

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2015/48****z dnia 14 stycznia 2015 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Vinagre de Montilla-Moriles (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. b),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 weszło w życie dnia 3 stycznia 2013 r. Rozporządzenie to uchyliło i zastąpiło rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>.
- (2) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek Hiszpanii o rejestrację nazwy „Vinagre de Montilla-Moriles” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* <sup>(3)</sup>.
- (3) Zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Włochy zgłosiły sprzeciw wobec tej rejestracji. Komisja przeanalizowała oświadczenie o sprzeciwie i uznała je za dopuszczalne w rozumieniu art. 10 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Oświadczenie o sprzeciwie dotyczy możliwego zagrożenia dla istnienia produktu, który był zgodnie z prawem wprowadzany do obrotu przez okres co najmniej pięciu lat przed datą publikacji lub produktów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Aceto Balsamico di Modena”; oświadczenie dotyczy również nieprzestrzegania przepisów w zakresie etykietowania dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji oraz reklamy środków spożywczych <sup>(4)</sup> oraz nieprzestrzegania przepisów szczegółowych mających zastosowanie do obrotu produktami winiarskimi ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr Rady 1234/2007 <sup>(5)</sup> (zastąpionym rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającym rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 <sup>(6)</sup>).
- (4) Pismem z dnia 10 czerwca 2013 r. Komisja wezwała Hiszpanię i Włochy do osiągnięcia porozumienia zgodnie z art. 51 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Zgodnie z wymienionym wyżej artykułem Hiszpania przekazała pismem z dnia 10 października 2013 r. swoje sprawozdanie dotyczące zakończenia konsultacji. Pismem z dnia 25 października 2013 r. Włochy podtrzymały swój sprzeciw wobec rejestracji, podając powody inne niż przywołane początkowo. Ponieważ dwa zainteresowane państwa członkowskie nie osiągnęły porozumienia w terminie trzech miesięcy, Komisja musi przyjąć decyzję zgodnie z art. 52 ust. 3 lit. b) wspomnianego rozporządzenia.
- (5) Jeśli chodzi o możliwe zagrożenie dla istnienia produktu, który był zgodnie z prawem wprowadzany do obrotu przez okres co najmniej pięciu lat przed datą publikacji lub produktów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Aceto Balsamico di Modena”, badanie dokumentów przedstawionych przez strony wykazało, że powód ten nie uzasadnia sprzeciwu. Ponadto Włochy nie podały już tego powodu, podtrzymując swój sprzeciw. W związku z tym powód ten należy odrzucić.
- (6) Jeśli chodzi o nieprzestrzeganie przepisów art. 2 dyrektywy 2000/13/WE w oświadczeniu o sprzeciwie wspomniano, że szczegółowe wymogi w zakresie etykietowania dotyczące rodzajów octu (anada, crianza, reserva, gran reserva, „Vinagre al Pedro Ximenez” i „Vinagre al moscatel”) są dwuznaczne i mogą wprowadzać konsumenta w błąd, zwłaszcza co do właściwości środka spożywczego. Badanie dokumentów przedstawionych przez strony wykazało, że powód ten nie uzasadnia sprzeciwu. Ponadto Włochy nie podały już tego powodu, podtrzymując swój sprzeciw. W związku z tym powód ten należy odrzucić.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.<sup>(3)</sup> Dz.U. C 304 z 9.10.2012, s. 8.<sup>(4)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.<sup>(5)</sup> Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.<sup>(6)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

- (7) Jeśli chodzi o nieprzestrzeganie przepisów szczegółowych mających zastosowanie do obrotu produktami winiarskimi ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 1234/2007, Włochy utrzymują, że „Vinagre de Montilla-Moriles” nie kwalifikuje się do kategorii „ocet winny” ustanowionej w pkt 17 załącznika XIb do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 (obecnie część II pkt 17 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013). Hiszpania zmieniła opis produktu w specyfikacji i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, wprowadzając rozróżnienie na „ocet winny” i ocet wytworzony z „octu winnego”. W konsekwencji stosowanie nazwy „ocet winny” dla odpowiedniego przedmiotowego produktu wydaje się zgodne z częścią II pkt 17 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Zgodnie z art. 51 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmiana ta nie jest zasadnicza i nie powoduje konieczności ponownego rozpatrzenia wniosku przez Komisję.
- (8) Jeśli chodzi o decyzję o podtrzymaniu sprzeciwu, Włochy argumentują, że wniosek o rejestrację jest niezgodny z art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 <sup>(1)</sup>, ponieważ obejmuje dwa zasadniczo różniące się od siebie produkty nienależące do tego samego rodzaju, oraz że nazwa nie jest stosowana w odniesieniu do tych dwóch produktów, a w szczególności do octu. Należy z jednej strony uznać, że przepisy wspomnianego artykułu (obecnie art. 5 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 <sup>(2)</sup>) dopuszczają rejestrację różnych produktów tego samego rodzaju, a z drugiej strony Włochy nie przedstawiły żadnych dowodów na poparcie swoich twierdzeń dotyczących stosowania nazwy. W związku z tym powód ten należy odrzucić.
- (9) W świetle powyższych ustaleń nazwę „Vinagre de Montilla-Moriles” należy zarejestrować w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, a jednolity dokument należy odpowiednio uaktualnić i opublikować.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

Nazwa „Vinagre de Montilla-Moriles” (ChNP) zostaje zarejestrowana.

Nazwa, o której mowa w akapicie pierwszym, określa produkt należący do klasy 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.), określone w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014.

#### Artykuł 2

Uaktualniony jednolity dokument znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 stycznia 2015 r.

W imieniu Komisji  
Jean-Claude JUNCKER  
Przewodniczący

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 369 z 23.12.2006, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36.

## ZAŁĄCZNIK

## JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (\*)

**„VINAGRE DE MONTILLA-MORILES”**

Nr WE: ES-PDO-0005-0726 — 03.11.2008

**ChOG ( ) ChNP (X)****1. Nazwa**

„Vinagre de Montilla-Moriles”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

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 moszczów również objętych wymienioną nazwą winiarską, poddawany leżakowaniu.

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

**Octy leżakujące**

Octy objęte niniejszą ChNP, poddane określonej 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.

**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”.

(\*) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12, zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

Właściwości analityczne chronionych octów są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie przekracza 3 % objętości,
- całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego wynosi co najmniej 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 jest niższa niż 100 mg/l,
- dla kategorii octów słodkich „Pedro Ximénez” lub „Moscatel” zawartość cukrów redukujących nie jest niższa niż 70 g/l.

Właściwości organoleptyczne chronionych octów są następujące:

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: smak zrównoważony i delikatny, glicerynowy, długo pozostający w ustach.

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.

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.

### 3.3. 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 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”.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

### 3.5. 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 „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.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

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.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

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.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym wytwarza się produkt objęty ChNP, obejmuje w całości obszary następujących gmin: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil i Nueva Carteya; oraz częściowo obszary następujących gmin: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba i Santaella. Zakres geograficzny stosowania ChNP jest tożsamy z obszarem przeznaczonym do leżakowania ChNP „Vinagre de 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 baryłki lub beczki 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 szlachetnych win i przesiąkły właściwościami tych gatunków win. Do produkcji nigdy nie używa się nowych baryłek ani beczek.

#### 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 szlachetnych win 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 bursztynowego po intensywny mahoń, złożony zapach łączący nuty winne i drzewne z odcieniami alkoholowymi oraz 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 szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

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

Tradycyjne systemy leżakowania typu „criaderas y solera” 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 beczek, 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**

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (\*)]

Pełny tekst specyfikacji nazwy można znaleźć na stronie internetowej:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_vinagre\\_Montilla.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_vinagre_Montilla.pdf)

lub też bezpośrednio na stronie głównej portalu Departamentu Rolnictwa i Rybołówstwa (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), w zakładce „Industrias Agroalimentarias”/„Denominaciones de Calidad”. Po wybraniu działu „Vinagres” („Octy”), plik można znaleźć pod konkretną nazwą oznaczającą produkt wysokiej jakości.

---

(\*) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.