz zapach kawy z mlekiem i kawy prażonej „torrefacto”.*

[...]

Uzasadnienie zmiany

Ustanowienie w specyfikacji produktu minimalnej pozostałości po spopieleniu i zawartości ekstraktu suchego, która wykraczała poza wymogi określone w ogólnych przepisach dotyczących octu, odzwierciedlało ogólne wartości, które tradycyjnie występowały w octach objętych ochroną. Były one na ogół wyższe ze względu na właściwości surowca używanego do produkcji wina nadającego się do produkcji octu w wyniku praktyki stosowania moszczu uzyskanego pod pewnym ciśnieniem (drugie tłoczenie) i wyłącznie zbioru ręcznego, a zatem obejmującego szypułkę lub łodygę. Oba te czynniki miały bezpośredni wpływ na pozostałość po spopieleniu i zawartość ekstraktu suchego w winie nadającym się do produkcji tych octów, a tym samym ostatecznie na otrzymywane octy.

Obecnie blisko połowę winogron uprawianych na obszarze produkcji wyznaczonym dla tej nazwy pochodzenia zbiera się mechanicznie w wyniku wprowadzonych przez producentów winogron usprawnień technologicznych, takich jak: wzorce sadzenia lepiej przystosowane do mechanizacji, wyższe prowadzenie winorośli, wykorzystanie kombajnów umożliwiających lepsze obchodzenie się z winoroślą i winogronami itp. Wszystko to oznacza, że dużą część winogron wykorzystywanych do produkcji win nadających się do produkcji „Vinagre de Jerez” rozgniata się bez szypulek, co znacznie obniża poziom tanin, a tym samym pozostałości po spopieleniu i ekstraktu suchego.

Podobnie występująca wśród producentów tendencja polegająca na produkcji delikatniejszych i bardziej eleganckich octów doprowadziła do coraz częstszego wykorzystania moszczów z pierwszego tłoczenia, uzyskiwanych przy bardzo niskim ciśnieniu i na ogół ulepszanych za pomocą kontroli temperatury. To oznacza z kolei uzyskiwanie bardziej aromatycznych i delikatnych win, które mają jednak mniej wyrazistą strukturę, mniej pozostałości po spopieleniu i mniej ekstraktu suchego. Należy również pamiętać, że te dwa parametry niekoniecznie muszą mieć wpływ na jakość octu. Większe znaczenie ma zawsze wykorzystanie dobrze przetworzonego, zdrowego, wysokiej jakości surowca, który w odpowiedni sposób oddaje właściwości odmiany i *terroir*.

Z tych wszystkich powodów Rada Regulacyjna, za radą utworzonego w tym celu Komitetu Technicznego, proponuje usunięcie tych parametrów ze specyfikacji produktu. W dalszym ciągu mają zastosowanie przepisy ogólne w zakresie octów.

## 5.2. Wykorzystanie moszczu winogronowego

Sekcje, których to dotyczy:

Sekcja B.4 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

[...]

Ponadto w zależności od zastosowania win z odpowiednich odmian winorośli należy wyróżnić przedstawione poniżej półsłodkie odmiany „Vinagre de Jerez”, które mogą jednocześnie należeć do każdej z kategorii opisanych powyżej:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany Pedro Ximénez,
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany Moscatel.

Zmieniony tekst:

[...]

B.4.2. W każdej z powyższych kategorii występują następujące rodzaje półsłodkich „Vinagre de Jerez”:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino pedro ximénez lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany pedro ximénez z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji;
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino z odmiany moscatel lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany moscatel z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji.

Sekcja C.5 specyfikacji produktu; bez zmian w jednolitym dokumencie.

Poprzedni tekst:

Przy produkcji „Vinagre de Jerez” dozwolone są następujące praktyki:

[...]

Podobnie w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

Zmieniony tekst:

Przy produkcji „Vinagre de Jerez” dozwolone są następujące praktyki:

[...]

Podobnie w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, jak również dodawanie moszczu z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron tych odmian pochodzących z obszaru produkcji, do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji. Alkohol ten musi również pochodzić z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

Uzasadnienie zmiany

Gdy sporządzano specyfikację produktu dotyczącą tej nazwy pochodzenia ewentualne słodzenie objętych ochroną octów w celu uzyskania octów półsłodkich było ograniczone do win wzmocnianych produkowanych z użyciem odmian pedro ximénez lub moscatel w winnicach wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

Wymóg, aby wina te – zgodnie ze specyfikacją produktu w odniesieniu do nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” – miały zawartość alkoholu wynoszącą 15 % objętości, znacznie ogranicza możliwości ich wykorzystania, ponieważ skutkuje to rozcieńczeniem stopnia kwasowości i zwiększeniem zawartości alkoholu, co może spowodować, że otrzymany ocet przekroczy wartości graniczne określone dla tych parametrów w specyfikacji.

Należy pamiętać, że celem w zakresie jakości jest to, aby octy te zawierały w sobie pewną nutę słodczy, jak również właściwości organoleptyczne typowe dla wymienionych odmian, które na danym obszarze nabierają bardzo wyraźnej osobowości, zarówno ze względu na właściwości odmiany, jak i tradycyjne praktyki w zakresie przejrzenia lub asoleo [spiekania w słońcu].

Wykorzystanie moszczu winogronowego z tych bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu odmian z obszaru produkcji i dodanie do tego moszczu neutralnego alkoholu pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji (który także musi pochodzić z winnic wymienionych w rejestrach dotyczących nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”), umożliwi uzyskanie objętych ochroną octów subtelnie wzbogaconych o nuty aromatyczne tych odmian oraz z niezbędną nutą słodczy, ale bez nadmiernego rozcieńczania stopnia kwasowości lub znacznego zwiększania zawartości alkoholu.

### 5.3. Ochrona półsłodkich i słodkich rodzajów „Vinagre de Jerez”

Sekcje, których to dotyczy:

Sekcja B.2 specyfikacji produktu i sekcja 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

*Szczególne charakterystyczne cechy analityczne octów objętych ochroną nazwą pochodzenia są następujące:*

*zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy z Pedro Ximénez lub z Moscatel, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości,*

*całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 70 g/l; wyjątek stanowią octy z Pedro Ximénez lub z Moscatel, w przypadku których kwasowość może wynosić 60 g/l; w przypadku octów z rodzaju Gran Reserva minimalna całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić 80 g/l,*

[...]

*w przypadku „Vinagre de Jerez” z Pedro Ximénez lub z Moscatel zawartość substancji redukujących pochodzących z win tych dwóch odmian musi wynosić co najmniej 60 g/l.*

Zmieniony tekst:

*Szczególne charakterystyczne cechy analityczne octów objętych ochroną nazwą pochodzenia są następujące:*

*zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości,*

*całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 70 g/l; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których kwasowość może wynosić 60 g/l; w przypadku octów z rodzaju Gran Reserva minimalna całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić 80 g/l,*

[...]

*w przypadku półsłodkich „Vinagre de Jerez” zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 60 g/l,*

w przypadku słodkich „Vinagre de Jerez” zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 150 g/l.

Sekcja B.4 specyfikacji produktu i sekcja 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

W zależności od czasu leżakowania, jakiemu podlegają octy objęte ochroną, wyróżniamy następujące kategorie:

[...]

Ponadto w zależności od zastosowania win z odpowiednich odmian winorośli należy wyróżnić przedstawione poniżej półsłodkie odmiany „Vinagre de Jerez”, które mogą jednocześnie należeć do każdej z kategorii opisanych powyżej:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany Pedro Ximénez,
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany Moscatel.

Zmieniony tekst:

B.4.1. W zależności od czasu leżakowania, jakiemu podlegają octy objęte ochroną, wyróżniamy następujące kategorie:

[...]

B.4.2. W każdej z powyższych kategorii występują następujące rodzaje półsłodkich „Vinagre de Jerez”:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino pedro ximénez lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany pedro ximénez z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji;
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino z odmiany moscatel lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany moscatel z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji.

B.4.3. Octy opisane w poprzednim punkcie można wprowadzać na rynek jako „Vinagre de Jerez Dulce”, pod warunkiem że zawartość substancji redukujących wynosi w nich co najmniej 150 g/l.

Sekcja C.5 specyfikacji produktu; bez zmian w jednolitym dokumencie.

Poprzedni tekst:

Przy produkcji „Vinagre de Jerez” dozwolone są następujące praktyki:

[...]

Podobnie w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

[...]

Zmieniony tekst:

Przy produkcji „Vinagre de Jerez” dozwolone są następujące praktyki:

[...]

Podobnie w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, jak również dodawanie moszczu z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron tych odmian pochodzących z obszaru produkcji, do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji. Alkohol ten musi również pochodzić z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

W przypadku „Vinagre de Jerez Dulce” oprócz minimalnej zawartości substancji redukującej z win lub moszczu z pedro ximénez i moscatel określonych w pkt B.4 dozwolone jest dodawanie zagęszczonego moszczu winogronowego i rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

[...]

Uzasadnienie:

Jak stwierdzono w poprzednim punkcie, obowiązująca specyfikacja produktu stanowi, że produkty z poszczególnych kategorii opartych na okresach leżakowania („Vinagre de Jerez”, „Vinagre de Jerez Reserva” i „Vinagre de Jerez Gran Reserva”) można sklasyfikować jako octy półsłodkie, jeśli zawartość substancji redukującej wynosi w nich co najmniej 60 g/l, co jest wynikiem wykorzystania nadających się win wyprodukowanych z odmian pedro ximénez lub moscatel.

Te półsłodkie octy są niezaprzeczalnie bezpośrednio związane z tradycyjnymi winami wzmocnianymi objętymi nazwą pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, z których historycznie wywodzą się „Vinagre de Jerez”, oraz z odmianami wykorzystywanymi tradycyjnie na przedmiotowym obszarze do produkcji tych win. Proponuje się zatem rozszerzenie wykazu możliwych octów objętych ochroną, aby obejmował nie tylko octy słodzone winami „pedro ximénez” lub „moscatel”, ale również octy, do których dodano zagęszczony moszcz winogronowy i rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy, ponieważ składniki te również są szeroko stosowane do słodzenia win „Jerez”.

Umożliwiłoby to również uzupełnienie słodyczy zapewnianej przez te odmiany, dzięki czemu otrzymany ocet mógłby osiągnąć poziom co najmniej 150 g/l, czyli poziom, przy którym postrzeganie słodyczy jest już dość znaczące, jak ma to miejsce w przypadku wina objętego ochroną nazwą pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

#### 5.4. Zmiana definicji nadającego się wina i ulepszenie wykazu surowców

Sekcja, której to dotyczy:

Sekcja D specyfikacji produktu i sekcja 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

*Octy objęte nazwą pochodzenia „Vinagre de Jerez” uzyskuje się wyłącznie w drodze fermentacji octowej „nadających się win”.*

[...]

*Przy produkcji tych win należy przestrzegać warunków określonych w specyfikacjach produktów winiarskich o tych oznaczeniach, zgodnie z ustalonymi wymogami dotyczącymi pochodzenia winogron z obszaru ChNP oraz z praktykami enologicznymi określonymi w przepisach mających zastosowanie w tej dziedzinie.*

Zmieniony tekst:

*Octy objęte nazwą „Vinagre de Jerez” uzyskuje się w drodze fermentacji octowej „nadających się win”.*

[...]

*Przy produkcji tych win należy przestrzegać warunków określonych w specyfikacjach produktów winiarskich o tych oznaczeniach, zgodnie z ustalonymi wymogami dotyczącymi pochodzenia winogron z obszaru ChNP oraz z praktykami enologicznymi określonymi w mających zastosowanie przepisach, bez uszczerbku dla faktu, że samoistne rozpoczęcie procesu fermentacji octowej mogło spowodować spadek zawartości alkoholu do poziomu poniżej limitów określonych w tych przepisach.*

*Ponadto w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, jak również dodawanie moszczu z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron tych odmian pochodzących z obszaru produkcji, do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji. Alkohol ten musi również pochodzić z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.*

*W przypadku „Vinagre de Jerez Dulce” dozwolone jest również dodawanie zagęszczonego moszczu winogronowego i rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.*

Uzasadnienie:

W obecnym brzmieniu sekcji D przewidziano możliwość produkcji „Vinagre de Jerez” z win objętych nazwami pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” i „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, które spełniają warunki określone w ich odpowiednich specyfikacjach produktów. Należy przypomnieć, że historycznie „Vinagre de Jerez” otrzymywano z win, które w procesie leżakowania w sposób naturalny „przekształcały się” (przechodziły fermentację octową) w wyniku działania bakterii kwasu octowego.

Jednym z warunków określonych w specyfikacjach, o których mowa powyżej, jest jednak to, że zawartość alkoholu w tych winach musi wynosić 15 % objętości. Naturalna fermentacja octowa często oznacza, że część tego alkoholu zmienia się w kwas octowy, co zmniejsza całkowitą zawartość alkoholu do wartości poniżej tego progu.

Proponuje się zatem, aby specyfikacja produktu „Vinagre de Jerez” dawała możliwość dopuszczenia nadających się win o zawartości alkoholu poniżej limitów określonych w ich odpowiednich specyfikacjach produktów, która to zawartość wynika z samoistnego rozpoczęcia procesu fermentacji octowej.

Ponadto, zgodnie ze zmianami zawartymi w poprzednich sekcjach, uzupełnia się wykaz surowców.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „VINAGRE DE JEREZ”

Nr UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

## ChNP (X) ChOG ()

## 1. Nazwa

„Vinagre de Jerez”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj 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 de Jerez” jest produktem powstającym w wyniku fermentacji octowej nadających się win wytarzanych na obszarze produkcji, produkowanych i leżakowanych z wykorzystaniem tradycyjnych praktyk opisanych w sekcji 3.4, o właściwościach organoleptycznych i analitycznych opisanych poniżej.

Szczególne charakterystyczne cechy analityczne octów objętych chronioną nazwą pochodzenia są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości,
- całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 70 g/l; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których kwasowość może wynosić 60 g/l; w przypadku octów z rodzaju Gran Reserva minimalna całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić 80 g/l,
- maksymalna zawartość siarczanów wynosi 3,5 g/l,
- w przypadku półsłodkich „Vinagre de Jerez” zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 60 g/l,
- w przypadku słodkich „Vinagre de Jerez” zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 150 g/l.

Octy objęte nazwą pochodzenia „Vinagre de Jerez” mają kolor od patynowanego złota po mahoniowy i są gęste i oleiste. Ich zapach, w którym wyczuwa się lekką nutę alkoholu, jest intensywny, z przewagą nut winnych i drzewnych. Octy te są kwaśne, ale ich smak jest przyjemny i na dłużej pozostaje w ustach.

W zależności od czasu leżakowania, jakiemu podlegają octy objęte ochroną, wyróżniamy następujące kategorie:

- a) „Vinagre de Jerez”: ocet objęty tą nazwą, leżakowany przez co najmniej sześć miesięcy;
- b) „Vinagre de Jerez Reserva”: ocet objęty tą nazwą, leżakowany przez co najmniej dwa lata;
- c) „Vinagre de Jerez Gran Reserva”: ocet objęty tą nazwą, leżakowany przez co najmniej dziesięć lat.

W każdej z powyższych kategorii występują następujące rodzaje półsłodkich „Vinagre de Jerez”:

- „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino pedro ximénez lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany pedro ximénez z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji,
- „Vinagre de Jerez al Moscatel”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino z odmiany moscatel lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany moscatel z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji.

Ponadto rodzaje opisane w poprzednim akapicie można wprowadzać na rynek jako „Vinagre de Jerez Dulce”, pod warunkiem że zawartość substancji redukującej wynosi w nich co najmniej 150 g/l.

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

Octy objęte nazwą pochodzenia „Vinagre de Jerez” uzyskuje się w drodze fermentacji octowej „nadających się win”.

W związku z tym surowcem wykorzystywanym do wyrobu octów „Vinagre de Jerez” są wina określane jako „nadające się wina”. Pochodzą one z wytwórni wina położonych na obszarze produkcji octu, który pokrywa się z obszarem produkcji win o nazwach pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” i „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”. Mogą to być:

- a) wina z ostatniego roku o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu,
- b) wina leżakowane po zakończeniu średniego minimalnego okresu leżakowania ustalonego we właściwych im specyfikacjach produktu.

Przy produkcji tych win należy przestrzegać warunków określonych w specyfikacjach produktów winiarskich o tych oznaczeniach, zgodnie z ustalonymi wymogami dotyczącymi pochodzenia winogron z obszaru ChNP oraz z praktykami enologicznymi określonymi w mających zastosowanie przepisach, bez uszczerbku dla faktu, że samoistne rozpoczęcie procesu fermentacji octowej mogło spowodować spadek zawartości alkoholu do poziomu poniżej limitów określonych w tych przepisach.

Ponadto w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, jak również dodawanie moszczu z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron tych odmian pochodzących z obszaru produkcji, do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji. Alkohol ten musi również pochodzić z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

W przypadku „Vinagre de Jerez Dulce” dozwolone jest również dodawanie zagęszczonego moszczu winogronowego i rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

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

a) Denaturacja

Każda partia nadającego się wina musi być poddana procesowi denaturacji poprzez częściową fermentację octową w chwili jej umieszczenia w obiektach zarejestrowanej wytwórni przy zastosowaniu octu pochodzącego z zapasów, aby otrzymana mieszanka osiągnęła minimalny stopień stężenia kwasu octowego równy 1°.

b) Fermentacja octowa

Fermentacja octowa polega na przetwarzaniu alkoholu zawartego w winie na kwas octowy pod wpływem działania bakterii octowych. Wyróżnia się dwa procesy wytwarzania „Vinagre de Jerez”:

- 1) proces przeprowadzany przez tak zwane „Bodegas de Elaboración de Vinagre”: obiekty przemysłowe dysponujące generatorami octowniczymi, w których surowiec – nadające się wino – przetwarza się na nadający się ocet w drodze procesu fermentacji octowej zachodzącej w warunkach kontrolowanych;
- 2) proces przeprowadzany w „Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres” polegający na fermentacji octowej zachodzącej w tych samych drewnianych beczkach, w których przebiega proces leżakowania.

c) Leżakowanie lub dojrzewanie

W produkcji octów objętych ochroną niezbędne jest stosowanie specjalnego systemu leżakowania lub dojrzewania. Może to być klasyczny system zwany „criaderas y solera” (w którym beczki są ułożone na różnych poziomach zwanych *criaderas*, odpowiadających różnym okresom leżakowania, z najstarszymi na poziomie podłogi (*solera*), przy czym niższe poziomy są okresowo uzupełniane octem z wyższych poziomów) lub system „añadas” [rocznik], w ramach którego nadające się octy leżakują tak długo, jak to konieczne, aby osiągnąć charakterystyczne cechy organoleptyczne i analityczne właściwe dla każdej odmiany octu.

1) Naczynia używane do leżakowania

Wszystkie zapasy octu przeznaczonego do leżakowania należy przechowywać w beczkach drewnianych uprzednio użytych do leżakowania wina, o maksymalnej pojemności 1 000 l. Rada Regulacyjna może również zezwolić *ad hoc* na leżakowanie win w beczkach drewnianych o pojemności większej niż 1 000 l, pod warunkiem że beczki te mają charakter zabytkowy i zostały zarejestrowane przez Radę Regulacyjną przed opublikowaniem specyfikacji produktu.

2) Minimalny średni czas leżakowania

Przed wprowadzeniem do obrotu wszystkie octy muszą leżakować przez co najmniej sześć miesięcy. W przypadku „Vinagre de Jerez Reserva” minimalny średni czas leżakowania wynosi dwa lata, a w przypadku „Vinagre de Jerez Gran Reserva” – dziesięć lat.



Octy pochodzące tylko z jednego rocznika, których nie miesza się z octami z poprzednich roczników, mogą otrzymać oznaczenie „añada”, pod warunkiem że czas ich leżakowania wynosi co najmniej dwa lata. Oznaczenie to można stosować razem z innymi informacjami, o których mowa w pkt 3.2, pod warunkiem że wino posiada cechy wymagane w każdym poszczególnym przypadku.

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

Butelki zawierające „Vinagre de Jerez” przeznaczony do bezpośredniego spożycia muszą być wykonane ze szkła lub innych materiałów, które nie zmieniają szczególnych właściwości produktu i których objętość nominalna musi być w danym momencie dopuszczalna w odniesieniu do tego środka spożywczego.

Butelkowanie „Vinagre de Jerez” może odbywać się:

- 1) w rozlewniach należących do przedsiębiorstw wpisanych do rejestru „Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres” lub
- 2) w rozlewniach zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną i będących własnością podmiotów gospodarczych zlokalizowanych na obszarze produkcji lub poza nim, które otrzymują od zarejestrowanych przedsiębiorstw niebutelkowany „Vinagre de Jerez” i uczestniczą jedynie w procesie butelkowania.

W obu przypadkach, aby otrzymać takie zatwierdzenie, rozlewnie muszą wykazać przed Radą Regulacyjną, że wypełniają zobowiązania prawne dotyczące butelkowania octu obowiązujące w danym regionie i że wprowadziły system kontroli jakości zapewniający całkowitą identyfikowalność i właściwe postępowanie z produktem nabytym od zarejestrowanych wytwórni wina w celu przeprowadzenia jego butelkowania.

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

Etykiety i dodatkowe etykiety butelkowanych octów obowiązkowo muszą zawierać dobrze widoczne określenie *Denominación de Origen* »*Vinagre de Jerez*« (nazwa pochodzenia „Vinagre de Jerez”). Muszą również zawierać informację o rodzaju danego octu oraz wszelkie informacje ogólne określone w odpowiednich przepisach. Ponadto butelki muszą być oznaczone banderolami dostarczonymi przez Radę Regulacyjną. W przeciwnym razie dodatkowe etykiety muszą zawierać charakterystyczny symbol nazwy pochodzenia oraz identyfikacyjny kod alfanumeryczny, zgodnie z przepisami ustanowionymi przez Radę Regulacyjną.

Zadaniem Rady Regulacyjnej jest dopilnowanie, aby etykiety zawierające chronioną nazwę „Vinagre de Jerez” były zgodne z wymogami zawartymi w specyfikacji produktu i z przepisami dotyczącymi etykietowania produktów o danej nazwie pochodzenia.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Vinagre de Jerez” stanowią grunty należące do gmin: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real i Chiclana de la Frontera (prowincja Kadyks) oraz Lebrija (prowincja Sewilla), położonych na wschód od 5° 49' długości geograficznej zachodniej i na południe od 36° 58' szerokości geograficznej północnej.

Wyżej omówiony obszar produkcji pokrywa się z obszarem produkcji win o nazwach pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” i „Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda”.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Specyfika obszaru geograficznego „Vinagre de Jerez” zależy od czynników historycznych, naturalnych i ludzkich:

#### a) Czynniki historyczne

W ciągu sięgającej czasów fenickich tysiącletniej historii regionu Jerez uprawa winorośli oraz wytwarzanie wina i octu były głównymi filarami działalności jego mieszkańców. Dzięki położeniu geograficznemu regionu Jerez, niedaleko portów handlowych o dużym znaczeniu historycznym, takich jak Kadyks lub Sewilla, lokalne wina i octy często stanowiły ładunek statków wywożących towary do obu Ameryk lub do Europy Północnej, a ich leżakowanie mogło odbywać się w beczkach wytwarzanych z drewna dębu amerykańskiego w koloniach zamorskich Hiszpanii. System „Criaderas y Soleras” charakterystyczny dla winiarstwa regionu Jerez wynaleziono niewątpliwie w XVII w., jako odpowiedź na konieczność zaspokojenia stałego popytu na wysokiej jakości wino i ocet niezależnie od powodzenia każdego zbioru.

b) Czynniki naturalne

Omawiany obszar produkcji charakteryzuje się występowaniem terenów równinnych lub lekko pofałdowanych, o zboczach, których nachylenie wynosi 10–15 %, z przewagą gleb zwanych *albarizas*, miękkich, bielicowych gleb marglowych o dużej zdolności zatrzymywania wilgoci. W skład tych gleb wchodzi węgiel wapnia, glina i krzemionka. Klimat jest ciepły, minimalne temperatury w okresie zimowym wynoszą około 5 °C, a maksymalne temperatury w okresie letnim 35 °C. Na obszarze produkcji jest ponad 300 dni słonecznych rocznie, a średnia suma opadów, których większość przypada na listopad, grudzień i marzec, wynosi około 600 l/m<sup>2</sup> rocznie. Czynnikiem ten należy zawsze rozpatrywać w zestawieniu ze zdolnością gleb bielicowych (*albarizas*) charakterystycznych dla tego regionu do zatrzymywania wilgoci i unikania ewapotranspiracji. Należy również zwrócić uwagę na istotne oddziaływanie na klimat występujących w tym regionie dwóch dominujących wiatrów: suchego i ciepłego wiatru wschodniego wiejącego z południa i wiatru zachodniego, przynoszącego wilgotne powietrze z oceanu i mającego wyraźny łagodzący wpływ na klimat, w szczególności w okresie letnim.

c) Czynniki ludzkie

System leżakowania przeważający w przypadku „Vinagre de Jerez”, zwany systemem „criaderas y soleras”, jest charakterystyczny dla omawianego obszaru produkcji, podobnie jak zastosowanie specjalnej kadzi o silnym zapachu wina wykonanej z drewna dębu amerykańskiego, zwanej „bota”. Architektura również w znacznym stopniu wpływa na szczególny charakter octów o nazwie pochodzenia „Vinagre de Jerez”. Piwnice, w których leżakuje ocet, pokryte są dachem dwuspadowym i mają wysokie sufity, dzięki czemu w ich wnętrzu gromadzi się znaczna ilość powietrza, które łagodzi wpływ wahań temperatur występujących na zewnątrz. Ściany mają zazwyczaj odpowiednią grubość zapewniającą izolację, a okna osadzone na określonej wysokości pozwalają na przepływ powietrza i chłodnych nocnych bryz z zachodu, nie narażając beczek na bezpośredni kontakt ze światłem.

## 5.2. Specyfika produktu

Swoją specyficzną charakterystykę „Vinagre de Jerez” zawdzięcza przede wszystkim surowcowi, z którego jest wytwarzany, tj. nadającym się winom. Obszar produkcji octów pokrywa się z obszarem produkcji win o bardzo szczególnym charakterze, których pewne cechy są wyraźnie dostrzegalne w „Vinagre de Jerez”. Jego gama kolorystyczna obejmuje barwy od patynowanego złota po mahoniową, a w zapachu, w którym wyczuwa się lekką nutę alkoholu, przeważają nuty winne i drzewne.

Ponadto panujące w omawianym regionie warunki klimatyczne oraz cechy konstrukcyjne piwnic, tworząc specyficzny mikroklimat, wpływają na zagęszczanie składników octu przez cały czas trwania procesu leżakowania, dzięki czemu produkt uzyskuje smak, który na długo pozostaje w ustach.

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

Dzięki wszystkim omówionym cechom związanym z ukształtowaniem terenu, glebą i klimatem winnice położone na tym obszarze produkcji mają wyróżniający się charakter, który wpływa na szczególne właściwości nadających się win i tym samym „Vinagre de Jerez” otrzymywanego z tych win. Wpływ czynników naturalnych na nadające się wina otrzymane ze stosowanych szczepów (*palomino*, *moscatel* i *pedro ximénez*) jest decydujący. W rejonach ciepłych, takich jak te, które należą do obszaru produkcji „Vinagre de Jerez”, winogrona dojrzewają zwykle szybciej, a bardzo słodki moszcz ma zazwyczaj niską zawartość kwasów. Na omawianym obszarze produkcji całkowity poziom nasłonecznienia w okresie wegetacyjnym jest bardzo wysoki, dzięki czemu owoce prawidłowo się rozwijają i dojrzewają. Ponadto w okresie letnim, który przypada na okres od dojrzewania winogron do zbiorów, na obszarze produkcji występują susze oraz dominujący bardzo ciepły i suchy wiatr wschodni. W tym kontekście wiatr zachodni wiejący z Atlantyku, w znacznym stopniu wpływający na temperaturę, powoduje w okresie letnim występowanie częstych bryz nocnych, dzięki którym powstają obfite ilości rosy uzupełniającej braki wody, które mogą pogłębiać się ze względu na wysokie nasłonecznienie tego regionu. Kluczową rolę odgrywa również gleba typu „*albarizas*”, której wysoka zdolność zatrzymywania wilgoci zapewnia gromadzenie zapasów wody w podglebiu.

Ponadto duży wpływ na właściwości produktu mają również warunki środowiskowe panujące w tym regionie oraz fakt, że do jego wyrobu od niepamiętnych czasów stosuje się mieszanek wyselekcjonowanych drożdży. Rozkład alkoholu i polialkoholi zawartych w winie, możliwy dzięki działaniu drożdży alkoholowych występujących w regionie zwanym „*Marco de Jerez*”, prowadzi do wytworzenia pewnej liczby składników wtórnych oraz do zmiany pierwotnych składników wina: spadku zawartości gliceryny i wzrostu zawartości aldehydów octowych i produktów estryfikacji. Otrzymane aldehydy octowe przekształcają się następnie w aceton, składnik, który w obecności wyższych alkoholi nadaje „*Vinagre de Jerez*” jego charakterystyczny zapach. Obecność dużej ilości alkoholu ma również znaczny wpływ na jakość i specyficzny charakter „*Vinagre de Jerez*”, ponieważ dzięki niej powstają składniki estryfikowane (głównie octan etylu), które są odpowiedzialne za strukturę octu, nadając mu większą złożoność i równowagę pierwotne aromaty fermentacji octowej.

Ponadto ocet nabiera swoich charakterystycznych właściwości dzięki dojrzewaniu w beczkach z drewna dębowego w szczególnych warunkach mikroklimatycznych panujących w piwnicach. Rodzaj kadzi używanych do produkcji octu charakteryzuje się doskonałą zdolnością mikroutleniania i pozwala na powolne dojrzewanie octu oraz stopniowe uwalnianie składników podczas leżakowania. Składniki te umożliwiają stabilizację barwników i tworzenie związków polimerowych oraz nadają octowi charakterystyczny kolor od patynowanego złota po mahoniowy, waniliowy aromat oraz zapach kawy z mlekiem i kawy prażonej „torrefacto”.

System „criaderas y soleras”, będący najczęściej stosowaną metodą dojrzewania na omawianym obszarze, w znacznym stopniu wpływa na ujednoczenie octów, łagodząc różnice między składnikami pochodzącymi z różnych roczników. Cechy konstrukcyjne piwnic występujących w regionie Jerez umożliwiają utrzymanie warunków mikroklimatycznych i sprzyjają nie tylko powolnemu utlenianiu octu, lecz także stwarzają optymalne warunki do przechowywania beczek, w których dojrzewa „Vinagre de Jerez”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

Zmieniona specyfikacja produktu jest dostępna na stronie internetowej:

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Vinagre\\_Jerez\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf)

lub za pośrednictwem strony internetowej Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), do której prowadzi następująca ścieżka: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de calidad”/„Vinagres”.

---