

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 172/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA”

NR WE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

Opis produktu

Zmiana ma na celu skorygowanie omyłki pisarskiej w zakresie jednostek miary gęstości wyrobu i kwasowości całkowitej wyrobu. Określenie „gęstość w temperaturze 20 °C: nie mniej niż 1,200 gr/l” zostaje zastąpione określeniem „gęstość w temperaturze 20 °C: nie mniej niż 1,200 g/l”, ponieważ taka właśnie jednostka miary jest prawidłowa (zob. rozporządzenie prezydenta Republiki (Włoskiej) nr 802 z dnia 12 sierpnia 1982 r. wdrażające dyrektywę 80/181/EWG w sprawie jednostek miar, opublikowane w Dz.U. 302 z dnia 3 listopada 1982 r.); ponadto określenie „kwasowość całkowita: nie mniej niż 5 stopni (wyrażona w gramach kwasu octowego na 100 g wyrobu)” zostaje zastąpione określeniem „kwasowość całkowita: nie mniej niż 5 stopni (wyrażona w gramach kwasu octowego na 100 ml wyrobu)”; zastosowanie jednostki miary w mililitrach jest bardziej odpowiednie, ponieważ jest to ciecz o dużym ciężarze właściwym.

Ponadto zawartość cukrów w moszczu gotowanym ustalono na „nie więcej niż 40 stopni Brix” zamiast „co najmniej 30 stopni sacharymetrycznych” w celu uniknięcia zbyt długiego gotowania lub przedwczesnego zagęszczenia wyrobu.

Określenie „fermentacja cukrów i kwasów” zostaje uzupełnione i zastąpione określeniem „fermentacja cukrów i utlenianie kwasów”, aby użyć prawidłowego sformułowania z naukowego punktu widzenia, które wprowadza rozróżnienie między dwoma etapami przetwarzania gotowanego moszczu. Zmiana ta dotyczy tylko opisu i nie ma wpływu na proces produkcji.

Jednoznacznie określono gatunki drzewa typowe dla określonego obszaru, tj. dąb, kasztanowiec, wiśnia, jałowiec, morwa, jesion, robinia.

Dokładnie opisano skodyfikowane procedury dotyczące prezentowania partii przeznaczonych do rozlewania do butelek oraz metody przeprowadzania analiz organoleptycznych, aby stały się powszechnie znane producentom i konsumentom, z podaniem czasów i metod prezentowania partii, pieczętowania i klasyfikacji oraz pobierania próbek poddawanych badaniom analitycznym i analizom sensorycznym. W szczególności analiza sensoryczna przeprowadzana jest przez komisję degustacyjną, która bada wygląd, właściwości zapachowe i smakowe i przypisuje im wartości liczbowe. Suma tych wartości stanowi ocenę degustatora, a średnia ocen poszczególnych degustatorów stanowi ocenę zespołu. Wyłącznie te produkty, które uzyskują co najmniej 240 punktów, mogą być rozlewane do butelek.

W zależności od punktacji uzyskanej po przeprowadzeniu analizy sensorycznej i od spełnienia wymogów chemiczno-fizycznych na produkcie umieszczana jest etykieta w jednym z trzech kolorów, na której podawany jest też kolejny numer, zapewniający identyfikowalność wyrobu.

Produkt rozlewany jest do pojemników o różnych pojemnościach, ale o tym samym kształcie. Po napełnieniu butelki są zamykane korkiem, który następnie jest mocowany za pomocą sznurka; sznurek i korek pokrywane są lakiem, na którym zostaje odcisnięta pieczęć ze skrótem „ABTRE – DOP” oraz symbol, który umożliwia identyfikację rodzaju zawartości przez powiązanie jej z kolorową etykietą.

Oprócz obecnie używanych pojemników – typu A i B – przewiduje się też ampulkę o mniejszej pojemności (50 ml) – typ C, aby przeciętny konsument mógł nabyć prestiżowy produkt wysokiej wartości za przystępną cenę.

Istnieją również szklane opakowania zawierające pojedynczą porcję o pojemności od 5 ml do 10 ml, kształcie nieokreślonym i zapieczętowane.

Etykietowanie

W zależności od oceny uzyskanej po analizie sensorycznej na buteleczce umieszcza się etykietę w odpowiednim kolorze: „etykieta czerwono-pomarańczowa” dla produktów, które uzyskały od 240 do 269 punktów; „etykieta srebrna” dla produktów, które uzyskały co najmniej 270 punktów; „etykieta złota” dla produktów, które uzyskały co najmniej 300 punktów, a okres sezonowania wynosi co najmniej 25 lat.

Ponadto proponuje się, by podane w specyfikacji określenia mogły być umieszczane zarówno na etykiecie, jak i na otoczce umieszczonej na szyjce butelki, a także przewidziano specjalne warunki dla etykietowania opakowań zawierających pojedynczą porcję.

W myśl art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 dodano nazwę i adres organu dokonującego kontroli zgodności z wymogami specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA”

NR WE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” w momencie wprowadzania do obrotu musi posiadać następujące cechy: barwa: ciemnobrunatna, klarowna, błyszcząca; gęstość: wyraźna o konsystencji rzadkiego syropu; zapach: ostry i trwały, mocno nasycony, o przyjemnej kwaskowej nucie lub charakterystycznym bukicie wynikającym również z używanych rodzajów drzew – dąb, kasztanowiec, wiśnia, jałowiec, morwa, jesion, robinia – oraz z długiego okresu dojrzewania; smak: słodki i kwaśny dobrze połączone, o wyraźnej kwaśności i aromacie harmonizującym z właściwościami zapachowymi; kwasowość całkowita: nie mniej niż 5 stopni (wyrażona w gramach kwasu octowego na 100 ml wyrobu); gęstość w temperaturze 20 °C: nie mniej niż 1,200 g/ml.

W wyniku zmniejszenia objętości w procesie gotowania zawartość cukrów w moszczu gotowanym nie powinna przekraczać 40 stopni Brix.

Fermentacja cukrów i utlenianie kwasów prowadzą do osiągnięcia optymalnego stopnia dojrzałości i szlachetności wyrobu po okresie wynoszącym co najmniej 12 lat, co jest najkrótszym okresem, po którym można wprowadzić do obrotu produkt noszący chronioną nazwę pochodzenia.

Jakość produktu określa łączna liczba punktów przyznawanych przez zespół degustatorów po przeprowadzeniu analizy sensorycznej.

Degustatorzy wybierani są z zachowaniem zasady naprzemienności wyłącznie spośród uprawnionych degustatorów, którzy odbyli odpowiednie szkolenia; zdolność degustatorów do zapewnienia prawidłowej i spójnej oceny jest stale sprawdzana.

Analiza sensoryczna uwzględnia następujące cechy i określa łączną liczbę punktów według odpowiednich przedziałów:

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

cechy wyglądu: od 27 do 60 punktów;

cechy zapachowe: od 44 do 75 punktów;

cechy smakowe: od 129 do 210 punktów.

Każda z tych cech może być wyrażona za pomocą bardziej specjalistycznych deskryptorów, ustalonych w nawiązaniu do tradycji i rozwoju kryteriów stosowanych w analizie sensorycznej.

Łączna liczba punktów poniżej 240 oznacza, że wyrób nie może być wprowadzony do obrotu, a więc nie może zostać rozlany do butelek.

Produkt nadający się do wprowadzenia do obrotu jest klasyfikowany w następujących kategoriach: liczba punktów od 240 do 269; liczba punktów większa lub równa 270; liczba punktów większa lub równa 300 i okres dojrzewania nie krótszy niż 25 lat.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem do produkcji ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” jest moszcz winogronowy. Winogrona pochodzą z winnic, w których uprawia się wyłącznie lub częściowo następujące szczepy: Lambrusco (wszystkie odmiany i klony); Ancellotta, Trebbiano (wszystkie gatunki i klony); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Wszystkie odmiany winorośli zarejestrowane jako ChNP w prowincji Reggio Emilia.

Winogrona przeznaczone do produkcji ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” muszą być takiej jakości, aby zapewnić zawartość cukrów w moszczu na poziomie co najmniej 15 stopni sacharymetrycznych, a maksymalna wydajność z hektara winnicy w systemie uprawy specjalistycznej nie może przekraczać 160 kwintali.

Maksymalna wydajność winogron pod względem ilości moszczu przeznaczonego do stężania nie może przekraczać 70 %.

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

—

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

Produkcja winogron, pozyskiwanie moszczu, gotowanie moszczu, przetwarzanie i dojrzewanie wyrobu muszą odbywać się na terenie prowincji Reggio Emilia.

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

Butelkowanie odbywa się na terenie prowincji Reggio Emilia ze względu na zapewnienie jakości i identyfikowalności.

ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” otrzymuje się w długim i skomplikowanym procesie produkcyjnym, w którym duże znaczenie mają procesy fermentacji i utleniania kwasów; jest to produkt bardzo delikatny i aby zachować niezmienione cechy organoleptyczne potwierdzone przez zespół degustatorów, wskazane jest, by nie poddawać go jakimkolwiek operacjom ani nie transportować i szybko rozlać do butelek. Ponadto rozlewanie jest etapem szczególnie krytycznym z punktu widzenia identyfikowalności, podczas którego ze względu na wysoką wartość produktu istnieje ryzyko bezprawnego przywłaszczenia nazwy lub oszustwa. Dzięki rozlewaniu na terenie określonego obszaru można łatwiej zapewnić kontrolę na tym etapie produkcji.

ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” rozlewany jest do opakowań z białego przezroczystego szkła o kształcie odwróconego tulipana i o pojemności 5 cl, 10 cl lub 25 cl.

Po napełnieniu butelki zawierające ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” muszą być zamknięte korkiem i uszczelnione za pomocą sznurka i laku, w którym zostaje odcisnięta pieczęć ze skrótem „ABTRE – DOP” oraz oznaczenia zgodne z klasyfikacją opisaną w pkt 3.2.

Mogą być również stosowane szklane opakowania zawierające pojedynczą porcję o pojemności od 0,50 cl do 1 cl, przy czym kształt, cechy, sposób pakowania i plombowania mogą być dowolne. Każde opakowanie zawierające pojedynczą porcję musi być umieszczone w opakowaniu zaplombowanym tak, aby po otwarciu niemożliwe było ponowne jego użycie oraz by umożliwić naniesienie wszystkich oznaczeń i opisów.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Opis na etykiecie lub na otoczce umieszczonej na szyjce butelki ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” musi być wykonany czcionką wyraźną, nieusuwalną, w tym samym rozmiarze i kolorze oraz wystarczająco dużą, aby odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Zabrania się dodawania jakiegokolwiek dodatkowego określenia innego niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji, w tym przymiotników typu: ekstra (*extra*), czysty (*fine*), wyborny (*scelto*), wyborowy (*selezionato*), specjalny rocznik (*riserva*), najwyższej jakości (*superiore*), klasyczny (*classico*) i podobnych.

Zabrania się podawania dla ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” jakiegokolwiek informacji o roku produkcji, rzekomego wieku produktu i daty rozpoczęcia produkcji przez octownię; zezwala się na stosowanie określenia „ekstra dojrzwały” (*extra vecchio*) w przypadku produktu, którego okres dojrzewania wyniósł nie mniej niż 25 lat, a ocena wykazała zgodność parametrów chemicznych i sensorycznych z zaleceniami pkt 3.2 przypadek c).

Produkt, który jest odpowiedni, zostaje oznaczony zgodnie z kategorią przyznaną po przeprowadzeniu analizy sensorycznej opisanej w pkt 3.2, a następnie umieszcza się etykietkę czerwono-pomarańczową w przypadku a); etykietkę srebrną w przypadku b) lub etykietkę złotą w przypadku c), dla którego również dozwolone jest użycie określenia „ekstra dojrzwały” (*extra vecchio*).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Jak podano w pkt 3.5 obszarem produkcji winogron, przetwarzania i dojrzewania produktu oraz rozlewania do butelek ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” jest prowincja Reggio Emilia.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na całym obszarze produkcji panuje klimat umiarkowany zimny. W klimacie tym występują zazwyczaj znaczne różnice temperatur zarówno między poszczególnymi porami roku, jak i w obrębie jednej pory roku lub jednej doby. Występują tutaj ciepłe lata, ostre zimy i wysokie amplitudy temperatur w porze letniej. Również wilgotność powietrza ulega znacznym zmianom, które średnio wahają się w granicach 7–8 % pomiędzy poszczególnymi latami i przekraczają 20 % w ciągu jednego roku.

Producenci octu prowadzą stałą kontrolę produktu przez cały okres jego dojrzewania. Posiedli oni znajomość tradycyjnych technik produkcji, uczestnicząc w specjalnych szkoleniach prowadzonych przez biegłych wykładowców i po wielu latach doświadczeń lub też przejmując wiedzę od rodziny, ponieważ zgodnie z tradycją młodzi ludzie są zaangażowani w pracę i przeszkalani podczas produkcji przez starszych i bardziej doświadczonych członków rodziny, dzięki czemu wiedza ta jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

5.2. Specyfika produktu

Stanowi on wynik powolnego wykształcania się produktu z jednego tylko surowca wyjściowego, tj. moszczu pozyskanego z winogron należących do odmian tradycyjnie uprawianych w prowincji Reggio Emilia, gotowanego na otwartym ogniu.

Podczas wieloletniego okresu leżakowania (przez co najmniej 12 lat) produkt dojrzewa bez potrzeby dodawania jakichkolwiek substancji do gotowanego moszczu i bez jakichkolwiek interwencji fizycznych lub chemicznych.

Wśród najbardziej typowych i charakterystycznych dla rejonu Reggio Emilia wyrobów spożywczych ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” zajmuje ważne miejsce ze względu na swoje cechy, a fakt, że produkowany jest w niewielkich ilościach, dodatkowo decyduje o wartości ekonomicznej wyrobu i jego prestiżu na arenie krajowej i międzynarodowej.

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)

Wartości temperatur i wilgotności występujące na obszarze pochodzenia mają wpływ na powolne procesy odparowywania i odprowadzania wilgoci z beczek, przebiegające w różnym tempie w zależności od zmian warunków atmosferycznych. Podobnie jest w przypadku procesów biologicznych i dojrzewania, które bardziej związane są z temperaturą i charakteryzują się zmiennością wynikającą od wieków ze zmieniających się warunków klimatycznych. Wyjątkowe cechy tego powolnego, naprzemiennego i nieciągłego procesu są takie same od samego początku.

Ścisły związek między produktem a czynnikami klimatycznymi i glebowymi określonego obszaru potwierdza fakt, że zabronione są techniki przyspieszania dojrzewania lub sztucznego dojrzewania, w tym techniki oparte na wymuszonych zmianach warunków temperatury, wilgotności i wentylacji w octowniach.

Czynności wykonywane przez właścicieli octowni podczas wieloletniego procesu dojrzewania mają zasadnicze znaczenie. Tylko na tym obszarze, dzięki odwiecznemu istnieniu octowni, można znaleźć osoby posiadające niezbędne kompetencje, by realizować tradycyjne techniki produkcji ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia”, które rozpowszechniły się dzięki przekazywaniu wiedzy z pokolenia na pokolenie.

Innym czynnikiem decydującym o związku z określonym obszarem jest fakt, że surowiec pochodzi wyłącznie z winnic położonych w prowincji Reggio Emilia, w których produkuje się wina ChNP i ChOG, co sprawia, że poza szczegółowo określonym obszarem niemożliwe jest odtworzenie charakterystycznych cech ChNP „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 243 z dnia 18 października 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.