KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2015/48

af 14. januar 2015

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Vinagre de Montilla-Moriles (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 52, stk. 3, litra b), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Forordning (EU) nr. 1151/2012 trådte i kraft den 3. januar 2013. Forordningen ophævede og erstattede Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ([2]).

(2) I medfør af artikel 6, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 er Spaniens ansøgning om registrering af betegnelsen »Vinagre de Montilla-Moriles« blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ([3]).

(3) Italien har i henhold til artikel 7 i forordning (EF) nr. 510/2006 gjort indsigelse mod registreringen. Kommissionen har gennemgået indsigelsen og finder, at den er i overensstemmelse med artikel 10 i forordning (EU) nr. 1151/2012. Indsigelsen vedrører en eventuel trussel mod et eksisterende produkt, som lovligt har befundet sig på markedet i mindst fem år forud for datoen for offentliggørelsen, eller mod produkter, som er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Aceto Balsamico di Modena«, en overtrædelse af bestemmelserne om mærkning i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler ([4]), og om overtrædelse af de særlige bestemmelser om markedsføring af kategorier af vinavlsprodukter, som er fastsat ved Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 ([5]) (erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([6])).

(4) Kommissionen har ved brev af 10. juni 2013 opfordret Spanien og Italien til at forsøge at nå til enighed, jf. artikel 51, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012. I overensstemmelse med nævnte artikel har Spanien ved brev den 10. oktober 2013 fremsendt sin rapport om høringsperiodens afslutning. Ved brev af 25. oktober 2013 gentog Italien sin indsigelse mod registreringen og angav andre grunde end dem, som oprindeligt anførtes. Da der ikke var opnået enighed mellem disse medlemsstater inden for tre måneder, måtte Kommissionen træffe en afgørelse, jf. artikel 52, stk. 3, litra b) i nævnte forordning.

(5) Hvad angår den eventuelle trussel mod eksistensen af et produkt, som lovligt har befundet sig på markedet i mindst i mindst fem år forud for datoen for offentliggørelsen, eller mod produkter, som er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Aceto Balsamico di Modena«, fremgår det af undersøgelsen af de dokumenter, som parterne har fremsendt, at der ikke kunne findes belæg for denne indsigelse. Derudover påberåber Italien sig ikke længere dette som grunden til indsigelsen. Denne grund forkastes derfor.

(6) Hvad angår overtrædelsen af bestemmelserne i artikel 2 i direktiv 2000/13/EF angiver indsigelsen, at de særlige bestemmelser vedrørende mærkning af forskellige typer vineddike (añada, crianza, reserva, gran reserva, »Vinagre al Pedro Ximénez« og »Vinagre al moscatel«) er tvetydige betegnelser, som kan vildlede forbrugeren, navnlig hvad angår fødevarens egenskaber. Det fremgår af undersøgelsen af de dokumenter, som parterne har fremsendt, at der ikke kunne findes belæg for denne indsigelse. Derudover påberåber Italien sig ikke længere dette som grunden til indsigelsen. Denne grund forkastes derfor.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.
([3]) EUT C 304 af 9.10.2012, s. 8.
([4]) EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.
([5]) EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.
([6]) EFT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

(7) Hvad angår overtrædelsen af de særlige bestemmelser vedrørende markedsføringen af kategorier af vinavlsprodukter, som er fastsat ved forordning (EF) nr. 1234/2007, gør Italien gældende, at »Vinagre de Montilla-Moriles« ikke kan gøre krav på betegnelsen »vineddike« som fastsat i punkt 17 i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 (nu del II, punkt 17, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013). Spanien har ændret beskrivelsen af produktet i specifikationen og i punkt 3.2 i enhedsdokumentet ved at skelne mellem »vineddike« og eddike fremstillet af »vineddike«. Anvendelsen af betegnelsen »vineddike« for det tilsvarende bestemte produkt ser ud til at være i overensstemmelse med del II, punkt 17, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013. I overensstemmelse med artikel 51, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behøver Kommissionen ikke at gennemgå ansøgningen igen på grund af denne ikke-væsentlige ændring.

(8) Hvad angår fastholdelsen af indsigelsen hævder Italien, at ansøgningen om registrering strider mod artikel 3, stk. 4, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 ([1]), eftersom den omfatter to vidt forskellige produkter, som ikke er af samme type, og at betegnelsen ikke anvendes for de to produkter, hvilket især gælder eddiken. Det bør for det første konstateres, at nævnte artikel (nu artikel 5 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ([2])) ikke hindrer registrering af separate produkter af samme type, og for det andet, at Italien ikke fremlægger oplysninger, som støtter landets påstande vedrørende anvendelsen af betegnelsen.. Denne grund forkastes derfor.

(9) På baggrund af dette bør betegnelsen »Vinagre de Montilla-Moriles« opføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, og enhedsdokumentet bør ajourføres i overensstemmelse hermed og offentliggøres.

(10) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Komitéen for Kvalitetspolitikken for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Vinagre de Montilla-Moriles« (BOB) registreres.

Betegnelsen i stk. 1 betegner et produkt i kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.) i bilag XI til gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014.

Artikel 2

Det ajourførte enhedsdokument findes i bilaget til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. januar 2015.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

([1]) EUT L 369 af 23.12.2006, s. 1.
([2]) EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36.

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer (*)

»VINAGRE DE MONTILLA-MORILES«

EF-nr.: ES-PDO-0005-0726 — 03.11.2008

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Vinagre de Montilla-Moriles«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Vinagre de Montilla-Moriles« er en vineddike, der fremstilles ved eddikesyregæring af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«, eller en eddike, der er lavet af vineddike, som fremstilles ved eddikesyregæring af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«, og som er tilsat druemost med samme beskyttede oprindelsesbetegnelse og har været lagret.

Der skelnes mellem følgende typer af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles«:

Lagret vineddike

Vineddiken, som er beskyttet af denne oprindelsesbetegnelse, fremstilles ved hjælp af en særlig metode, der omfatter en bestemt lagringsperiode, og som kan deles op i følgende kategorier:

— »Añada«: lagret på de samme fade i tre år eller mere.

Hvis lagringen foregår ved hjælp af den dynamiske »criaderas y soleras«-metode (udvælgelse af unge vineddiker — criaderas — og af ældre vineddiker — solera), skelnes der mellem følgende typer i henhold til lagringsperioden:

— »Crianza«: lagret på træfade i mindst seks måneder.

— »Reserva«: lagret på træfade i mindst to år.

— »Gran Reserva«: lagret på træfade i mindst ti år.

Sød vineddike

I henhold til tilsætningen af druemost af de nedenfor nævnte vine skelnes der mellem følgende typer, der kan henføres til enhver af kategorierne beskrevet ovenfor:

— »Vinagre al Pedro Ximénez«: hvor der under lagringen tilsættes druemost af let tørrede druer af sorten Pedro Ximénez.

— »Vinagre al Moscatel«: hvor der under lagringen tilsættes druemost af let tørrede eller friske druer af sorten Moscatel.

(*) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12, erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

For den beskyttede eddikes analytiske egenskaber gælder følgende:

— Indholdet af restalkohol må ikke overstige 3 %.

— Det samlede syreindhold skal være mindst 60 g pr. liter.

— Det opløselige tørstofindhold skal være mindst 1,3 g pr. liter og pr. grad eddikesyre.

— Askeindholdet skal være 2-7 g pr. liter med undtagelse af de søde vineddiker, som skal have et askeindhold på 3-14 g pr. liter.

— Acetoinindholdet skal være mindst 100 mg pr. liter.

— De søde vineddiker af typerne »Pedro Ximénez« og »Moscatel« skal have et indhold af reducerende sukkerarter på mindst 70 g pr. liter.

For den beskyttede eddikes organoleptiske egenskaber gælder følgende:

Lagret vineddike

Udseende: En ren og skinnende vineddike i en farveskala, som går fra ravfarvet til en intens, næsten sort, mahognifarve.

Aroma: En blød, udviklet aroma af eddikesyre med undertoner af egetræ. Der kan forekomme duft af estere, særligt ethylacetat, og krydrede, ristede og brankede undertoner.

Smag: En afbalanceret, blød og sød smag, der holder længe i munden.

Sød vineddike af typen »Vinagre al Pedro Ximénez«

Udseende: En tyk, ren og skinnende vineddike i en farveskala, der går fra intens mahognifarvet til sort med jodfarvede reflekser.

Aroma: En intens aroma af let tørrede druer med undertoner af strå, der minder om den søde vin Pedro Ximénez, og som blander sig på afbalanceret vis med duften af eddikesyre, ethylacetat og egetræ.

Smag: En velafbalanceret sursød smag, der holder længe i munden.

Sød vineddike af typen »Vinagre al Moscatel«

Udseende: En tyk, ren og skinnende vineddike, der er mere eller mindre intens mahognifarvet.

Aroma: En intens aroma af druer af sorten Moscatel, der blander sig på afbalanceret vis med duften af eddikesyre, ethylacetat og egetræ.

Smag: En velafbalanceret sursød smag, der holder længe i munden. Retronasalt forstærkes smagen af de druer, der giver denne vineddike sit navn.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Vinagre de Montilla-Moriles« fremstilles udelukkende af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«, evt. tilsat druemost, hvis gæring er standset ved tilsætning af alkohol. Druemosten kan være lavet på let tørrede eller friske druer af sorterne »Pedro Ximénez« eller »Moscatel«, der ligeledes bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke produktionsetaper, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstillingen af vin og druemost, eddikedannelsen og lagringen af vineddiken finder sted i det afgrænsede geografiske område.

Eddikedannelsen sker ved at omdanne vinens alkoholindhold til eddikesyre ved hjælp af eddikesyrebakterier. Der findes to forskellige metoder til fremstilling af »Vinagre de Montilla-Moriles«:

1. Den metode der anvendes i de såkaldte »Bodegas de elaboración de vinagre«, dvs. bodegas (kældre), der anvender industrielle metoder eller fermentering.

2. Den metode der anvendes i de såkaldte »Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre«, dvs. bodegas (kældre til lagring af vineddike), der anvender traditionelle metoder eller overfladefermentering.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Påfyldningen af vineddiker med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles« på flasker må udelukkende udføres af virksomheder, der er opført i kontrolorganets registre, eller er opført på den tilsvarende liste over pakkerier, der emballerer beskyttede produkter, eller, i mangel af sådanne, virksomheder, der er godkendt af kontrolorganet. Emballerede vineddiker må kun sendes på markedet og afsættes af de registrerede virksomheder og kun i beholdere af glas eller andet materiale, der ikke forringer produktets kvalitet eller omdømme.

Med hensyn til egnede materialer til emballage til slutproduktet er det kun tilladt at anvende glas, keramik eller andre ædle materialer beregnet til levnedsmidler, som ikke ændrer produktets fysisk-kemiske og sensoriske egenskaber.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Etiketterne skal være forsynet med betegnelsen »Vinagre de Montilla-Moriles«, og det skal angives, hvilken type vineddike der er tale om.

Uanset hvilken type emballage, der anvendes til markedsføring af vineddiken, skal den være forsynet med garantisegl eller særegne segl, der er nummererede og udstedt af kontrolorganet, eller eventuelt med nummererede etiketter eller kontraetiketter og altid på en sådan måde, at etiketterne ikke kan bruges igen.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område omfatter følgende lokaliteter i hele deres udstrækning: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil og Nueva Carteya. Desuden omfatter det geografiske område dele af følgende lokaliteter: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba og Santaella. Den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske dækning falder sammen med det område, hvor vineddiken med den beskyttede betegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles« lagres.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

1. — Råvarerne

Til fremstillingen af vineddike med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles« anvendes udelukkende vin og druemost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«. Disse vine har et alkoholindhold på mindst 15 %.

Til lagringen anvendes fade, der i området kaldes »botas« (tønder), af amerikansk eg, som tidligere har indeholdt vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«. Da disse fade igennem mange år har indeholdt hedvin, har de taget denne type vins karakteristika til sig. Der anvendes aldrig nye fade.

2. — Menneskelige faktorer

Vineddike er et produkt, der traditionelt fremstilles som biprodukt i området »Montilla-Moriles«, og som lagres i henhold til de samme metoder, der kun kan anvendes med den ekspertise og viden om lagring, som hedvinsproducenterne i området har opbygget, og som er blevet givet videre fra generation til generation.

3. — Bodegaer

Lagringskældrene befinder sig i åbne, højtliggende områder, og deres placering sikrer det minimumsantal af soltimer, der er nødvendige, og en maksimal grad af luftfugtighed. Med denne arkitektoniske udformning skabes et perfekt mikroklima i jordhøjde takket være en kombination af forskellige elementer såsom: saddeltag, vægge, der på grund af deres tykkelse på næsten 1 meter sikrer isolering, de meget høje lofter, der støttes af buegange og søjler, samt de højt placerede vinduer, der forhindrer, at egefadene udsættes for direkte dagslys.

5.2. *Produktets egenart*

»Vinagre de Montilla-Moriles« besidder følgende karakteristiske egenskaber: en farveskala, der går fra ravfarvet til intens mahogni, en kompleks aroma, der opstår, når undertoner af vin blandes med undertoner af træ med anstrøg af alkohol, og en smag, der holder meget længe i munden. Ud fra et analytisk synspunkt karakteriseres den af sit høje acetoinindhold og en betydelig koncentration af opløseligt tørstof og aske.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

De vine, der anvendes til fremstillingen af vineddiken, har et alkoholindhold på mindst 15 % og tilfører typiske undertoner af vin og alkohol.

De traditionelle lagringsmetoder, kendt som »criaderas y solera« eller »añadas« (pr. årgang), tilfører de beskyttede eddikers komplekse aroma afgørende forskelle, der tydeligt kommer til udtryk i deres sensoriske og analytiske egenskaber, såsom deres høje indhold af acetoin og højere alkoholer og estere.

Temperaturforholdene i de kældre, hvor produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles« lagres, fremmer en langsom iltning af vineddikens bestanddele. Den relativt høje luftfugtighed har betydning for fordampningen af de forskellige bestanddele (primært vand, alkohol og eddikesyre) gennem træet, som fremmer koncentrationen af vineddikens forskellige bestanddele.

Eftersom fadene aldrig er nye, afgives stofferne fra træet relativt langsomt, afgivelsen af garvesyrer er mindre, og duften af vanilje er svagere. Da fadene har indeholdt vin i mange år, er træets porer desuden stoppet lidt til, hvorved lagringsprocessen ved iltning foregår langsommere, og dufttabet formindskes.

Garvesyrestofferne, quercitrinen, hemicellulosen og ligninen i træet overføres til vineddiken og øger den tid, smagen holder sig i munden, og ændrer desuden tørstof- og syreindholdet, gør den mørkere i farven, til den får de toner, der karakteriserer dette produkt, og giver den træets karakteristiske aroma. Iltningen af en mængde kemiske forbindelser i vineddiken foregår langsomt, og hastigheden afhænger af, hvor porøst træet er.

Esterificeringen og kombinationen af de forskellige kemiske forbindelser fremmes, acetoinindholdet er meget højt, navnlig i vineddiker, der er lagret ved hjælp af »criaderas y solera«-metoden, og dannelsen af aromatiske forbindelser fremmes, navnlig ethylacetat, højere alkoholer og derivater heraf, aldehyler, estere og ethere.

Visse bestanddele, frem for alt vand, fordamper, hvilket medfører en omfattende koncentration af visse bestanddele, såsom aske, aminosyrer, eddikesyre osv. Denne koncentrationsproces er især vigtig for de søde vineddiker, hvor den medfører, at aske- og tørstofindholdet bliver væsentligt højere end i de tørre vineddiker.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 (*))

Den fulde tekst til varespecifikationen findes på følgende link:

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

eller ved at gå direkte til forsiden på webstedet for Consejería de Agricultura y Pesca (http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal), vælge overskriften »Industrias Agroalimentarias« og dernæst »Denominaciones de Calidad«. Under afsnittet »Vinagres« findes varespecifikationen under kvalitetsbetegnelsens navn.

(*) Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.