PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/48

od 14. siječnja 2015.

o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Vinagre de Montilla–Moriles (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (b),

budući da:

(1) Uredba (EU) br. 1151/2012 stupila je na snagu 3. siječnja 2013. Njom je stavljena izvan snage i zamijenjena Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([2]).

(2) U skladu s člankom 6. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, zahtjev Španjolske za upis naziva „Vinagre de Montilla-Moriles" u registar objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([3]).

(3) Italija je uložila prigovor na upis u skladu s člankom 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006. Komisija je prigovor razmotrila i ocijenila ga dopuštenim u smislu članka 10. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Prigovor se odnosi na moguće ugrožavanje opstojnosti proizvoda koji je već bio zakonito na tržištu najmanje tijekom pet godina prije datuma objave ili proizvodâ koji imaju zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Aceto Balsamico di Modena", nepoštovanje odredaba o označivanju Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. o usklađivanju zakonodavstva država članica o označivanju, prezentiranju i oglašavanju hrane ([4]), te nepoštovanje posebnih odredaba primjenjivih na stavljanje na tržište kategorija proizvoda dobivenih od vinove loze utvrđenih Uredbom Vijeća (EZ) br. 1234/2007 ([5]) (koja je zamijenjena Uredbom (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredaba Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([6])).

(4) Komisija je dopisom od 10. lipnja 2013. pozvala Španjolsku i Italiju da postignu međusobni sporazum u skladu s člankom 51. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012. U skladu s navedenim člankom, Španjolska je u dopisu od 10. listopada 2013. dostavila izvješće o završetku razdoblja savjetovanja. Italija je u dopisu od 25. listopada 2013. ponovila svoj prigovor upisu navodeći različite razloge od onih na koje se prvotno pozvala. Budući da u roku od tri mjeseca nije postignut sporazum između navedenih država članica, Komisija je obvezna donijeti odluku u skladu s člankom 52. stavkom 3. točkom (b) navedene Uredbe.

(5) U pogledu mogućeg ugrožavanja proizvoda koji je već bio zakonito na tržištu najmanje tijekom pet godina prije datuma objave ili proizvodâ koji imaju zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Aceto Balsamico di Modena", iz pregleda dokumenata koje su dostavile stranke proizlazi da taj razlog za prigovor nije dokazan. Nadalje, Italija se u svojem prigovoru više ne poziva na navedeni razlog. U skladu s time, taj razlog treba odbiti.

(6) U pogledu nepoštovanja odredaba članka 2. Direktive 2000/13/EZ, u podnesenom prigovoru navodi se da se posebnim odredbama o označivanju koje se odnose na vrste octa (añada, crianza, reserva, gran reserva, „Vinagre al Pedro Ximénez" i „Vinagre al moscatel") pružaju nejasne naznake te mogu potrošača dovesti u zabludu, posebno u pogledu svojstava prehrambenog proizvoda. Iz pregleda dokumenata koje su dostavile stranke proizlazi da taj razlog za prigovor nije dokazan. Nadalje, Italija se u svojem prigovoru više ne poziva na navedeni razlog. U skladu s time, taj razlog treba odbiti.

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

(7) U pogledu nepoštovanja posebnih odredaba koje se primjenjuju na stavljanje na tržište kategorija proizvoda dobivenih od vinove loze utvrđenih Uredbom (EZ) br. 1234/2007, Italija tvrdi da „Vinagre de Montilla-Moriles" ne može imati naziv „vinski ocat" utvrđen u točki 17. Priloga XI.b Uredbi (EZ) br. 1234/2007 (koji je postao točka 17. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013). Španjolska je izmijenila opis proizvoda u specifikaciji proizvoda i u točki 3.2. Jedinstvenog dokumenta razlikujući, s jedne strane, „vinski ocat", a s druge strane, ocat koji je nastao obradom „vinskog octa". Stoga se čini da je upotreba naziva „vinski ocat" za odgovarajući zaseban proizvod u skladu s točkom 17. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. U skladu s člankom 51. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012, zbog te izmjene koja nije značajna, nije potrebno da Komisija ponovno razmotri zahtjev.

(8) U pogledu njezina ustrajanja pri prigovoru, Italija navodi da je zahtjev za upis u suprotnosti s člankom 3. stavkom 4. Uredbe Komisije (EZ) br. 1898/2006 ([1]) jer su njime obuhvaćena dva potpuno različita proizvoda koji ne pripadaju istoj vrsti, te da se naziv ne upotrebljava za oba proizvoda, odnosno ocat. Potrebno je napomenuti da, s jedne strane, navedeni članak (sada članak 5. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 ([2])) nije u suprotnosti s upisom različitih proizvoda iste vrste te, s druge strane, Italija nije dostavila nikakve dokaze u korist svojih tvrdnji koje se odnose na upotrebu naziva. U skladu s time, taj razlog treba odbiti.

(9) U pogledu svega prethodno navedenog, naziv „Vinagre de Montilla-Moriles" treba upisati u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla te stoga treba ažurirati i objaviti jedinstveni dokument.

(10) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem odbora za politiku kakvoće poljoprivrednih proizvoda,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Upisan je naziv „Vinagre de Montilla-Moriles" (ZOI).

Naziv iz prvog stavka odnosi se na proizvod iz razreda 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.) iz Priloga XI. Provedbenoj uredbi (EU) br. 668/2014.

Članak 2.

Ažurirani jedinstveni dokument nalazi se u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. siječnja 2015.

Za Komisiju

Predsjednik

Jean-Claude JUNCKER

([1]) SL L 369, 23.12.2006., str. 1.
([2]) SL L 179, 19.6.2014., str. 36.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (*)

„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES”

EZ br.: ES-PDO-0005-0726 - 03.11.2008.

ZOZP () ZOI (X)

1. **Naziv**

„Vinagre de Montilla-Moriles”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Vinagre de Montilla-Moriles” vinski je ocat dobiven octenim vrenjem certificiranog vina sa ZOI-jem „Montilla-Moriles” ili, u drugom slučaju, ocat proizveden od vinskog octa koji je dobiven octenim vrenjem certificiranog vina sa ZOI-jem „Montilla-Moriles” kojemu se dodaje certificirani mošt iste oznake, koji se ostavlja da ostari.

Vrste octa sa ZOI-jem „Vinagre de Montilla-Moriles” jesu sljedeće:

Stari ocat

Ocat zaštićen ovim ZOI-jem određeno je vrijeme bio podvrgnut jednom od postupaka starenja. Razlikujemo sljedeće kategorije ovog octa:

— „Añada”: podvrgnut statičkom starenju u trajanju od najmanje tri godine.

Ako se starenje provodi dinamičnim postupkom pod nazivom „criaderas y solera” (miješanje mladog octa – criaderas – i starijeg octa – solera), u smislu razdoblja starenja razlikujemo sljedeće vrste octa:

— „Crianza”: ako razdoblje sazrijevanja u bačvama traje najmanje šest mjeseci,

— „Reserva”: ako razdoblje sazrijevanja u bačvama traje najmanje dvije godine,

— „Gran Reserva”: ako razdoblje sazrijevanja u bačvama traje najmanje deset godina.

Slatki ocat

Ovisno o tome koja se vrsta mošta dodaje, razlikujemo sljedeće vrste octa koje se mogu uvrstiti u bilo koju od prethodno navedenih kategorija:

— „Vinagre al Pedro Ximénez”: ocat kojem se tijekom postupka sazrijevanja dodaje mošt od prosušenoga grožđa sorte Pedro Ximénez.

— „Vinagre al Moscatel”: ocat kojem se tijekom sazrijevanja dodaje mošt od prosušenog ili neprosušenog grožđa sorte Moscatel.

(*) SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1.).

Obvezna analitička svojstva zaštićenih vrsta octa jesu sljedeća:

— udio preostalog alkohola ne smije premašivati 3 % volumena,

— najmanji ukupni udio octene kiseline mora iznositi 60 g/l,

— topiva suha tvar mora iznositi najmanje 1,3 g po litri i postotku octene kiseline,

— sadržaj pepela mora iznositi od 2 do 7 g/l, uz iznimku slatkog octa čiji sadržaj pepela mora iznositi od 3 do 14 g/l,

— sadržaj acetoina mora iznositi najmanje 100 mg/l,

— za vrste slatkog octa Pedro Ximénez i Moscatel sadržaj reducirajućeg šećera mora iznositi najmanje 70 g/l.

Obvezna organoleptička svojstva zaštićenih vrsta octa jesu sljedeća:

Stari ocat

Boja: ocat mora biti bistar i jasan, boje u rasponu od jantarne do boje mahagonija, odnosno gotovo crne boje.

Miris: blaga aroma octene kiseline s natruhama arome hrasta. Razvijaju se mirisi estera, posebice etil-acetata, sa začinskim, prženim i empireumatskim notama.

Okus: uravnoteženi, blagi i glicerinski okus koji se zadržava u ustima.

Slatki ocat Pedro Ximénez

Boja: gust, bistar i jasan ocat, u rasponu od intenzivne boje mahagonija do gotovo crne boje, s blagim ljubičastim odsjajima.

Miris: snažna aroma prosušenog grožđa s mirisima peteljke koji podsjećaju na slatko vino Pedro Ximénez i koji se uravnoteženo miješaju s aromama octene kiseline, etil-acetata i hrastova drveta.

Okus: ovaj ocat ima vrlo uravnoteženi slatko-kiseli okus i dugo se zadržava u ustima.

Slatki ocat Moscatel

Boja: gust, bistar i jasan ocat, više ili manje intenzivne boje mahagonija.

Miris: snažna aroma grožđa sorte Moscatel, koja se uravnoteženo miješa s mirisima octene kiseline, etil-acetata i hrastova drveta.

Okus: ovaj ocat ima vrlo uravnoteženi slatko-kiseli okus i dugo se zadržava u ustima. Arome sorte po kojoj je ovaj ocat dobio naziv ističu se retronazalnim putem.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Vinski ocat „Vinagre de Montilla-Moriles” dobiva se isključivo od certificiranih vina sa ZOI-jem „Montilla-Moriles” kojima se po potrebi dodaje mošt čije je sazrijevanje prekinuto dodavanjem alkohola. Mošt mora biti proizveden od prosušenog ili neprosušenog grožđa sorte „Pedro Ximénez” ili „Moscatel” te mora imati oznaku ZOI „Montilla-Moriles”.

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porijekla)*

—

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja vina i mošta, kao i kiseljenje te sazrijevanje octa, odvijaju se u određenom zemljopisnom području.

Kiseljenje je postupak kojim se sadržaj alkohola u vinu djelovanjem bakterija octene kiseline pretvara u octenu kiselinu. Razlikujemo dva postupka dobivanja vinskog octa „Vinagre de Montilla-Moriles”:

1. postupak koji se provodi u podrumima koje nazivamo „Bodegas de Elaboración Vinagre” (podrumi za dobivanje octa) primjenom industrijskih metoda ili dubinskog postupka;

2. postupak koji se provodi u podrumima koje nazivamo „Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre” (podrumi za starenje i dozrijevanje octa) primjenom tradicionalne metode ili površinskog postupka.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Punjenje boca octom zaštićenim oznakom ZOI „Vinagre de Montilla-Moriles” provodi se isključivo u podrumima upisanima u registar Regulatornog vijeća ili u podrumima unesenima u jednakovrijedne popise subjekata koji provode pakiranje zaštićenih proizvoda ili, u suprotnom, u postrojenjima koja imaju odobrenje Regulatornog vijeća. Ocat smiju stavljati na tržište i prodavati isključivo registrirani podrumi, i to u staklenoj ambalaži ili ambalaži od drugih materijala koji ne štete njihovoj kvaliteti ni ugledu.

U smislu materijala koji se smiju upotrebljavati za proizvodnju ambalaže namijenjene krajnjim potrošačima, dopuštena je upotreba stakla, keramike i drugih inertnih materijala za prehrambenu namjenu, koji ne mijenjaju fizikalno-kemijska ili osjetilna svojstva proizvoda.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Na etiketama obvezno mora biti naveden naziv „Vinagre de Montilla-Moriles” i vrsta octa.

Na svim vrstama pakiranja koja se upotrebljavaju za stavljanje octa na tržište mora biti istaknuta naljepnica s jamstvom ili prepoznatljivi žig s brojčanom oznakom koji izdaje Regulatorno vijeće ili, ako je primjereno, naljepnica i sekundarna etiketa s brojčanom oznakom. Svrha je ovih oznaka sprečavanje ponovnog upotrebljavanja ambalaže nakon otvaranja.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća čitavo područje sljedećih općina: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil i Nueva Carteya; obuhvaća i dijelove sljedećih općina: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba i Santaella. Zemljopisno područje ovog ZOI-ja ujedno je i područje u kojem dozrijeva ocat sa ZOI-jem „Vinagre de Montilla-Moriles”.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

1. Sirovine

Ocat sa ZOI-jem „Vinagre de Montilla-Moriles” dobiva se isključivo od certificiranog vina i mošta sa ZOI-jem „Montilla-Moriles”. Ova vina imaju udio alkohola od najmanje 15 %.

Za dozrijevanje se upotrebljavaju bačve (koje lokalno stanovništvo naziva „botas”) od američke hrastovine u kojima su se prethodno nalazila vina sa ZOI-jem „Montilla-Moriles”. Budući da su ove bačve dugi niz godina sadržavale vina „generosos” (vina dobivena zaustavljanjem vrenja mošta), poprimile su svojstva ove vrste vina. Nikada se ne upotrebljavaju nove bačve.

2. Ljudski čimbenici

Vinski ocat proizvod je koji se u području oznake izvornosti pod nazivom „Montilla-Moriles” tradicionalno dobiva kao izvedeni proizvod koji postiže zrelost primjenom postupaka kojima se smiju koristiti samo proizvođači koji imaju vještine i znanje o dozrijevanju lokalnih vina dobivenih zaustavljanjem vrenja mošta. Ovo se umijeće prenosi s naraštaja na naraštaj.

3. Podrumi

Podrumi za starenje nalaze se na otvorenim, povišenim područjima, a njihov položaj mora biti takav da omogućuje što kraću izloženost dnevnom svjetlu te najvećem stupnju vlažnosti. Ovaj arhitektonski dizajn podruma omogućuje stvaranje savršene mikroklime na razini tla zahvaljujući spoju različitih čimbenika, poput dvostrešnog krova, zidova debelih gotovo jedan metar koji osiguravaju izolaciju, vrlo visokih stropova poduprtih lukovima i stupovima te visokih prozora koji sprečavaju da drvene bačve budu izravno osvijetljene dnevnim svjetlom.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Posebnosti octa „Vinagre de Montilla-Moriles” njegov su spektar boja, od jantarne do intenzivne boje mahagonija, složene arome koje obuhvaćaju vinske note i note po drvu s natruhama alkohola te snažan okus koji se dugo zadržava u ustima. S analitičkog stajališta, poseban je po visokom sadržaju acetoina i visokom sadržaju topive suhe tvari i pepela.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI), odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Vinski ocat svoju specifičnu vinsku i alkoholnu notu duguje sadržaju alkohola od najmanje 15 % u vinima koja se upotrebljavaju kao sirovine.

Tradicionalne metode starenja poznate pod nazivima „criaderas y soleras” ili „añada” (ovisno o trajanju postupka) zaslužne su za ključne razlike u složenosti aroma zaštićenih vrsta vinskog octa, koje se očituju u osjetilnim i analitičkim svojstvima octa poput visokog sadržaja acetoina, viših alkohola i estera.

Temperaturni uvjeti u podrumima ZOI „Vinagre de Montilla-Moriles” omogućuju sporu oksidaciju spojeva prisutnih u octu. Prisutna relativna vlažnost utječe na isparavanje različitih sastojaka kroz drvo, posebice vode, alkohola i octene kiseline, što pogoduje procesu koncentriranja različitih sastojaka octa.

Budući da se nikada ne upotrebljavaju nove bačve, oslobađanje sastojaka kroz drvo prilično je sporo, stope oslobađanja tanina su niske, a aroma vanilije je suptilnija. Osim toga, s obzirom na to da se u bačvama tijekom dugog niza godina drži vino, njihove su pukotine donekle začepljene, zbog čega je postupak dozrijevanja oksidacijom sporiji, a gubitak aroma je manji.

Tanini, kvercitrin, hemiceluloza i lignin iz drva prelaze u ocat, jačaju njegov okus koji ostaje u ustima, izmjenjuju njegov sadržaj suhe tvari i daju mu tamniju boju, sve do nastajanja nijansi specifičnih za ovaj proizvod i karakterističnih aroma drva. Oksidacija brojnih kemijskih spojeva prisutnih u octu je spora, a brzina reakcije ovisi o poroznosti drva.

Prednost imaju reakcije esterifikacije i različitih kemijskih spojeva. Udio acetoina vrlo je visok, posebice u octu dobivenom metodom „criaderas y solera”. Prednost ima stvaranje aromatičnih spojeva, posebice etil-acetata, viših alkohola i njihovih derivata, aldehida, estera i etera.

Neki spojevi, posebice voda, isparavaju, što dovodi do značajne koncentracije određenih sastojaka, poput pepela, aminokiselina, octene kiseline itd. Ovaj postupak koncentracije posebno je značajan za slatki ocat, čiji je sadržaj pepela i suhe tvari znatno viši od sadržaja pepela i suhe tvari suhog octa.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 (*))

Cijeli tekst specifikacije oznake dostupan je na sljedećim internetskim stranicama:

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

ili izravno na početnoj stranici internetskih stranica Consejería de Agricultura y Pesca (http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal), pod rubrikom „Industrias Agroalimentarias”/„Denominaciones de Calidad”. Nakon što odaberete odjeljak „Vinagres”, specifikacije su dostupne pod nazivom oznake kvalitete.

(*) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.