

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 319/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA”

NR WE: ES-PDO-0005-0724-15.10.2008

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Vinagre del Condado de Huelva”

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„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”.

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

- a) minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 70 g/l;
- b) rozpuszczalny suchy ekstrakt: nie mniej niż 1,30 g/l i 1 pkt procentowy kwasu octowego;
- c) zawartość popiołu: między 1 g/l a 7 g/l;
- d) zawartość acetoiny: nie mniej niż 100 mg/l;
- e) zawartość proliny: nie mniej niż 300 mg/l.

2. Poniżej wskazano maksymalną ilość następujących substancji:

- a) rtęć: 0,05 ppm;
- b) arsenik: 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.
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.

Rodzaje octu

a) Vinagre Condado de Huelva

Ocet otrzymywany w drodze fermentacji kwaśnej wina, certyfikowany z nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”, zawierający alkohol resztkowy z zastosowanego wina o objętości nie większej niż 0,5 %.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: barwa o małej intensywności od bladożółtej do bursztynowej, właściwa dla octu Condado de Huelva.

Aromat: aromat octu z nutą winną.

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

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

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

b)1) Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej metody podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: kolor bursztynowy o odcieniu mahoniowym. Średnia intensywność.

Aromat: aromat octu z nutą suszonych owoców.

Smak: smak winny, na podniebieniu pełny i zrównoważony.

b)2) Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej metody podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, przez okres nie krótszy niż dwa lata.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: nasycony kolor mahoniowy z odcieniami bursztynu.

Aromat: bardzo intensywny aromat octu o posmaku dojrzałego wina „Condado de Huelva”, przywodzący na myśl wanilię, suszone figi i rodzynki.

Smak: cierpki, bardzo kwaśny smak na podniebieniu.

b)3) Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

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

Ocena organoleptyczna:

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

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

Smak: pełny, kwaśny, na podniebieniu bogaty i zrównoważony o długim intensywnym posmaku suszonych owoców i przypraw.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Surowcem wykorzystywanym do produkcji octu jest białe wino lub wino likierowe o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

Nie dotyczy.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.:*

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykiety zatwierdzone przez Radę Regulacyjną oraz znaki jakości, które poświadczają, że produkt jest autentyczny, muszą zawierać wyrazy „Vinagre del Condado de Huelva”.

4. **Zwiąże 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, Gibrleón, 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) *Uwarunkowania przyrodnicze*

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 necie 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 znad 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) *Uwarunkowania ludzkie*

Istnieją dwa rodzaje octu produkowane w Condado de Huelva:

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

Aby otrzymać tego typu ocet „Vinagre Condado de Huelva”, 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 – „Vinagre Viejo” jest wytwarzany z „Vinagre del Condado de Huelva”. Produkuje się go w trzech odmianach w zależności od rodzaju i okresu dojrzewania: „Vinagre Viejo Solera”, „Viejo Reserva Vinagre” i „Vinagre Viejo Añada”.

Zarówno „Vinagre Viejo Solera”, jak i „Viejo Reserva Vinagre” dojrzewają przy zastosowaniu tradycyjnego dynamicznego systemu podzielonego leżakowania „criaderas y soleras”, w którym baryłki lub beczki z amerykańskiego dębu są układane w piramidy. Najmłodszy ocet jest mieszany z najstarszym, „sącząc się” z beczek z 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. Unikalną cechą octu „Condado de Huelva” jest to, że w całym procesie dojrzewania, aż do ekstrakcji, 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 odżywianie bakterii kwasu octowego w alkoholu, który pochodzi z tych win likierowych oraz gatunkowych win likierowych, w celu zapobieżenia pogorszeniu już utworzonego kwasu octowego.

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

„Vinagre Viejo Añada”, w przeciwieństwie do „Vinagre Viejo Solera” i „Vinagre Viejo Reserva” dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej 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, a mieszanie jest niedozwolone; 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 odpowiednio zorientowane beczki. Osiąga się to w pomieszczeniach z wysokimi sufitymi 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. Objętość tlenu, który przechodzi przez drewno, szacuje się na 25 cm³/l rocznie. Wszystko zależy od grubości i rodzaju drewna.

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:

a) Vinagre Condado de Huelva

Ocet produkowany w drodze kwaśnej fermentacji białego wina lub wina likierowego noszących nazwę pochodzenia „Condado de Huelva”.

Ocena organoleptyczna:

Wygląd: barwa od bladożółtej do bursztynowej o słabym nasyceniu, właściwa dla octu „Vinagre del Condado de Huelva”.

Aromat: aromat octu z nutką wina o nazwie pochodzenia „Condado de Huelva”.

Smak: łagodny winny smak o odpowiednio wyważonej kwaśności. Długi posmak z nutą jabłka nadaną przez winogrona odmiany Zalema.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva

„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.

Ocena organoleptyczna:

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

Wygląd: średnionasycony kolor bursztynowy z odcieniem mahoni.

Aromat: aromat octu z nutą suszonych owoców.

Smak: winny, na podniebieniu pełny i zrównoważony.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

Wygląd: o bardzo intensywnym kolorze mahoniowym z odcieniem bursztynu.

Aromat: ostry, bardzo octowy z nutą dojrzałego wina Condado de Huelva, przywodzący na myśl wanilię, suszone figi i rodzynki.

Smak: cierpki, bardzo kwaśny smak na podniebieniu.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

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

Aromat: silny aromat octu, z nutą win likierowych i posmakiem dębowym nadawanym przez beczki.

Smak: pełny, kwaśny, na podniebieniu zrównoważony. Pozostawia długi intensywny posmak. Przywodzący na myśl suszone owoce i przyprawy.

Analiza chromatyczna octu o chronionej nazwie pochodzenia „Vinagre del Condado de Huelva” za pomocą kolorymetrii daje następujące wartości jako cechy wyróżniające:

a) maksymalna wartość klarowności (L*): 93 %;

b) intensywność barwy, wyrażona przez chromatyczność (Cab): większa niż 20 jednostek.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

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 ułatwiają 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 mają wpływ na produkcję „Vinagre Viejo”, a także pozwalają na dojrzewanie octu na zamkniętych dziedzińcach budynków wytwórni.

Wartości parametrów określają właściwości octu.

- resztkowa zawartość alkoholu jest wynikiem wzbogacania octu winami likierowymi i gatunkowymi winami likierowymi certyfikowanymi przez Radę Regulacyjną dla nazwy pochodzenia „Condado de Huelva” i może wynosić do 3 % obj,
- 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,
- 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 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:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006)

(*Boletín Oficial de la Junta de Andalucía* nr 184 z 16 września 2008 r., s. 29)

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
