DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2015/48 DER KOMMISSION

vom 14. Januar 2015

zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Vinagre de Montilla-Moriles (g. U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 trat am 3. Januar 2013 in Kraft. Mit ihr wurde die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([2]) ersetzt.

(2) Der Antrag Spaniens auf Eintragung der Bezeichnung „Vinagre de Montilla-Moriles“ wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([3]) veröffentlicht.

(3) Italien hat gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen diese Eintragung erhoben. Die Kommission hat die Einspruchserklärung geprüft und sie für zulässig im Sinne von Artikel 10 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 befunden. Die Einspruchserklärung betrifft die möglichen Nachteile, die einem Erzeugnis entstehen, das sich zum Zeitpunkt der Veröffentlichung seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig in Verkehr befunden hat, bzw. Erzeugnissen, die die geschützte geografische Angabe „Aceto Balsamico di Modena“ führen dürfen, sowie die Nichteinhaltung der Etikettierungsvorschriften der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ([4]) und die Nichteinhaltung der das Inverkehrbringen der Kategorien von Weinbauerzeugnissen betreffenden Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ([5]) (ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 ([6])).

(4) Die Kommission hat mit Schreiben vom 10. Juni 2013 Spanien und Italien gemäß Artikel 51 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 aufgefordert, eine Einigung zu erzielen. Spanien hat gemäß dem genannten Artikel mit Schreiben vom 10. Oktober 2013 seinen Bericht betreffend das Ende des Konsultationszeitraums übermittelt. Mit Schreiben vom 25. Oktober 2013 hat Italien erneut unter Anführung anderer als der anfangs genannten Gründe Einspruch gegen die Eintragung erhoben. Da zwischen diesen Mitgliedstaaten innerhalb der Dreimonatsfrist keine Einigung erzielt wurde, obliegt es der Kommission, einen Beschluss gemäß Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b der genannten Verordnung zu erlassen.

(5) Was die etwaigen Nachteile für das Bestehen eines Erzeugnisses, das sich zum Zeitpunkt der Veröffentlichung seit mindestens fünf Jahren in Verkehr befindet, bzw. für Erzeugnisse, die die geschützte geografische Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ führen dürfen, anbelangt, so hat die Prüfung der bereitgestellten Unterlagen ergeben, dass dieser Grund nicht belegt worden ist. Zudem macht Italien nicht mehr geltend, dass es an seinem Einspruch festhält. Deshalb muss dieser Grund abgewiesen werden.

(6) Bezüglich der Nichteinhaltung von Artikel 2 der Richtlinie 2000/13/EG wird in der Einspruchserklärung angeführt, dass es sich bei den besonderen Etikettierungsbestimmungen für Essigsorten (anada, crianza, reserva, gran reserva, „Vinagre al Pedro Ximenez“ et „Vinagre al moscatel“) um mehrdeutige Angaben handelt, die den Verbraucher hinsichtlich der Merkmale des Lebensmittels in die Irre führen können. Die Prüfung der bereitgestellten Unterlagen hat ergeben, dass dieser Einspruchsgrund nicht belegt ist. Zudem macht Italien nicht mehr geltend, dass es an seinem Einspruch festhält. Deshalb muss dieser Grund abgewiesen werden.

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

(7) Bezüglich der Nichteinhaltung der Sondervorschriften für das Inverkehrbringen der Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 führt Italien an, dass „Vinagre de Montilla-Moriles" nicht für die Bezeichnung „Weinessig" gemäß Anhang XIb Nummer 17 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 (jetzt Anhang VII Teil II Nummer 17 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013) infrage kommt. Spanien hat die Beschreibung seines Erzeugnisses in der Spezifikation und unter Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments geändert, indem zwischen „Weinessig" einerseits und durch „Essigfermentation eines Weins" andererseits unterschieden wird. Daher dürfte die Verwendung der Bezeichnung „Weinessig" für das betreffende Erzeugnis mit Anhang VII Teil II Nummer 17 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vereinbar sein. Da es sich nicht um eine grundlegende Änderung handelt, nimmt die Kommission gemäß Artikel 51 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 keine erneute Prüfung des Antrags vor.

(8) Bezüglich des Festhaltens an seinem Einspruch macht Italien geltend, dass der Eintragungsantrag in Widerspruch zu Artikel 3 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission ([1]) steht, da er zwei grundsätzlich unterschiedliche Erzeugnisse betrifft, die nicht zur selben Erzeugnisart gehören, und die Bezeichnung nicht verwendet wird, um die beiden Produkte, insbesondere den Essig, zu bezeichnen. Hierzu ist festzustellen, dass zum einen der genannte Artikel (jetzt Artikel 5 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ([2])) der Eintragung unterschiedlicher Erzeugnisse derselben Art nicht entgegensteht und Italien zum anderen keinen Anhaltspunkt für seine Behauptungen bezüglich der Verwendung der Bezeichnung liefert. Deshalb muss dieser Grund abgewiesen werden.

(9) Aus diesen Gründen sollte die Bezeichnung „Vinagre de Montilla-Moriles" in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen und das Einzige Dokument dementsprechend überarbeitet und veröffentlicht werden.

(10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Bezeichnung „Vinagre de Montilla-Moriles" (g. U.) wird eingetragen.

Mit der in Unterabsatz 1 eingetragenen Bezeichnung wird ein Erzeugnis der Klasse 1.8. „Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)" des Anhangs XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 bezeichnet.

Artikel 2

Das überarbeitete Einzige Dokument findet sich im Anhang dieser Verordnung.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 14. Januar 2015

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

([1]) ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.
([2]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (*)

„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES“

EG-Nr.: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008

g.g.A. () g.U. (X)

1. **Name**

„Vinagre de Montilla-Moriles“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das die unter Punkt 1 aufgeführte Bezeichnung gilt*

Der Weinessig „Vinagre de Montilla-Moriles“ wird durch Essigfermentation eines Weines mit der DOP (spanischen geschützten Ursprungsbezeichnung) „Montilla-Moriles“, der gegebenenfalls mit Most mit derselben Ursprungsbezeichnung versetzt wird, oder aus durch Essigfermentation eines Weines mit der DOP „Montilla-Moriles“ gewonnenem Weinessig, der gegebenenfalls mit Most mit derselben Ursprungsbezeichnung versetzt wird, gewonnen und einem Alterungsprozess unterzogen.

Folgende Arten Essig der g.U. „Vinagre de Montilla-Moriles“ werden hergestellt:

„Vinagres de envejecimiento“ (alter Essig)

Dieser Essig der g. U. wird über eine bestimmte Zeit einem vorgegebenen Alterungsprozess unterzogen und lässt sich in folgende Kategorien unterteilen:

— „Añada“: statische Lagerung über mindestens drei Jahre.

Bei einer Alterung nach dem dynamischen System „criaderas y solera“ (Stufendurchlaufverfahren) erhält das Produkt je nach Dauer der Alterung folgende Bezeichnung:

— „Crianza“ bei einer Alterung im Holzfass von sechs Monaten,

— „Reserva“ bei einer Alterung im Holzfass von mindestens zwei Jahren,

— „Gran Reserva“ bei einer Alterung im Holzfass von mindestens zehn Jahren.

Vinagres dulces (milder Essig)

Ja nach Zusatz von Traubenmost der entsprechenden Sorten wird zwischen den folgenden Sorten unterschieden, die ihrerseits wiederum eine der vorstehend beschriebenen Bezeichnungen tragen können:

— „Vinagre al Pedro Ximénez“: Beim Ausbau wird Most aus getrockneten Trauben der Sorte Pedro Ximénez zugesetzt;

— „Vinagre al Moscatel“: Beim Ausbau wird Most aus getrockneten oder frischen Trauben der Sorte Moscatel zugesetzt.

(*) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12, ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Ergebnisse der analytischen Prüfung der Essige mit der geschützten Ursprungsangabe müssen folgende Werte ergeben:

— Restalkohol: höchstens 3 % vol.

— Mindestgehalt an Essigsäure: 60 g/l

— Löslicher Trockenstoff mindestens 1,30 g pro Liter und Essigsäuregrad

— Aschegehalt zwischen 2 und 7 g/l, ausgenommen milder Essig, der einen Aschegehalt zwischen 3 und 14 g/l aufweisen darf

— Acetoingehalt mindestens 100 mg/l

— Milder Essig mit Most der Sorte Pedro Ximénez oder Moscatel muss einen Gehalt an reduziertem Zucker von mindestens 70 g/l aufweisen.

Ergebnisse der organoleptischen Prüfung der Essige mit der geschützten Ursprungsangabe:

„Vinagres de envejecimiento"

Aussehen: heller, funkelnder Essig, dessen Farbpalette von Bernstein bis zu intensivem Mahagoni, fast Gagat, reicht.

Geruch: milde, reife Essigsäurearomen mit Eichenholznoten. Außerdem tritt ein Geruch nach Estern, vor allem Ethylestern, zusammen mit Gewürz-, Röst- und Rauchnoten auf.

Geschmack: ausgewogener, milder Geschmack nach Glycerin mit hoher Nachhaltigkeit

„Vinagres Dulces al Pedro Ximénez"

Aussehen: dichter, klarer, funkelnder Essig, dessen Farbpalette von intensivem Mahagoni bis Gagat mit leicht jodfarbigen Reflexen reicht.

Geruch: Intensives Rosinenaroma mit einem Duft nach Traubenstielen, die an den Süßwein Pedro Ximénez erinnern und sich ausgewogen mit den Aromen von Essigsäure, Essigester und Eichenholz verbinden.

Geschmack: sehr ausgewogener süßsaurer Geschmack mit hoher Nachhaltigkeit im Mund.

„Vinagres dulces al Moscatel"

Aussehen: dichter, klarer, funkelnder Essig mit mehr oder minder intensiver Mahagonifarbe.

Geruch: intensive Aromen von Moscatel-Trauben, die sich ausgewogen mit den Aromen von Essigsäure, Essigester und Eichenholz verbinden.

Geschmack: sehr ausgewogener süßsaurer Geschmack mit hoher Nachhaltigkeit im Mund. Bei der retronasalen Wahrnehmung verstärken sich die Aromen der namensgebenden Traubensorte.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Essige „Vinagres de Montilla-Moriles" werden ausschließlich aus Weinen mit der DOP „Montilla-Moriles" gewonnen, denen mit Alkohol gespriteter Traubenmost zugesetzt werden kann. Die Moste stammen aus getrockneten oder frischen Trauben der Sorten „Pedro Ximénez" oder „Moscatel" und tragen ebenfalls die DOP „Montilla-Moriles".

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Wein und der Most werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt, zu Essig vergärt und ausgebaut.

Bei der Essiggärung wird der im Wein enthaltene Alkohol mithilfe von Essigsäurebakterien zu Essigsäure umgewandelt. Für den Essig „Vinagre de Montilla-Moriles" sind die folgenden beiden Herstellungsverfahren zulässig:

1. industrielles oder Submersverfahren in den sogenannten „Bodegas de elaboración de vinagre" (Kellereien für die Essiggewinnung) und

2. traditionelles oder Oberflächenverfahren in den sogenannten „Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre" (Kellereien für Alterung und Ausbau von Essig).

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Die Essige mit der g. U. „Vinagre Montilla-Moriles“ werden ausschließlich in Betrieben abgefüllt, die in die Register der Kontrollstelle oder das entsprechende Verzeichnung von Abfüllern von Erzeugnissen mit geschützten Angaben eingetragen sind; fehlt eine solche Eintragung, ist eine Abfüllung auch in von der Kontrollstelle zugelassenen Anlagen zulässig. Die eingetragenen Betriebe dürfen den abgefüllten Essig nur in Glasflaschen oder anderen Behältern, die der Qualität oder dem Image des Essigs nicht abträglich sind, befördern oder versenden.

Die für den Endverbraucher bestimmte Verpackung darf nur aus Glas, Keramik oder anderen lebensmittelgeeigneten edlen Materialien hergestellt sein, die die physikalisch-chemischen und geschmacklichen Merkmale des Produkts nicht verändern.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf den Etiketten müssen die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Montilla-Moriles“ und die Art des Essigs angegeben sein.

Unabhängig von der Art der Verpackung, in der der Essig auf den Markt gebracht wird, sind die Garantiesiegel oder die speziellen, nummerierten, von der Kontrollstelle ausgegebenen Etiketten bzw. die nummerierten Etiketten und Rückenetiketten stets so anzubringen, dass eine zweite Verwendung nicht möglich ist.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung umfasst die folgenden Gemeinden vollständig: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil und Nueva Carteya, sowie einen Teil der Gemeinden Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba und Santaella. Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung deckt sich mit dem Anbaugebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Montilla-Moriles“.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

1. Der Rohstoff

Für die Herstellung der Essige der g. U. „Vinagre de Montilla-Moriles“ werden ausschließlich Weine und Moste verwendet, denen die DOP „Montilla-Moriles“ verliehen wurde. Diese Weine haben einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol.

Zum Ausbau werden Holzfässer (Amerikanische Eiche) verwendet, die im Erzeugungsgebiet „botas“ genannt werden und in denen zuvor Weine der DOP „Montilla-Moriles“ gelagert wurden. In diesen Fässern wurden jahrelang vollmundige Weine gelagert, so dass die Merkmale dieser Weine in das Holz übergegangen sind. Neue Fässer werden nie verwendet.

2. Der Faktor Mensch

Im Gebiet „Montilla-Moriles“ wird traditionell Weinessig als Nebenprodukt hergestellt und nach denselben Ausbauverfahren altern gelassen; Voraussetzung hierfür sind eine Meisterschaft und ein Fachwissen, das die Kellermeister beim Ausbau der vollmundigen Weine des Gebiets erworben haben. Dieses Wissen wird von einer Generation an die nächste weitergegeben.

3. Die Kellereien

Die Kellereien für die Essigalterung liegen auf offenen Anhöhen und sind so ausgerichtet, dass sie möglichst wenig Sonnenschein erhalten und eine höchstmögliche Luftfeuchtigkeit garantiert ist. Die Architektur der Kellereien kombiniert verschiedene Elemente wie Satteldächer, knapp einen Meter dicke, isolierende Wände, sehr hohe, auf Bögen und Säulen ruhende Decken und hoch angebrachte Fenster, die verhindern, dass Sonnenlicht direkt auf die Eichenfässer fällt, und sorgt so auf Bodenniveau für ein perfektes Mikroklima.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Zu den besonderen Merkmalen von „Vinagre de Montilla-Moriles“ gehören eine Farbpalette zwischen bernstein- und intensiv mahagonifarben, ein komplexes Aroma, bei dem sich Wein- und Holznoten mit alkoholischen Anklängen verbinden, und eine am Gaumen anhaltende Präsenz. Die Analyseergebnisse zeichnen sich durch einen hohen Acetoingehalt und hohe Anteile an löslichem Trockenstoff und Asche aus.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol. der als Ausgangsstoff verwendeten Weine sorgt für die typischen Wein- und Alkoholnoten.

Die traditionellen Alterungsverfahren (Stufendurchlaufverfahren oder statische Lagerung) bewirken eine deutliche Differenzierung der Aromenzusammensetzung und typische Geschmacks- und Analysemerkmale der geschützten Essige wie den hohen Gehalt an Acetoin sowie an höheren Alkoholen und an Estern.

Die Temperaturbedingungen in den Kellereien der g.U. „Vinagre de Montilla-Moriles" erlauben eine langsame Oxidation der Essigbestandteile. Die relative Luftfeuchtigkeit beeinflusst die Verdunstung verschiedener Bestandteile, hauptsächlich Wasser, Alkohol und Essigsäure, durch das Holz und begünstigt die Konzentration der verschiedenen Essigbestandteile.

Da keine neuen Fässer verwendet werden, werden Holzbestandteile nur langsam abgegeben und der Tanningehalt ist geringer, was zu subtileren Vanillenoten führt. In den Fässern wurde außerdem über Jahre hinweg Wein gelagert, wodurch sich die Fassporen etwas geschlossen haben, so dass der Alterungsprozess durch Oxidation langsamer verläuft und weniger Aromastoffe verloren gehen.

Im Holz enthaltene Tanninstoffe, Quercetin, Hemicellulose und Lignin gehen in den Essig über und verstärken seine nachhaltige Präsenz am Gaumen, da sie den Trockenstoffgehalt, den Säuregehalt und die dunkle Farbe beeinflussen. Sie verleihen dem Essig seine typische Farbe und die typischen Holzaromen. Zahlreiche chemische Essigbestandteile werden langsam oxidiert, wobei die Reaktionsgeschwindigkeit von der Porosität des Holzes abhängt.

Die Veresterung und die Kombination verschiedener chemischer Stoffe werden begünstigt; so weisen vor allem Essige, die nach dem Durchlaufverfahren gealtert sind, einen hohen Acetoingehalt auf, und die Entstehung von chemischen Verbindungen, vor allem Essigester, höheren Alkoholen und ihren Derivaten, Aldehyden, Estern und Ethern wird gefördert.

Bestimmte Bestandteile, vor allem Wasser, verdunsten, wodurch sich die Konzentration anderer Bestandteile wie Asche, Aminosäuren, Essigsäure usw. erhöht. Dieser Konzentrationsprozess ist vor allem für milde Essige von Bedeutung, deren Asche- und Trockenstoffgehalt deutlich höher ist als der „trockener" Essige.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006) (*)

Der vollständige Wortlaut des Lastenhefts der Bezeichnung ist abrufbar unter

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

oder direkt unter der Startseite des Internetauftritts der Consejería de Agricultura y Pesca (http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal) unter der Rubrik „Industrias Agoalimentarias"/„Denominaciones de Calidad". Das Lastenheft ist unter „Vinagres" und dem Namen der Qualitätsbezeichnung abgelegt.

(*) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.