

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 152/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu w odniesieniu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„ACETO BALSAMICO DI MODENA”****Nr WE: IT/PGI/005/0430/18.11.2004****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze zestawienie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone wyłącznie do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefon: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

Nazwa: Consorzio Aceto Balsamico di Modena Soc. Coop. a r.l. — Consorzio Produzione Certificata Aceto Balsamico Modenese — Comitato Produttori Indipendenti Aceto Balsamico di Modena

Adres: c/o C.C.I.A.A.
Via Ganaceto, 134
I-41100 Modena

Telefon: —

Faks: —

e-mail: —

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8 — Inne produkty załącznika I — Ocet

4. *Specyfikacja*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4.1 Nazwa: „Aceto Balsamico di Modena”

4.2 Opis:

Dane analityczne:

- Gęstość w temperaturze 20 °C nie mniejsza niż 1,06 dla produktu rafinowanego;
- O rzeczywistej objętościowej mocy alkoholu przekraczającej 18 % objętości;
- Minimalna całkowita kwasowość 6 %;
- Maksymalna całkowita zawartość bezwodnika siarkowego 100 mg/l;
- Popiół: minimum 2,5 na tysiąc;
- Minimalny suchy ekstrakt netto 30 g/l;
- Cukry redukujące: minimum 110 g/l;

Właściwości organoleptyczne:

- Klarowność: klarowny i jasny;
- Kolor: ciemnobrązowy;
- Zapach: trwały, delikatny i lekko kwaśny z możliwą nutą drewna;
- Smak: słodko-kwaśny, harmonijny.

4.3 Obszar geograficzny: Produkcja „Aceto Balsamico di Modena” musi odbywać się w granicach administracyjnych prowincji Modena i Reggio Emilia.

4.4 Dowód pochodzenia: Wszystkie etapy produkcji są kontrolowane przez organ kontrolny zgodnie z postanowieniami ustalonymi w programie kontroli, który przewiduje sporządzanie dokumentacji dla każdego produktu wchodzącego do zakładu i opuszczającego go. W ten sposób, oraz dzięki wpisaniu danych katastralnych dotyczących gruntów uprawnych winogron, hodowców winorośli, producentów moszczu, przetwórców i podmiotów pakujących do wykazu prowadzonego przez organ kontrolny, a także dzięki zadeklarowaniu we właściwym czasie ilości wyprodukowanych, opakowanych i etykietowanych, gwarantuje się możliwość odtworzenia historii produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wymienione w poszczególnych rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie z opisem produktu i odpowiednim planem kontroli.

4.5 Metoda produkcji: „Aceto Balsamico di Modena” otrzymuje się z moszczu winogronowego, częściowo sfermentowanego i/lub ugotowanego, i/lub skoncentrowanego przez dodanie pewnej ilości octu dojrzewającego co najmniej 10 lat oraz z dodatkiem co najmniej 10 % octu otrzymanego w wyniku zakwaszenia czystego wina. Zawartość moszczu winogronowego, gotowanego i/lub skoncentrowanego nie może być mniejsza niż 20 % masy wysłanej do przetworzenia. Koncentrację zwiększa się do momentu, gdy masa początkowa moszczu osiągnie gęstość nie mniejszą niż 1,240 w temperaturze 20 °C.

W celu zagwarantowania uzyskania przez „Aceto Balsamico di Modena” właściwości, o których mowa w art. 2, konieczne jest, aby moszcz był pozyskiwany z następujących odmian winorośli: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni oraz posiadał następujące właściwości:

- minimalna całkowita kwasowość: 8 g/kg (wyłącznie dla moszczu gotowanego i skoncentrowanego)
- minimalny suchy ekstrakt netto: 55 g/kg (wyłącznie dla moszczu gotowanego i skoncentrowanego)

W celu ustabilizowania koloru dozwolone jest dodanie karmelu, maksymalnie do 2 % objętości produktu końcowego. Nie jest dozwolone dodawanie jakichkolwiek innych substancji. Przy produkcji „Aceto Balsamico di Modena” należy przestrzegać tradycyjnej metody zakwaszania z użyciem wyselekcjonowanych kolonii bakterii, lub też używać metody powolnego zakwaszania na powierzchni z użyciem wiórów drewna, po którym następuje rafinacja. W każdym przypadku, zakwaszanie i rafinacja odbywa się w pojemnikach z drewna wysokiej jakości, takiego jak dąb bezszypułkowy, kasztan, dąb, morwa i jałowiec, przez okres co najmniej 60 dni, licząc od daty zebrania surowców gotowych do przetworzenia. Pojemniki, w których „Aceto Balsamico di Modena” udostępniany jest do bezpośredniej konsumpcji, muszą być ze szkła, drewna, ceramiki lub terakoty o następującej objętości: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l; oraz w torebkach o maksymalnej objętości 25 ml wykonanych z plastiku lub materiałów kompozytowych, na których zamieszcza się takie same napisy jak na etykietach butelkowych. Etapy produkcji, które muszą mieć miejsce w strefie geograficznej pochodzenia, to zebranie surowców, przetworzenie, rafinacja i/lub dojrzewanie w drewnianych pojemnikach.

- 4.6. Związek: Reputacja, jaką cieszy się „Aceto Balsamico di Modena”, zarówno na rynku krajowym jak i zagranicznym, jest rzeczą znaną i szeroko udokumentowaną poprzez częste zastosowanie w różnych przepisach, stałe wzmiankowanie w Internecie, prasie i mediach. Reputacja ta pomaga konsumentowi rozpoznać natychmiast niepowtarzalność i autentyczność przedmiotowego produktu.

„Aceto Balsamico di Modena” reprezentuje od lat kulturę i historię Modeny, a reputacja, jaką cieszy się na całym świecie, jest niezaprzeczalna. Jego obecność jest ściśle związana z wiedzą, tradycjami i umiejętnościami społeczności, która stworzyła wyjątkowy i charakterystyczny produkt lokalny. „Aceto Balsamico di Modena” stał się elementem życia społecznego i ekonomicznego tego obszaru, stanowiąc źródło dochodu dla różnych podmiotów i integralną część tradycji kulinarnej, zważywszy na rolę jaką pełni w niezliczonych przepisach regionalnych. Od wielu lat odbywają się w regionie, wywodzące się z zakorzenionej już tradycji, specjalne festyny i imprezy, w których biorą udział lokalni producenci, korzystający także przy tej okazji z możliwości porównania produktów. Jako szczególny i wyjątkowy produkt, „Aceto Balsamico di Modena”, zyskał na przestrzeni lat reputację i uznanie na całym świecie, a konsumenci doskonale kojarzą „zasługi” produktu z jakością kuchni dwóch prowincji regionu Emilia-Romania.

- 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA Certificazioni srl

Adres: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Telefon: (39) 0445 31 30 11

Faks: (39) 0445 31 30 70

e-mail: csqa@csqa.it

- 4.8 Etykietowanie: Nazwie „Aceto Balsamico di Modena” musi towarzyszyć na opakowaniach określenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne), pisane w całości lub skrótem, w języku włoskim i/lub w języku kraju przeznaczenia. Dozwolone jest jedynie użycie określenia „invecchiato” („dojrzały”) bez jakichkolwiek innych dodatkowych określeń, pod warunkiem że dojrzewanie odbywało się przez okres nie krótszy niż 3 lata w beczkach, baryłkach lub innych drewnianych pojemnikach.
-