

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(2023/C 62/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

(rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Vinagre del Condado de Huelva”

NR UE: PDO-ES-0724-AM02 – 14.11.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Vinagre del Condado de Huelva”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności (Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria)

Rada ds. Rolnictwa, Rybołówstwa, Zasobów Wodnych i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Andaluzji (Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía)

Calle Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla, España. Tel. +34 955032278, Faks +34 955032112.

E-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)

Zmiany tę należy uznać za zmianę standardową, ponieważ zmiany zatwierdzonej specyfikacji produktu nie wpływają na chronioną nazwę, nie grożą unieważnieniem związku ze środowiskiem ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu do obrotu produktu, o czym jest mowa w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana ta pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Zatwierdzono następujące zmiany w specyfikacji produktu:

— Pkt B.2 Surowiec – wino (zmiana)

Octy objęte specyfikacją są wytwarzane z win certyfikowanych w ramach nazwy pochodzenia „Condado de Huelva”, nie tylko z win białych i win „generoso”, ale również z innych rodzajów wina certyfikowanych w ramach nazwy „Condado de Huelva”, ponieważ pochodzenie jest czynnikiem decydującym i wyróżniającym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Produkty, które mogą być dodawane w trakcie procesu produkcji lub dojrzewania, wymieniono do celów identyfikowalności oraz w celu określenia właściwości organoleptycznych, fizycznych i chemicznych produktu końcowego.

— Pkt B.3 Analityczne cechy charakterystyczne octu (zmiana)

Określenia, które można stosować na etykiecie w odniesieniu do zawartości substancji redukujących w occie, sprecyzowano w celu ujednoczenia kryteriów stosowania tych substancji oraz aby zapobiec wprowadzaniu konsumentów w błąd. Zawartość kwasu octowego może się zmniejszyć, a resztkowa zawartość alkoholu zwiększyć, jeżeli ocet zawiera więcej niż 60 g/l substancji redukujących, i w związku z tym określono odpowiednie wyjątki.

Z drugiej strony skreślono odniesienie do zawartości popiołu. Dłuższe dojrzewanie powoduje wzrost zawartości popiołu i poprawę jakości octu, co oznacza, że ograniczenie zawartości popiołu nie ma sensu.

Zawartość acetoiny dostosowano do zawartości w octach wysokiej jakości.

Parametry dotyczące suchego ekstraktu i resztkowej zawartości alkoholu dostosowano do obowiązujących przepisów dotyczących octów winnych, mając na uwadze, że większość octów niedojrzałych produkuje się przy użyciu metody hodowli węgłnej w przemysłowych kadziach fermentacyjnych.

— Pkt B.4 Rodzaje octu (zmiana)

Nagłówek pkt B.4 zmieniono na „Właściwości organoleptyczne”, aby zastosować te same kryteria organoleptyczne do wszystkich octów zgodnie z kryteriami określonymi dla innych chronionych nazw pochodzenia, dzięki czemu są one bardziej obiektywne i łatwiejsze w ocenie oraz dostosowane do innych specyfikacji produktów andaluzyjskich.

Inne wymogi dotyczące różnych rodzajów octu przeniesiono do nowego punktu B.5.

— Pkt D.1 Deklaracje (skreślenie)

Punkt ten dotyczy deklaracji, do których złożenia są zobowiązane winiarnie zarejestrowane przez Radę Regulacyjną. Ponieważ deklaracje te są wspólne dla wszystkich nazw pochodzenia, którymi zarządza Rada, jak określono w zarządzeniu z dnia 6 kwietnia 2018 r. zatwierdzającym rozporządzenie w sprawie regulaminu Rady Regulacyjnej dla chronionych nazw pochodzenia „Condado de Huelva” i „Vinagre del Condado de Huelva” oraz nazwy pochodzenia „Vino Naranja del Condado de Huelva”, punkt ten skreślono, aby uniknąć powielania.

— Pkt D.2 Rejestry przemieszczania (zmiana)

W wyniku skreślenia punktu D.1 zmieniono numerację tego punktu. Określono w nim rejestry obowiązkowe dla winiarni, ponieważ istnieją inne rejestry dotyczące tej chronionej nazwy pochodzenia dla przedsiębiorstw niebędących winiarniami i w związku z tym nie mają obowiązku prowadzenia rejestrów przemieszczania.

— Pkt E.2 „Vinagre Condado de Huelva” Viejo (zmiana)

W następstwie zmian kategorii win objętych specyfikacją ChNP „Condado de Huelva” punkt ten dostosowano, aby umożliwić wykorzystanie w procesie dojrzewania octu różnych rodzajów win uwzględnionych w specyfikacji.

Rodzaj *Vinagre Añada* usunięto i zastąpiono go *Gran Reserva*, aby dostosować specyfikację do andaluzyjskich nazw pochodzenia dla octu.

— Punkt F.1 Praktyki dozwolone i punkt F.2 Praktyki zakazane (zmiana)

Kryteria dotyczące dozwolonych i zakazanych praktyk zharmonizowano i dostosowano do obowiązujących przepisów dotyczących octów, tj. dekretu królewskiego 661/2012 z dnia 13 kwietnia 2012 r. ustanawiającego normę jakości w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu octów.

— Pkt G.3 Uwarunkowania ludzkie (zmiana)

Punkt ten zmieniono z uwzględnieniem rodzajów octu i dojrzewania, o których mowa w poprzednich punktach.

— Pkt G.4 Związek przyczynowy (ppkt 6 i 7) (zmiana)

Zmieniono rodzaj wina, aby uwzględnić inne wina objęte ChNP „Condado de Huelva”, które są również wykorzystywane w procesie wzbogacania. W celu uniknięcia niespójności usunięto również odniesienie do minimalnej kwasowości lotnej w octach dojrzałych, ponieważ łączna zawartość kwasu octowego w octach słodkich i półsłodkich może wynosić 60 g/l, jak określono w pkt B.3 lit. a).

— Pkt H. Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu (zmiana)

Zaktualizowano odniesienia do wyznaczonego właściwego organu odpowiedzialnego za kontrole oraz do strony internetowej zawierającej wykaz organów odpowiedzialnych za weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu.

— Pkt I. Etykietowanie (zmiana)

Określono warunki lub wymogi, które należy spełnić, aby można było używać różnych określeń, w celu zapewnienia ich prawidłowego stosowania.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vinagre del Condado de Huelva”

NR UE: PDO-ES-0724-AM02 – 14.11.2022

CHNP (X) CHOG ()

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 certyfikowanego o nazwie 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:

- minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 70 g/l, z wyjątkiem octów słodkich lub półsłodkich, w przypadku których minimalna łączna kwasowość może wynosić 60 g/l;
- rozpuszczalny suchy ekstrakt: nie mniej niż 1,30 g/l i jeden punkt procentowy kwasu octowego;
- zawartość acetoiny: nie mniej niż 80 mg/l;
- zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości;
- w przypadku dojrzałych octów półsłodkich zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 60 g/l;
- w przypadku dojrzałych octów słodkich zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 150 g/l.

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

- minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 60 g/l;
- rozpuszczalny suchy ekstrakt: nie mniej niż 1,20 g/l i jeden punkt procentowy kwasu octowego;

- c) zawartość acetoiny: nie mniej niż 35 mg/l.
- d) zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 1,5 % objętości.

Właściwości organoleptyczne „Vinagre del Condado de Huelva” określa się w następujący sposób:

Octy objęte ChNP „Vinagre del Condado de Huelva” mają barwę od bladej do bardzo intensywnie mahoniowej, ich wygląd zmienia się od przejrzystego do gęstego w zależności od zawartości substancji redukujących. Charakteryzują się intensywnym aromatem, w którym dominują nuty wina, niekiedy z nutami alkoholu i drewna w octach dojrzałych, oraz przyjemnym smakiem utrzymującym się w ustach.

Obejmują one następujące rodzaje octów:

1. „Vinagre Condado de Huelva”

Ocet uzyskiwany w drodze kwaśnej fermentacji wina objętego nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”.

2. „Vinagre Condado de Huelva” *Viejo* (dojrzały)

Ocet „Vinagre del Condado de Huelva” dojrzewający w dębowych beczkach lub kadziach, wzbogacany winami objętymi nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”.

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

2.1 *Vinagre Solera / Vinagre Crianza*

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

2.2. *Vinagre Reserva*

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

2.3 *Vinagre Gran Reserva*

To „Vinagre del Condado de Huelva”, który dojrzewa w dębowych beczkach przez okres nie krótszy niż 10 lat.

3. Do opisanych powyżej octów dojrzałych zaliczają się następujące rodzaje octów słodkich i półsłodkich:

- *Vinagre Viejo al Pedro Ximénez*: ocet „Vinagre del Condado de Huelva”, do którego dodaje się wino Pedro Ximénez lub moszcz winogron odmiany Pedro Ximénez;
- *Vinagre Viejo al Moscatel*: ocet „Vinagre del Condado de Huelva”, do którego dodaje się wino Moscatel lub moszcz winogron odmiany Moscatel.

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

Jako surowiec do produkcji octu wykorzystuje się certyfikowane wino objęte ChNP „Condado de Huelva”, do którego można dodać:

- a) świeży moszcz winogronowy;
- b) moszcz z suszonych winogron;
- c) świeży moszcz winogronowy z fermentacją zahamowaną przez dodanie alkoholu;
- d) moszcz z suszonych winogron z fermentacją zahamowaną przez dodanie alkoholu;
- e) zagęszczony moszcz winogronowy;
- f) rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy;
- g) produkty wymienione w lit. a), b), c) i d) po redukcji.

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 jednorazowymi znakami jakości lub numerowanymi plombami wydawanymi przez Radę Regulacyjną lub, w stosownych przypadkach, numerowanymi etykietami dodatkowymi, zgodnie z normami określonymi przez Radę Regulacyjną.

Wyraźnie zakazuje się stosowania jakichkolwiek określeń, które mogłyby zaszkodzić renomie i wizerunkowi jakościowemu nazwy pochodzenia, jak również stosowania jakichkolwiek określeń mających na celu zachwalanie właściwości octu, które mogłyby, w sposób wyraźny lub dorozumiany, podważyć renomę innych octów objętych ochroną.

Określenie *semidulce* (półsłodki) można stosować na etykietach octów zawierających ponad 60 g/l i mniej niż 150 g/l substancji redukujących.

Określenie *dulce* (słodki) lub *balsámico* (balsamiczny) można stosować na etykietach octów zawierających ponad 150 g/l substancji redukujących.

Określenie *joven* (młody) można stosować w przypadku octów niedojrzałych.

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

4. **Zwięzłe 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) Czynniki naturalne

Octy „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 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) Czynniki ludzkie

Istnieją dwa rodzaje octu produkowane w Condado de Huelva:

- Pierwszy typ octu jest 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.
- 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 Viejo*, klasyfikuje się w trzech typach w zależności od rodzaju i okresu dojrzewania: *Vinagre Solera* / *Vinagre Crianza*, *Vinagre Reserva* i *Vinagre Gran Reserva*.

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 zapewni 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”.

b) „Vinagre Condado de Huelva” *Viejo*

Ocet „Vinagre del Condado de Huelva” dojrzewający w dębowych beczkach lub kadziach, wzbogacany winami objętymi nazwą pochodzenia „Condado de Huelva”.

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

— *Vinagre Solera* / *Vinagre Crianza*

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

- *Vinagre Reserva*
- To „*Vinagre del Condado de Huelva*”, który dojrzewa przy zastosowaniu tradycyjnej metody dynamicznej lub statycznej przez okres nie krótszy niż dwa lata.
- *Vinagre Gran Reserva*
- To „*Vinagre del Condado de Huelva*”, który dojrzewa w dębowych beczkach przez okres nie krótszy niż 10 lat.

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.

Właściwości octu określają wartości parametrów:

- resztkowa zawartość alkoholu jest wynikiem wzbogacania winem objętym nazwą pochodzenia „*Condado de Huelva*”,
- porowatość drewna używanego do wyrobu beczek i kadzi pozwala, by ocet wszedł w kontakt z tlenem, ułatwiając kwaśną fermentację,
- 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 produktu

Ze specyfikacją produktu można się zapoznać, wchodząc na stronę główną Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa, Zasobów Wodnych i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Andaluzji (<https://lajunta.es/3vr71>) i otwierając kolejno: „*Temas*”/„*Industrias y Cadena Agroalimentaria*”/„*Calidad y Promoción*”/„*Denominaciones de calidad*”/„*Vinagres*” lub klikając na następujący link: <https://lajunta.es/3wnd5>