



C/2024/1171

30.1.2024

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

(C/2024/1171)

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) nr 1151/2012)

„Vinagre de Montilla-Moriles”

Nr UE: PDO-ES-0726-AM01 - 3.11.2023 r.

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Vinagre de Montilla-Moriles”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH – DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA DOSTAW

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

Zatwierdzona zmiana wchodzi w zakres definicji zmiany standardowej, ponieważ nie wiąże się ze zmianą chronionej nazwy pochodzenia, nie znosi związku ustanowionego w specyfikacji produktu ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. Zmiany w punkcie „Opis produktu”

Zmieniono sekcję B.1. Definicja w specyfikacji produktu i sekcję 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1 w jednolitym dokumencie.

Tekst oryginalny:

„Vinagre de Montilla-Moriles» to ocet winny uzyskiwany z fermentacji octowej wina objętego ChNP »Montilla-Moriles« lub ocet otrzymywany z octu winnego uzyskiwanego z fermentacji octowej wina objętego ChNP »Montilla-Moriles« z dodatkiem moszczów również objętych wymienioną nazwą winiarską, poddawany leżakowaniu.”.

Zmieniony tekst:

„Vinagre de Montilla-Moriles» to ocet winny uzyskiwany z fermentacji octowej wina objętego ChNP »Montilla-Moriles« lub ocet otrzymywany z octu winnego uzyskiwanego z fermentacji octowej wina objętego ChNP »Montilla-Moriles« z dodatkiem niektórych surowców określonych w sekcji B.2, który może być poddawany leżakowaniu.”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Uzasadnienie:

Brzmienie poprawiono, ponieważ pierwotny tekst wyklucza surowce dopuszczone w obecnej zmianie specyfikacji produktu, a także dodaje możliwość przeprowadzenia leżakowania lub zrezygnowania z niego, dopuszczając tym samym octy, które nie zostały poddane leżakowaniu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Rozszerzenie dozwolonych surowców

3.1.2. Zmieniono sekcję B.2 Surowce w specyfikacji produktu oraz sekcję 3.3 Pasze (wyłącznie w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w przypadku produktów przetworzonych) w jednolitym dokumencie.

Tekst oryginalny:

„Octy noszące nazwę »Vinagre de Montilla-Moriles« uzyskiwane są wyłącznie na bazie win posiadających certyfikat ChNP »Montila-Moriles« z dodatkiem lub bez dodatku moszczu z winogron, gaszonego alkoholem. Moszcz pochodzi z winogron suszonych lub nie, w zależności od przypadku, należących do odmian Pedro Ximénez lub Moscatel, również posiadających certyfikaty ChNP »Montila-Moriles«.”

Zmieniony tekst:

„Octy noszące nazwę »Vinagres de Montilla-Moriles« uzyskiwane są wyłącznie na bazie win posiadających certyfikat ChNP »Montila-Moriles« z dodatkiem lub bez dodatku następujących produktów:

- a) wino objęte ChNP »Montilla-Moriles«;
- b) świeży moszcz winogronowy;
- c) moszcz z suszonych winogron;
- d) świeży moszcz winogronowy z fermentacją zatrzymaną przez dodanie alkoholu;
- e) moszcz z suszonych winogron z fermentacją zatrzymaną przez dodanie alkoholu.

Lub przez redukcję któregośkolwiek z nich poprzez zastosowanie ciepła.

Surowce b)–e) muszą pochodzić z odmian winorośli Pedro Ximénez lub Moscatel.”

Uzasadnienie:

Zwiększono liczbę surowców, które można wykorzystywać do produkcji octu, co umożliwiło dywersyfikację gamy octów, która jest teraz lepiej dostosowana do gustów konsumentów i różnych wyborów kulinarnych, nie tracąc jednak tożsamości octów ani ich związku z obszarem geograficznym, z którego pochodzą.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Przeklasyfikowanie chronionych octów

Zmieniono sekcję B.3. Definicja w specyfikacji produktu i sekcję 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1 w jednolitym dokumencie.

Tekst oryginalny:

„Rodzaje octu objęte ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« to:

B.3.1. Octy leżakujące

Octy objęte niniejszą ChNP, poddane określone systemowi i okresowi leżakowania. W ramach tych octów wyróżniamy następujące kategorie:

— »Añada« – poddawany leżakowaniu statycznemu przez okres co najmniej trzech lat.

W przypadku leżakowania z zastosowaniem dynamicznego systemu »criaderas y solera« (octów krótko leżakujących — »criaderas« — i octów dłużej leżakujących — »solera«) w zależności od okresu leżakowania możemy wyróżnić następujące octy:

— »Crianza« – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej sześć miesięcy,

— »Reserva« – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej dwa lata,

— »Gran Reserva« – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej dziesięć lat.

B.3.2. Octy słodkie

W zależności od tego, czy do octu dodaje się moszczów z określonych odmian, można wyróżnić podane niżej rodzaje, które ze swej strony mogą dzielić się na kategorie opisane w poprzednim punkcie:

- »Vinagre al Pedro Ximénez«, do którego dodaje się podczas procesu leżakowania moszcze z winogron suszonych z odmiany Pedro Ximénez,
- »Vinagre al Moscatel«, do którego dodaje się podczas procesu leżakowania moszcze z winogron suszonych lub niesuszonych z odmiany Moscatel.”.

Zmieniony tekst:

„Rodzaje octu objęte ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« to:

- B.3.1. »Vinagre de Montilla-Moriles«, ocet suchy objęty tą ChNP;
- B.3.2. ocet »Vinagre de Montilla-Moriles al Pedro Ximénez«. Produkty dopuszczone dla odmiany Pedro Ximénez dodaje się do octu objętego ChNP w trakcie procesu;
- B.3.3. ocet »Vinagre de Montilla-Moriles al Moscatel«. Produkty dopuszczone dla odmiany Moscatel dodaje się do octu objętego ChNP w trakcie procesu.

Do leżakowania octów »Vinagre de Montilla-Moriles« można stosować jedną z metod określonych w sekcji E.2, w zależności od okresu leżakowania:

- »Crianza« – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej sześć miesięcy,
- »Reserva« – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej dwa lata,
- »Gran Reserva« – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej 10 lat.”.

Uzasadnienie:

Zmieniono klasyfikację octów Montilla-Moriles, gdyż początkowo kategorię „Vinagre de Montilla-Moriles” ustanowiono w odniesieniu do octu bez dodatku moszczu winogronowego. W pozostałych przypadkach, w zależności od rodzaju dodanego moszczu winogronowego, octy kwalifikowane są jako Pedro Ximénez lub Moscatel.

W zależności od systemu leżakowania określono różne kategorie: młody (»criaderas«), starszy (»solera«) i z podanym rocznikiem (»añada«).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Zmiana właściwości fizycznych i chemicznych chronionych octów.

Zmieniono sekcję B.4. Właściwości fizyczne i chemiczne octu w specyfikacji produktu i sekcję 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1 w jednolitym dokumencie.

Tekst oryginalny:

„Właściwości analityczne chronionych octów są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie przekracza 3 % objętości,
- minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 60 g/l,
- suchy ekstrakt rozpuszczalny musi osiągać wartość nie mniejszą niż 1,30 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego,
- zawartość popiołów musi wynosić od 2 g/l do 7 g/l z wyjątkiem octów słodkich, w których będzie się mieścić w przedziale od 3 g/l do 14 g/l,
- zawartość acetoiny: nie mniej niż 100 mg/l,
- dla kategorii octów słodkich Pedro Ximénez lub Moscatel zawartość cukrów redukujących nie jest niższa niż 70 g/l.”.

Zmieniony tekst:

„Właściwości analityczne chronionych octów są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie przekracza 3 % objętości, z wyjątkiem octów Pedro Ximénez i Moscatel, w których nie może przekraczać 4 % objętości.
- minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 60 g/l,
- suchy ekstrakt rozpuszczalny musi osiągać wartość nie mniejszą niż 1,30 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego,

- zawartość acetoiny: nie mniej niż 80 mg/l,
- dla kategorii octów słodkich Pedro Ximénez lub Moscatel zawartość cukrów redukujących nie może być niższa niż 60 g/l.”.

Uzasadnienie:

- Dodano możliwość zwiększenia zawartości alkoholu do 4 % w przypadku octów Pedro Ximénez i Moscatel ze względu na wysoką zawartość alkoholu w surowcach wykorzystywanych do produkcji tych octów, które są wytwarzane z win objętych ChNP „Montilla-Moriles”.
- Zawartość popiołu usunięto, ponieważ nie jest ona parametrem jakościowym, a wcześniej była utrzymywana pod kontrolą, ponieważ było to wymagane na mocy dawnych przepisów krajowych.
- Dolną granicę limitu acetoiny obniżono do 80 mg/l. Na podstawie przepisów krajowych jest ona ograniczona do co najmniej 30 mg/l. Poziom wymogu, aby zapewnić zgodność z tym parametrem obniżono, gdyż analizy uzyskane na przestrzeni czasu pozwoliły nam obniżyć zawartość do 80 mg/l i stwierdziliśmy, że poprzednio ustanowiony limit był zbyt restrykcyjny w odniesieniu do niektórych octów, które nie zostały poddane leżakowaniu.
- Limit zawartości cukru redukującego obniżono do 60 g/l, dostosowując ten parametr do przepisów krajowych dotyczących octu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Zmiana brzmienia właściwości organoleptycznych.

Zmieniono sekcję B.5. Właściwości organoleptyczne octu w specyfikacji produktu i sekcję 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1 w jednolitym dokumencie oraz w pkt 5.2 (Specyfika produktu) jednolitego dokumentu.

Tekst oryginalny:

„B.5.1. Octy leżakujące.

- Wygląd: ocet klarowny i błyszczący, występujący w kolorach od bursztynowego do intensywnie mahoniowego, niemal agatowego.
- Aromat: delikatne aromaty kwasu octowego ewoluujące w nuty drewna dębowego. Pojawiają się zapachy estrów, w szczególności octanu etylu, oraz nuty przyprawowe, prażone i empireumatyczne.
- Smak: zrównoważony i delikatny, glicerynowy, długo pozostający w ustach.

B.5.2. Octy słodkie Pedro Ximénez

- Wygląd: ocet gęsty, klarowny i błyszczący, występujący w kolorach od intensywnie mahoniowego do agatowego, z delikatnymi fioletowymi refleksami.
- Aromat: intensywny zapach suszonych winogron oraz aromaty charakterystyczne dla łączy kiści winogronowej, przypominające słodkie wino Pedro Ximénez, w sposób zrównoważony zmieszane z zapachami kwasu octowego, octanu etylu oraz drewna dębowego.
- Smak: smak słodko-kwaśny, bardzo zrównoważony, długo pozostający w ustach.

B.5.3. Octy słodkie Moscatel

- Wygląd: ocet gęsty, klarowny i błyszczący, występujący w kolorze mahoniowym o różnych stopniach intensywności.
- Aromat: intensywny zapach winogron z odmiany Moscatel, w sposób zrównoważony zmieszany z zapachami kwasu octowego, octanu etylu oraz drewna dębowego.
- Smak: smak słodko-kwaśny, bardzo zrównoważony, długo pozostający w ustach. Wtórnie odczuwane są zapachy odmiany wina, od której pochodzi nazwa octu.”.

Zmieniony tekst:

„B.5.1. Ocet »Vinagre de Montilla-Moriles«.

- Wygląd: błyszczący, barwa od złotej do mahoniowej.
- Aromat: zrównoważone aromaty kwasu octowego i octanu etylu.
- Smak: zrównoważona kwasowość.

B.5.2. Ocet »Vinagre al Pedro Ximénez«.

- Wygląd: błyszczący, mahoniowy do agatowego z gęstymi łzami.

- Aromat: aromaty suszonych owoców przypominające wino Pedro Ximénez, z którego pochodzą; zrównoważone aromaty kwasu octowego i octanu etylu.
- Smak: dostrzegalna gęstość i długotrwałe pozostawanie smaku w ustach.

B.5.3. Ocet »Vinagre al Moscatel«

- Wygląd: błyszczący, barwa od bursztynowej do mahoniowej.
- Aromat: aromaty suszonych owoców przypominające wino Moscatel, z którego pochodzą; zrównoważone aromaty kwasu octowego i octanu etylu.
- Smak: dostrzegalna gęstość i długotrwałe pozostawanie smaku w ustach.

W zależności od czasu dojrzewania octu aromat dojrzewania odpowiada okresowi dojrzewania.”

Uzasadnienie:

Właściwości organoleptyczne zmieniono zgodnie z deskryptorami przyjętymi przez panel degustacyjny poświadczający produkty chronione.

Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany brzmienia związku ustanowionego w specyfikacji produktu. Zmieniono jednak brzmienie sekcji 5.2. Szczególny charakter w jednolitym dokumencie w celu dostosowania ustalonego zakresu kolorów, co w żadnym wypadku nie prowadzi do unieważnienia związku.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. Rozszerzenie obowiązku certyfikacji na surowce.

Zmieniono sekcję D.1. Rejestrowanie wpisów w specyfikacji produktu.

Tekst oryginalny:

„Wszelkim otrzymanym przez podmiot gospodarczy produktom zarejestrowanym pod ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« muszą towarzyszyć w dowolnym momencie sporządzone zgodnie z prawem dokumenty potwierdzające pochodzenie produktu. Wino musi pochodzić z ChNP »Montilla-Moriles« i być certyfikowane jako takie, a ocet musi zostać zakupiony od zarejestrowanego podmiotu gospodarczego.”

Zmieniony tekst:

„Wszelkim otrzymanym przez podmiot gospodarczy produktom zarejestrowanym pod ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« muszą towarzyszyć w dowolnym momencie sporządzone zgodnie z prawem dokumenty potwierdzające pochodzenie produktu. Nawet jeśli zostały poddane jednej z praktyk dozwolonych w sekcji E.4, wino i inne surowce muszą pochodzić z ChNP »Montilla-Moriles« i być certyfikowane jako takie, a zakupiony ocet musi pochodzić od zarejestrowanego podmiotu gospodarczego.”

Uzasadnienie:

Obowiązek dotyczący pochodzenia surowców zostaje rozszerzony na wszystkie surowce wykorzystywane do produkcji octu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Udoskonalenie brzmienia tekstu odnoszącego się do produkcji.

Zmieniono sekcję D.2. Metoda produkcji i dojrzewania w specyfikacji produktu

Tekst oryginalny:

„Zarejestrowane podmioty gospodarcze, które produkują lub leżakują ocet chroniony ChNP »Montilla-Moriles«, muszą rejestrować procesy produkcji, wykazując, że wykorzystany surowiec odpowiada przetworzonemu produktowi.”

Zmieniony tekst:

„Podmioty gospodarcze, które produkują lub leżakują ocet chroniony ChNP »Montilla-Moriles«, muszą być zarejestrowane jako takie w rejestrze Rady Regulacyjnej i rejestrować procesy produkcji, wykazując, że wykorzystany surowiec odpowiada przetworzonemu produktowi.”

Uzasadnienie:

Poprawiono brzmienie tej sekcji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Usunięto sekcję D.3

Usunięto sekcję D.3 (Analiza wytworzonego produktu) w specyfikacji produktu.

„Każda partia octu wyprodukowanego i leżakującego musi spełniać wymogi określone w niniejszej specyfikacji i musi zostać poddana procedurze certyfikacji ustanowionej przez organ kontrolny. Jakość próbek sprawdza się poprzez poddanie ich badaniom sensorycznym, fizycznym i chemicznym w laboratorium zgodnym z normą ISO 17.025.”.

Uzasadnienie:

Sekcję tę usunięto, ponieważ nie określono w niej żadnego wymogu dotyczącego produktu, biorąc pod uwagę, że procedura weryfikacji nie jest wymogiem specyficznym dla specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Usunięto sekcję D.4

Ze specyfikacji produktu usunięto sekcję D.4 (Regularne deklaracje).

„Podmioty wpisane do rejestrów Rady Regulacyjnej muszą wypełniać miesięczne deklaracje z pozycjami dotyczącymi każdego rodzaju produktu otrzymanego i wysłanego w poprzednim miesiącu; pochodzenia zakupionych win lub octu, przy czym dla każdego przychodzącego produktu należy podawać ilość i partię pochodzenia; to samo dotyczy wychodzących produktów gotowych, w odniesieniu do których należy podawać partię wysyłkową i ilość. Powstałe w ten sposób zapasy również należy deklarować i poddawać kontroli organu kontrolnego Rady Regulacyjnej, zgodnie z procedurą certyfikacyjną i programami kontroli opracowanymi przez Radę Regulacyjną. W tej kontroli należy uwzględnić wszystkie pozostałe etykiety dodatkowe wymagane i wydane przez podmiot gospodarczy.”.

Uzasadnienie:

Sekcję tę skreślono, ponieważ nie jest ona objęta specyfikacją produktu i wymogi te określono już w art. 37 regulaminu wewnętrznego Rady Regulacyjnej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Uproszczenie i udoskonalenie brzmienia metody produkcji przemysłowej

W specyfikacji produktu zmieniono sekcję E.1.2. Metody produkcji przemysłowej lub fermentacja zamknięta.

Tekst oryginalny:

„System fermentacji zamkniętej obejmuje hodowlę bakterii swobodnie zanurzanych w winie przeznaczonym do fermentacji, do której powietrze (czyste lub wzbogacone tlenem) jest wprowadzane w sposób ciągły w warunkach umożliwiających maksymalny możliwy transfer z fazy gazowej do ciekłej. Naczynie do octowania składa się głównie z dużego cylindrycznego zbiornika wypełnianego winem w celu poddania go octowaniu; wybrane bakterie kwasu octowego są rozproszone w winie, a małe pęcherzyki powietrza są następnie pompowane i równomiernie rozprowadzane za pomocą urządzenia mieszającego. W trakcie procesu temperatura musi być utrzymywana poniżej 35 °C. Kiedy stężenie alkoholu zawartości octownicy zmniejszy się do 0,2 % obj., odprowadza się 40–45 % objętości płynu i zastępuje nowym winem.”.

Zmieniony tekst:

„System fermentacji zamkniętej obejmuje hodowlę bakterii swobodnie zanurzanych w winie przeznaczonym do fermentacji w warunkach tlenowych, umożliwiających maksymalny możliwy transfer z fazy gazowej do ciekłej. Naczynie do octowania składa się głównie ze zbiornika wypełnionego winem przeznaczonym do octowania, w którym rozpraszane są wyselekcjonowane bakterie octowe.”.

Uzasadnienie:

Uproszczono opis metody produkcji przemysłowej i udoskonalono jego brzmienie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. Poprawa sformułowań odnoszących się do zbiorników, w których dojrzewa ocet

W specyfikacji produktu zmieniono sekcję E.2 (Leżakowanie).

Tekst oryginalny:

„Leżakowanie octu objętego ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« polega na procesie utleniania w dębowych beczkach. Leżakowanie przeprowadza się na dwa sposoby:

- Tradycyjny system leżakowania statycznego dla octu rocznikowego (*Añada*), w którym ocet jest przechowywany w drewnianych beczkach i podlega utleniającemu dojrzewaniu statycznemu (...).”

Zmieniony tekst:

„Leżakowanie octu objętego ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« polega na procesie utleniania w dębowych zbiornikach. Leżakowanie przeprowadza się na dwa sposoby:

- Tradycyjny system leżakowania statycznego dla octu rocznikowego (*añada*), w którym ocet jest przechowywany w drewnianych zbiornikach i podlega utleniającemu dojrzewaniu statycznemu (...).”

Uzasadnienie:

Sprecyzowano sformułowanie odnoszące się do zbiorników, w których ocet dojrzewa.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. Rozszerzenie zakresu dozwolonych opakowań oraz oddzielenie producentów chronionych i niechronionych

W specyfikacji produktu zmieniono sekcję E.3 (Przechowywanie i pakowanie).

Tekst oryginalny:

„Zarejestrowane podmioty gospodarcze muszą posiadać procedury weryfikacji w celu zapewnienia, że produkty chronione są właściwie oddzielane od produktów nieobjętych ChNP i są przygotowywane, przechowywane, pakowane w zarejestrowanych pomieszczeniach lub wprowadzane do obrotu jednoznacznie oznaczone, co pozwala uniknąć podrabiania, mieszania lub degradacji produktów chronionych.”

Zmieniony tekst:

„Zarejestrowane podmioty gospodarcze muszą posiadać procedury weryfikacji w celu zapewnienia, że produkty chronione są właściwie oddzielane od produktów nieobjętych ChNP i są przetwarzane, przechowywane, pakowane w wydzielonych i oznaczonych pomieszczeniach lub wprowadzane do obrotu jednoznacznie oznaczone, w sposób określony przez Radę Regulacyjną, co pozwala uniknąć podrabiania, mieszania lub degradacji produktów chronionych.”

Uzasadnienie:

Obejmuje to identyfikację produktów chronionych w celu zapewnienia ich oddzielenia od produktów niechronionych zgodnie z wymogami Krajowej Jednostki Akredytującej.

Usunięto następujący akapit:

„Jeśli chodzi o materiały nadające się do produkcji opakowań przeznaczonych dla odbiorcy końcowego, dopuszczalne są tylko: szkło, ceramika lub inne materiały szlachetne wykorzystywane do produktów spożywczych niezmiennie właściwości fizyko-chemicznych produktu ani wrażeń zmysłowych przezeń wywoływanych.”

Uzasadnienie:

Rozszerzono zakres opakowań stosowanych obecnie w obrocie octami, które chronią jakość produktu, dopuszczając stosowanie opakowań zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. Zmiana dozwolonych praktyk

W specyfikacji produktu zmieniono sekcję E.4.1 Dozwolone praktyki.

Tekst oryginalny:

„W odniesieniu do ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« dozwolone są następujące praktyki:

- W celu stabilizacji procesu przechowywania i dojrzewania można dodawać wina objęte ChNP »Montilla-Moriles«, pod warunkiem że nie zostanie przekroczona zawartość alkoholu określona w pkt B.4.
- Do wina, a także do octu chronionego, można dodawać wodę w celu obniżenia zawartości alkoholu i ułatwienia octowania, pod warunkiem że nie odbywa się to na etapie sprzedaży detalicznej.

- Poddanie działaniu oczyszczonej czerni kostnej i oczyszczonego węgla aktywnego w celu osłabienia barwy, pod warunkiem że w occie nie pozostaną resztki substancji obcych.
- Dopuszcza się stosowanie składników odżywczych, takich jak amon, sól lub potas, oraz dodawanie ekstraktu słodowego lub drożdży w celu wsparcia procesu octowania.
- Wykorzystanie wybranych i hodowanych bakterii octowych bez domieszek.
- Obróbka cieplna, jak pasteryzacja i chłodzenie.
- Odwirowywanie i filtracja z substancjami pomocniczymi dopuszczonymi do stosowania w przetwórstwie żywności lub bez takich substancji.
- Wymuszone utlenianie przy użyciu powietrza lub czystego tlenu w celu ułatwienia octowania.
- Klarowanie za pomocą albumin zwierzęcych, żelatyny, bentonitu, tanin i innych środków klarujących dopuszczonych do stosowania w żywności.
- Stosowanie dwutlenku siarki w dawkach poniżej 170 miligramów na litr, albo bezpośrednio w stanie ciekłym lub w formie gazu pod ciśnieniem, poprzez spalanie siarki, za pomocą roztworu metasiarczynu potasu lub przy użyciu przygotowanych roztworów.
- Stosowanie skryształizowanego kwasu cytrynowego o czystości co najmniej 99 % w takiej dawce, by całkowita zawartość nie przekracza 1 grama na litr.
- Stosowanie kwasu fitynowego i jego soli deferrytujących oraz innych podobnych dozwolonych praktyk jest dozwolone pod pewnymi warunkami.”

Zmieniony tekst:

„Praktykami dozwolonymi w ramach ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« są praktyki określone w obowiązujących przepisach, które mają zastosowanie do octu i są stosowane przed jego użyciem w celu ograniczenia ilości niektórych surowców dzięki użyciu ciepła, jak określono w sekcji B.2.”

Uzasadnienie:

Sekcję tę zmieniono w celu dostosowania jej do obowiązujących przepisów, norm jakości produkcji i wprowadzania do obrotu octu; obejmuje to zmniejszenie ilości surowców w wyniku zastosowania ciepła.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. Zmiana niedozwolonych praktyk

W specyfikacji produktu zmieniono sekcję E.4.2 (Praktyki niedozwolone).

Tekst oryginalny:

„Zakazuje się następujących praktyk:

- Dodawania kwasu octowego z surowców innych niż dopuszczone w niniejszej specyfikacji oraz wszelkich kwasów mineralnych lub organicznych, z wyjątkiem wyraźnie zatwierdzonych.
- Dodawania alkoholu w procesie produkcji i leżakowania octu chronionego.
- Mieszania octu ChNP z octami nieobjętymi ChNP.
- Dodawania barwników, z wyjątkiem karmelu z moszczu.”

Zmieniony tekst:

„Zakazuje się praktyk określonych jako takie w obowiązujących przepisach oraz dodawania rektyfikowanego zagęszczonego koncentratu moszczu winogronowego.”

Uzasadnienie:

Sekcję tę zmieniono w celu dostosowania jej do obowiązujących przepisów i norm jakości dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu octu; dodano informacje o zakazie stosowania rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. Aktualizacja informacji od właściwego organu

Zmieniono sekcję G (Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu).

Tekst oryginalny:

„Kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu przeprowadzana jest zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.

Właściwym organem wyznaczonym jako odpowiedzialny za kontrole jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji,

C/ Tabladilla, s/n, kod pocztowy 41.071 Sewilla.

Tel.: 955032278

Faks: 955032112

Email: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

Informacje na temat organów, którym powierzono zadanie sprawdzania zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji, można znaleźć pod następującym adresem:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinagres.html>

Ich zadaniem jest w szczególności sprawdzanie, czy zachowano zgodność ze specyfikacją przed wprowadzeniem produktu do obrotu.”

Zmieniony tekst:

„Przed wprowadzeniem produktu do obrotu poddaje się go kontroli zgodności ze specyfikacją produktu zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Właściwym organem wyznaczonym jako odpowiedzialny za kontrole jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla; Tel.: +34 955 032 278. Faks: +34 955 032 112.

Email: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

Informacje na temat organów delegowanych, którym powierzono zadanie sprawdzania zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji, można znaleźć pod następującym adresem:

<https://lajunta.es/3vr6p>

Ich zadaniem jest w szczególności sprawdzanie, czy zachowano zgodność ze specyfikacją przed wprowadzeniem produktu do obrotu.”

Uzasadnienie:

Zaktualizowano informacje na temat właściwego organu, a także link do informacji na temat jednostek delegowanych odpowiedzialnych za weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

16. Aktualizacja informacji na etykietach

Zmieniono sekcję H (Etykietowanie „Vinagre de Montilla-Moriles”) specyfikacji produktu oraz sekcję 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa w jednolitym dokumencie.

Tekst oryginalny:

„Na etykietce octu objętego ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« należy umieścić napis »Vinagre de Montilla-Moriles« oraz informację o rodzaju octu, którego etykieta dotyczy.

W odniesieniu do elementów obowiązkowych i nieobowiązkowych etykietowanie musi być zawsze zgodne z obowiązującymi przepisami. Etykiety produktów chronionych muszą być weryfikowane i rejestrowane przez Radę Regulacyjną.

Niezależnie od rodzaju opakowania, w jakim wina są dopuszczone do konsumpcji, muszą one być opatrzone numerowaną pieczęcią gwarancyjną lub odrębną numerowaną pieczęcią wydaną przez Radę Regulacyjną lub, w stosownych przypadkach, numerowanymi etykietami lub etykietami dodatkowymi, zgodnie z normami określonymi przez Radę Regulacyjną i w taki sposób, aby nie można ich było ponownie wykorzystać.”.

Zmieniony tekst:

„Etykietowanie octu objętego ChNP »Vinagre de Montilla-Moriles« musi być zgodne z obowiązującymi w danym momencie przepisami dotyczącymi elementów obowiązkowych i nieobowiązkowych. Rada Regulacyjna opublikuje wytyczne dotyczące etykietowania zawierające aktualne informacje dla operatorów.

W żadnym wypadku Rada Regulacyjna nie zezwala na etykietowanie produktów, w przypadku gdy elementy obowiązkowe lub nieobowiązkowe szczególnie są dodawane oddzielnie jako części przylepne, które nie stanowią integralnej części głównej etykiety.

Etykiety produktów chronionych muszą być weryfikowane i rejestrowane przez Radę Regulacyjną. Muszą one zawierać pełną nazwę chronionej nazwy pochodzenia »Vinagre de Montilla-Moriles« oraz wskazanie rodzaju octu, którego dotyczą, zgodnie z sekcją B.3.

Niezależnie od rodzaju opakowania, w jakim octy są dopuszczone do konsumpcji, muszą one być opatrzone numerowaną pieczęcią gwarancyjną lub odrębną numerowaną pieczęcią wydaną przez Radę Regulacyjną lub, w stosownych przypadkach, numerowanymi etykietami lub etykietami dodatkowymi, zgodnie z normami określonymi przez Radę Regulacyjną i w taki sposób, aby nie można ich było ponownie wykorzystać.

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

Określenia »Vinagre de vino...«, po których następuje nazwa rodzaju wina objętego ChNP »Montilla-Moriles«, przy użyciu takiego samego sformułowania jak w specyfikacji produktu, są dozwolone na etykiecie octu produkowanego w całości z wina danego rodzaju.

Określenia »Vinagre al...«, po których następuje nazwa rodzaju wina objętego ChNP »Montilla-Moriles«, przy użyciu takiego samego sformułowania jak w specyfikacji produktu, są dozwolone na etykiecie octu, przy produkcji którego dodano wino danego rodzaju.

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

Słowo *joven* (młody) może być używane w przypadku octu »Vinagre de Montilla-Moriles«, który nie został poddany leżakowaniu.”.

Uzasadnienie:

Zaktualizowano informacje na etykiecie, aby dostosować je do informacji zawartych w specyfikacji produktu objętego ChNP „Montilla-Moriles”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

17. Usunięcie wymogów prawnych

Ze specyfikacji produktu usunięto sekcję I (Wymogi ustawowe).

Uzasadnienie:

Sekcję I „Wymogi ustawowe” usunięto, aby dostosować specyfikację produktu do treści art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

18. Dodanie do specyfikacji załącznika

Załącznik I, o którym mowa w sekcji C „Obszar geograficzny”, którego z powodu błędu nie włączono wcześniej do specyfikacji produktu, włączono do specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vinagre de Montilla-Moriles”

Nr UE: PDO-ES-0726-AM01 - 3.11.2023 r.

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Vinagre de Montilla-Moriles”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Vinagre de Montilla-Moriles” to ocet winny uzyskiwany z fermentacji octowej wina objętego ChNP „Montilla-Moriles” lub ocet otrzymywany z octu winnego uzyskiwanego z fermentacji octowej wina objętego ChNP „Montilla-Moriles” z dodatkiem niektórych surowców określonych w sekcji B.2, który może być poddawany leżakowaniu.

Rodzaje octu objęte ChNP „Vinagre de Montilla-Moriles” to:

- „Vinagre de Montilla-Moriles”, ocet suchy objęty tą ChNP;
- „Vinagre de Montilla-Moriles al Pedro Ximénez”. Produkty dopuszczone dla odmiany Pedro Ximénez dodaje się do octu objętego ChNP w trakcie procesu;
- „Vinagre de Montilla-Moriles al Moscatel”. Produkty dopuszczone dla odmiany Moscatel dodaje się do octu objętego ChNP w trakcie procesu.

Octy „Vinagre de Montilla-Moriles” mogą być leżakowane z wykorzystaniem jednej z metod określonych w sekcji E.2 specyfikacji produktu. W zależności od okresu leżakowania można rozróżnić następujące octy:

- „Crianza” – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej sześć miesięcy,
- „Reserva” – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej dwa lata,
- „Gran Reserva” – jeśli okres leżakowania w beczkach lub baryłkach drewnianych wynosił co najmniej dziesięć lat.

Właściwości analityczne chronionych octów są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie przekracza 3 % objętości, z wyjątkiem octów „Pedro Ximénez” i „Moscatel”, w których nie może przekraczać 4 % objętości;
- minimalna łączna zawartość kwasu octowego: 60 g/l,
- suchy ekstrakt rozpuszczalny musi osiągać wartość nie mniejszą niż 1,30 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego,
- zawartość acetoiny nie może być niższa niż 80 mg/l,
- dla kategorii octów słodkich „Pedro Ximénez” lub „Moscatel” zawartość cukrów redukujących nie może być niższa niż 60 g/l.

Właściwości organoleptyczne chronionych octów są następujące:

- ocet „Vinagre de Montilla-Moriles”

Wygląd: błyszczący, barwa od złotej do mahoniowej.

Aromat: zrównoważone aromaty kwasu octowego i octanu etylu.

Smak: zrównoważona kwasowość.

- ocet „Vinagre al Pedro Ximénez”

Wygląd: błyszczący, mahoniowy do agatowego z gęstymi łzami.

Aromat: aromaty suszonych owoców przypominające wino Pedro Ximénez, z którego pochodzą; zrównoważone aromaty kwasu octowego i octanu etylu.

Smak: dostrzegalna gęstość i długotrwałe pozostawanie smaku w ustach.

— ocet „Vinagre al Moscatel”

Wygląd: błyszczący, barwa od bursztynowej do mahoniowej.

Aromat: aromaty suszonych owoców przypominające wino Moscatel, z którego pochodzi; zrównoważone aromaty kwasu octowego i octanu etylu.

Smak: dostrzegalna gęstość i długotrwałe pozostawanie smaku w ustach.

W zależności od czasu dojrzewania octu aromat dojrzewania odpowiada okresowi dojrzewania.

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

Octy noszące nazwę „Vinagres de Montilla-Moriles” uzyskiwane są wyłącznie na bazie win posiadających certyfikat ChNP „Montila-Moriles” z dodatkiem lub bez dodatku następujących produktów:

- a) wino objęte ChNP „Montilla-Moriles”;
- b) świeży moszcz winogronowy;
- c) moszcz z suszonych winogron;
- d) świeży moszcz winogronowy z fermentacją zatrzymaną przez dodanie alkoholu;
- e) moszcz z suszonych winogron z fermentacją zatrzymaną przez dodanie alkoholu.

Lub przez redukcję któregokolwiek z nich poprzez zastosowanie ciepła.

Surowce b)–e) muszą pochodzić z odmian winorośli Pedro Ximénez lub Moscatel.

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

Wytwarzanie wina, moszczu, a także octowanie i leżakowanie octu odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Octowanie polega na przekształceniu zawartości alkoholu w winie w kwas octowy poprzez działanie bakterii octowych. Można wyróżnić dwa możliwe procesy wyrobu octów „Vinagre de Montilla-Moriles”:

1. proces mający miejsce w tak zwanych „Bodegas de Elaboración de Vinagre” (wytwórniami octu) poprzez stosowanie metod przemysłowych lub fermentacji zamkniętej;
2. proces mający miejsce w tak zwanych „Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre” (piwnicach do leżakowania i sezonowania octu) z zastosowaniem metody tradycyjnej lub fermentacji otwartej.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Butelkowanie octów chronionych ChNP „Vinagre de Montilla-Moriles” może odbywać się wyłącznie w piwnicach wpisanych do rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną, lub ujętych na stosownych listach zakładów zajmujących się pakowaniem produktów chronionych, a — w razie ich braku — w zakładach, które wcześniej uzyskały autoryzację Rady Regulacyjnej. Octy w naczyniach mogą być wprowadzane do obrotu oraz wysyłane przez zarejestrowane piwnice w opakowaniach szklanych lub innych, które nie powodują pogorszenia się ich jakości lub renomy.

Jeśli chodzi o materiały nadające się do produkcji opakowań przeznaczonych dla odbiorcy końcowego, dopuszczalne są tylko: szkło, ceramika lub inne materiały szlachetne wykorzystywane do produktów spożywczych niezmieniające właściwości fizyko-chemicznych produktu ani wrażeń zmysłowych przezeń wywoływanych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach obowiązkowo musi figurować wyrażenie: „Vinagre de Montilla-Moriles” oraz oznaczenie rodzaju octu, którego dotyczy.

Wszystkie rodzaje opakowań, w których umieszczane są octy przeznaczone do konsumpcji, zostają zaopatrzone w banderole gwarancyjne lub wyróżniające oznaczenia opatrzone numerami, wydawane przez Radę Regulacyjną lub, w zależności od przypadku, w etykiety i kontretykiety w taki sposób, aby nie było możliwe ich ponowne użycie.

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

Określenia »Vinagre de vino...«, po których następuje nazwa rodzaju wina objętego ChNP »Montilla-Moriles«, przy użyciu takiego samego sformułowania jak w specyfikacji produktu, są dozwolone na etykiecie octu produkowanego w całości z wina danego rodzaju.

Określenia »Vinagre al...«, po których następuje nazwa rodzaju wina objętego ChNP »Montilla-Moriles«, przy użyciu takiego samego sformułowania jak w specyfikacji produktu, są dozwolone na etykiecie octu, przy produkcji którego dodano wino danego rodzaju.

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

Słowo *joven* (młody) może być używane w przypadku octów »Vinagre de Montilla-Moriles«, których nie poddano leżakowaniu.”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChNP obejmuje w całości obszary następujących gmin: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil i Nueva Cartey oraz częściowo obszary następujących gmin: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Cordoba i Santaella. Zakres geograficzny stosowania ChNP jest tożsamy z obszarem leżakowania ChNP „Montilla-Moriles”.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

1. Surowce

Na potrzeby produkcji octów opatrzonych ChNP „Vinagre de Montilla-Moriles” wykorzystywane są wyłącznie wina i moszcz posiadające certyfikat ChNP „Montilla-Moriles”. Wina te mają zawartość alkoholu co najmniej 15 % objętości.

Podczas leżakowania wykorzystywane są pojemniki z drewna dębu amerykańskiego, które na omawianym obszarze noszą nazwę „botas”, uprzednio nasączone winem chronionym ChNP „Montilla-Moriles”. Są to pojemniki, które przez wiele lat służyły do przechowywania wina wzmocnianego i przesiąkły jego właściwościami. Do produkcji nigdy nie używa się nowych pojemników.

2. Uwarunkowania ludzkie

Ocet winny jest produktem tradycyjnie wytwarzanym na obszarze „Montilla-Moriles” jako produkt pochodny, leżakowany z wykorzystaniem tych samych systemów, jakie mogą być stosowane wyłącznie dzięki maestrii i wiedzy nabytej przez winiarzy w procesie leżakowania win wzmocnianych produkowanych na omawianym obszarze, będących owocem know-how przekazywanego z pokolenia na pokolenie.

3. Piwnice

Piwnice służące do leżakowania usytuowane są na otwartych, wysokich terenach; ich orientacja pozwala uzyskać minimalny czas nasłonecznienia oraz maksymalny stopień wilgotności. Dzięki zastosowaniu takiej koncepcji architektonicznej w piwnicach uzyskuje się doskonały mikroklimat na poziomie gruntu, łącząc wiele elementów, takich jak: dwuspadowe dachy, ściany grubości prawie jednego metra zapewniające dobrą izolację, wysokie stropy podtrzymywane łukami i kolumnami, wysokie okna uniemożliwiające bezpośrednie padanie światła na dębowe beczki.

5.2. Specyfika produktu

Cechami charakterystycznymi octu „Vinagre de Montilla-Moriles” jest występowanie w gamie kolorów od złocistego do agatowego, złożony zapach łączący nuty winne i drzewne z odcieniami alkoholowymi oraz wyjątkowo długotrwałe pozostawanie smaku w ustach. Z analitycznego punktu widzenia charakteryzują go wysokie poziomy acetoiny oraz znaczące stężenie rozpuszczalnego ekstraktu suchego i popiołów.

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

Zawartość alkoholu równa lub wyższa niż 15 % obj. win stosowanych jako surowiec nadaje produktowi typowe nuty winne i alkoholowe.

Tradycyjne systemy leżakowania typu „criaderas y solera” (młodsze ze starszymi) lub „añada” (wg roczników) stanowią o różnicach składających się na złożoność zapachową chronionych octów, która uwidacznia się w ich właściwościach organoleptycznych i analitycznych, takich jak podwyższona zawartość acetoiny, alkoholi wyższych i estrów.

Warunki temperaturowe w piwnicach, gdzie leżakuje ChNP „Vinagre de Montilla-Moriles” pozwalają na powolne utlenianie się składników octu. Wilgotność względna wywiera wpływ na odparowanie różnorodnych składników przez drewno: głównie wody, alkoholu i kwasu octowego, co sprzyja procesowi zwiększania koncentracji różnych składników octu.

Ponieważ pojemniki nigdy nie są nowe, uwalnianie elementów pochodzenia drzewnego jest dość powolne, obniżeniu ulega poziom uwalniania tanin, a aromaty waniliowe są bardziej subtelne. Ponadto długie lata przechowywania wina spowodowały lekką obstrukcję porów pojemników, dlatego też proces starzenia się tlenowego jest dłuższy i utrata aromatów jest mniejsza.

Substancje garbnikowe, kwercetyna, hemiceluloza i lignina przenikają z drewna do octu, wzmacniając trwałość smaku, jaki pozostawia w ustach, modyfikując jego ekstrakt suchy, jego kwasowość oraz przyciemniając kolor, dzięki czemu uzyskuje się odcienie właściwe dla tego produktu oraz charakterystyczne dla drewna aromaty. Następuje powolne utlenianie licznych związków chemicznych obecnych w occie, przy czym prędkość reakcji będzie zależeć od porowatości drewna.

Faworyzowane są reakcje estryfikacji oraz łączenia się różnych związków chemicznych; acetoina osiąga bardzo wysokie poziomy, przede wszystkim w octach leżakujących w systemie „criaderas y solera”; sprzyja to powstawaniu związków aromatycznych, spośród których wyróżnić należy octan etylu, alkohole wyższe oraz ich pochodne, aldehydy, estry i etery.

Następuje odparowanie określonych związków chemicznych, przede wszystkim wody, dlatego też powstaje znaczne stężenie pewnych składników, takich jak: popioły, aminokwasy, kwas octowy itp. Taki proces stężenia jest szczególnie znaczący w przypadku octów słodkich, ponieważ zawartość popiołów i suchego ekstraktu jest znacznie wyższa niż w przypadku octów wytrawnych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2023/04/Pliego_vinagre_Montilla_modificado.pdf